

Les 5M : une méthode facile et efficace.

[...]

Cette méthode peut aussi vous aider à mémoriser les bonnes pratiques en matière d'hygiène et de salubrité. Elle porte sur un ensemble de points à maîtriser qui sont liés à l'un des cinq éléments suivants :

MATIÈRE	L'innocuité de l'aliment, le mode de conservation requis, l'étiquetage et l'origine.
MÉTHODE	Les différentes étapes de manipulation des aliments, par exemple la cuisson, la décongélation, le refroidissement, le réchauffage, le nettoyage et l'assainissement.
MAIN-D'ŒUVRE	La tenue vestimentaire, le lavage des mains, l'état de santé, etc.
MATÉRIEL	Tout ce qui est relatif à la propreté et à l'état des équipements utilisés au cours de la manipulation des aliments.
MILIEU	L'environnement, comme les locaux et les aires servant à la préparation, à l'entreposage et au transport des aliments, et l'approvisionnement en eau potable.

[...]