

HYGIÈNE DU PERSONNEL

> LA TENUE

Afin de garantir aux consommateurs une sécurité et une qualité alimentaires maximales, le respect de règles sanitaires s'imposent, entre autre :



Porter une tenue adaptée, **propre et réservée aux périodes de travail** (gants, charlotte, tablier, masque, etc.).



La tenue de travail ne doit **être portée que dans l'établissement**.



Les tenues doivent être **lavées systématiquement** après les avoir portées.

PANTALON
DE TRAVAIL
PROPRE



PORT DE LA COIFFE EN CUISINE
(englobant la totalité des cheveux)
OU CHEVEUX ATTACHÉS EN SALLE

LE PORT DE BIJOUX,
LE VERNIS À ONGLES
ET LES ONGLES LONGS
SONT **INTERDITS**



VESTE PROPRE
+ TABLIER À USAGE
UNIQUE
(facultatif)

Si un intervenant extérieur rentre dans l'établissement, **il doit porter un kit visiteur ou une tenue appropriée**

CHAUSSURES
DE SÉCURITÉ



LE MASQUE (si besoin)

Lorsqu'il s'humidifie, le remplacer par un nouveau masque en respectant les consignes d'utilisation.
A changer a minima toutes les 4 heures.
Le jeter dans une poubelle fermée.



LES GANTS

Les gants à usage unique devront être portés si vous avez une blessure à la main.
Veillez à avoir en permanence des mains propres et désinfectées.