

Registres pour les cafés étudiants

Certains registres sont obligatoires pour l’hygiène et la salubrité dans les cafés étudiants. Voici des exemples de registres pouvant être utilisés.

Registre des membres du personnel ayant la formation en hygiène et en salubrité des aliments (OBLIGATOIRE)

Ce registre devrait être mis à jour annuellement pour s’assurer d’avoir une personne ayant sa formation de *Gestionnaire d’établissement alimentaire* et au moins 10% du personnel ou une personne permanente au café étudiant ayant la formation de *Manipulateur [et manipulatrice] d’aliments*

Tableau 1 : Registre des membres du personnel ayant la formation en hygiène et en salubrité des aliments

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Prénom** | **Nom** | **Cours (Manipulateur ou Gestionnaire)** | **Numéro d’attestation** | **Date d’émission** | **Numéro de téléphone** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

Registre quotidien des températures de l’équipement de conservation des aliments (non obligatoire)

Il est obligatoire d’avoir en tout temps un thermomètre dans les équipements (réfrigérateurs, congélateurs) servant à conserver les aliments. Il est suggéré de prendre la température quotidiennement afin de s’assurer que les aliments sont bien conservés et pour prévenir les bris d’équipement. Pour un réfrigérateur, la température doit être maintenue entre 0°C et 4°C. Pour un congélateur, la température doit être maintenue en dessous de -18 °C.

Tableau 2 : Registre quotidien des températures de l’équipement de conservation des aliments

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Équipement** | **Température** | **Date** | **Heure** | **Commentaires** | **Initiales** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

Registre quotidien du nettoyage et de l’assainissement (non obligatoire)

Le nettoyage et l’assainissement des équipements servant à la préparation alimentaire sont essentiels. Il faut également s’assurer de laver et désinfecter les comptoirs et les surfaces de travail en début et en fin de journée pour une propreté optimale. L’entretien et des équipements électriques (grille-pains, four à panini, micro-ondes) quotidiennement est également nécessaire. Toutes ces tâches doivent être consignées dans un registre afin d’effectuer un meilleur suivi des tâches effectuées par le personnel.

Tableau 3 : Registre quotidien du nettoyage et de l’assainissement

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tâche** | **Date** | **Heure** | **Commentaires** | **Initiales** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

Registre quotidien de vérification des aliments périmés (non obligatoire)

Pour s’assurer d’offrir des aliments sains, il est primordial de vérifier la date de péremption des aliments quotidiennement. Les aliments périmés et les aliments dont l’emballage n’est pas complet doivent être jetés. Un registre permet de faire un suivi des vérifications faites par le personnel.

Tableau 4 : Registre quotidien de vérification des aliments périmés

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Endroits vérifiés** | **Date** | **Heure** | **Commentaires** | **Initiales** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |