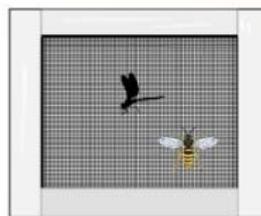


# CONSEILS D'HYGIÈNE POUR CUISINES COMMUNAUTAIRES DANS LES GITES DES CHEMINS DE COMPOSTELLE



*Veillez à ce que les aliments laissés par un pèlerin (comme des conditionnements ouverts, œufs ou plats préparés) ne supposent aucun risque pour les autres usagers*

**Veillez à ce que les aliments nécessitant une réfrigération ne soient pas laissés à température ambiante.**



**Installez des moustiquaires aux fenêtres, facilement démontables pour leur nettoyage**



**Évitez l'utilisation de torchons et chiffons en cuisine. Utilisez des serviettes en papier jetables.**



**Veillez à ce qu'il y ait de l'eau chaude en quantité et débit suffisants**



**Jetez les déchets dans des sacs et dans une poubelle à fermeture hermétique. Lavez la poubelle régulièrement**



**Contrôlez la collecte d'huile de friture jusqu'à ce qu'elle soit emmenée au point de recyclage et placez le conteneur dans un endroit visible**

**Veillez à ce que la cuisine et son équipement soit en parfait état de propreté avant l'arrivée des pèlerins. Utilisez une serpillière propre et ne l'utilisez pas pour les toilettes et autres dépendances.**



**Nettoyez régulièrement la hotte aspirante et son filtre**



**Disposez toujours de liquide vaisselle et de matériel d'entretien (lavette, éponge à récurer) propre, désinfecté (avec quelques gouttes de Javel) et en parfait état**



**Maintenez les produits chimiques dans leurs récipients originaux et ne les mettez jamais dans des récipients à usage alimentaire**



**Conservez sous clef dans un placard les produits de nettoyage et désinfection, à l'écart des aliments**



**Junta de Castilla y León**  
Consejería de Sanidad

[www.salud.jcyl.es/seguridadalimentaria](http://www.salud.jcyl.es/seguridadalimentaria)



XACOBEO 2010