

**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 :

<b>MATIÈRE</b>	<b>L'innocuité de l'aliment, le mode de conservation requis, l'étiquetage et l'origine.</b>
<b>MÉTHODE</b>	<b>Les différentes étapes de manipulation des aliments, par exemple la cuisson, la décongélation, le refroidissement, le réchauffage, le nettoyage et l'assainissement.</b>
<b>MAIN-D'ŒUVRE</b>	<b>La tenue vestimentaire, le lavage des mains, l'état de santé, etc.</b>
<b>MATÉRIEL</b>	<b>Tout ce qui est relatif à la propreté et à l'état des équipements utilisés au cours de la manipulation des aliments.</b>
<b>MILIEU</b>	<b>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.</b>

[ ... ]