Liste de contrôle de la manipulation des produits

- ☐ **Vérifiez la qualité des produits et les dates de péremption à la livraison.**

- ☐ **Le produit réfrigéré doit être rangé immédiatement dans le réfrigérateur lors de la livraison ou les produits se décomposeront rapidement et ne seront pas utilisables .**

- ☐ **L'emballage extérieur en carton doit être retiré du produit réfrigéré pour permettre une circulation d'air adéquate dans le réfrigérateur afin de maintenir le produit correctement refroidi.**

- ☐ **La température du réfrigérateur est à 2°C (36°F).**

- ☐ **Produit non réfrigéré à température ambiante, rangé et entreposé au sol.**

- ☐ **Toute pénurie de produits ou problèmes de qualité signalés à votre contact du Bureau de santé publique doit comprendre :**
  - **nom de la marque du produit**
  - **numéro de suivi, numéros de lot, codes à barres**
  - **date à consommer de préférence ou à utiliser par, la date de livraison ou d'emballage du produit**
  - **photos montrant le problème de qualité et l'une des marques d'identification énumérées ci-dessus**

- ☐ **Faire don d'un produit non consommé dans la semaine suivant la livraison à une cuisine ou organisation communautaire locale si cela est sûr et approprié.**

  (Les exceptions comprennent les trempettes et les tasses de sauce aux pommes qui ont une durée de conservation plus longue, comme indiqué par les dates de péremption / d'utilisation imprimées sur l'emballage).

- ☐ **Passez en revue les dates de péremption et utilisez la rotation (premier entré premier sorti) pour tous les produits à longue durée de conservation reportés des semaines précédentes.**