**Les mesures d’hygiène préconisées ci-dessous sont à mettre en application à tous les stades de fabrication et dans tous les secteurs de production par l’ensemble du personnel de cuisine.**

**Pour tous les postes de travail :**

* Procédure d’hygiène du personnel : tenue de travail complète spécifique au secteur, propreté des mains, port de gants et masque si nécessaire, accès aux zones de production de l’établissement interdit aux personnes étrangères au service sans tenue spécifique,
* Vérification visuelle de la propreté générale des équipements avant utilisation,
* Respect de la marche en avant et de la séparation des secteurs afin d’éviter toutes contaminations croisées,
* Respect de l’interdiction de manger (goûter avec une cuillère propre),
* Temps réduit entre les différentes opérations de fabrication pour maîtriser au mieux les températures,
* Ouverture des poubelles à l’aide de la pédale prévue à cet effet.