

Septembre 2015

La sécurité sanitaire des aliments

Les aliments impropres à la consommation qui contiennent des bactéries, des virus, des parasites ou des substances chimiques nocives constituent un danger pour la santé de vos enfants. C'est pourquoi Trilica vise à ce que tous aient accès à des aliments sains, sûrs et conformes aux normes de salubrité, de manière à améliorer la sécurité sanitaire des aliments.

L'accès à des aliments sains et nutritifs est essentiel pour promouvoir la bonne santé. Trilica applique les bonnes pratiques d'hygiène pour éviter :

- Les risques microbiologiques (ex : bactérie, virus...): les micro-organismes représentent le principal responsable des intoxications alimentaires collectives. La lutte contre la présence des micro-organismes dans l'alimentation, passe par différents niveaux de prévention et porte sur la chaîne alimentaire, de la production à la consommation.
- Les risques chimiques: les produits de nettoyage, les produits désinfectants à usage alimentaire...
- Les risques physiques : cheveux, insectes, débris de verre...



Parmi les bonnes pratiques d'hygiène suivies par Trilica, nous pouvons citer :

- L'hygiène du personnel: port de gants jetables et de protecteurs de manchettes, port du filet à cheveux, lavage régulier des mains, tenue vestimentaire, hygiène corporelle et suivi médical, formation continue.
- La maintenance des locaux.



Septembre 2015

- La maintenance des équipements et des matériels ; élimination des ustensiles usagés.
- Les plans de nettoyage et de désinfection.
- Les produits désinfectants pour les fruits et légumes sont à usage alimentaire, respect des règles d'utilisation de ces produits pour éviter les mauvaises pratiques tels que le surdosage, le non-respect du temps de contact ou encore l'absence ou l'insuffisance de rinçage.
- Le respect du couple temps/ température, usage de thermomètres pour garantir la cuisson suffisante des aliments.
- L'usage des codes couleur pour les planches à découper et les couteaux.
- La vérification régulière de la température des réfrigérateurs et congélateurs.
- La lutte contre les insectes contrôlée par la société SIAD Bayer.
- La mise en place d'auto-contrôles réguliers.
- L'étiquetage des denrées alimentaires.
- La réception des livraisons et les conditions de stockage selon les normes.
- L'usage d'eau potable.

De plus, nous vous confirmons qu'aucune personne atteinte d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments ou souffrante d'infection ou de diarrhée n'est autorisée à manipuler les denrées alimentaires.

Je me tiens disponible à tout moment pour répondre à vos questions, comme vous pouvez proposer des sujets qui vous intéressent pour en discuter plus en détail lors de nos lettres mensuelles. N'hésitez pas à me contacter sur christellebedrossian@gmail.com ou au 03-417589.

Trilica reste également à votre écoute pour toute suggestion et remarque que vous auriez ainsi que vos enfants sur les repas servis, au 03-954544 ou carla@trilicatering.com.

Cordialement,

Christelle Bedrossian
Diététicienne-Nutritionniste
Trilica s.a.r.l.