

TRANSCRIPTION

COMPRÉHENSION ORALE | Stade 1 | Niveau 3

Domaine	Monde du travail
Situation	En emploi
Intention	Comprendre une consigne

SUPPORT	Vidéo : • <i>Prévention en cuisine</i>
----------------	--

Il faut prévenir toute contamination et, notamment, la contamination croisée, c'est-à-dire le transfert de microorganismes pathogènes d'un aliment, généralement cru, vers un autre qui est cuit ou prêt à manger. Pour ce faire, utilisez des planches à découper de couleur associées au type d'aliment à manipuler, ou bien nettoyez et assainissez la planche après chaque utilisation. Lavez-vous toujours les mains entre les manipulations, et ne vous essuyez pas sur votre tablier afin de ne pas contaminer vos mains et les produits que vous auriez manipulés. Lorsque vous entreposez des aliments, il faut les protéger de tout risque de contamination en les emballant ou en les couvrant correctement. Il faut toujours mettre les viandes crues sur des étagères distinctes ou les placer en dessous des aliments prêts à manger. Pour éviter que des personnes allergiques consomment sans le savoir des substances allergènes, ces dernières doivent être mentionnées sur l'étiquette de l'aliment. Apportez une attention particulière aux allergènes suivants : les arachides, les noix, les graines de sésame, les produits laitiers, les œufs, les poissons, les crustacés et les mollusques, le soya, le blé et les sulfites. Pour prévenir toute contamination en relation avec les allergènes, assurez-vous de manipuler les produits sans allergènes avant ceux qui en contiennent ou de nettoyer le matériel entre les manipulations de ces produits. La vermine est un vecteur important de contamination des aliments. Si vous constatez la présence d'insectes ou de rongeurs, appelez un exterminateur ou mettez en place des moyens visant à empêcher l'irruption de ces intrus.