|  |
| --- |
| NOM DE VOTRE RESTAURANT ICI  **RESERVE EPICERIE** |
|  |
|  |
| NOM DE VOTRE RESTAURANT ICI  **ACCES**  **LIVRAISON** |

|  |
| --- |
| NOM DE VOTRE RESTAURANT ICI  **ATTENTION !** Vous entrez dans un espace soumis à des règles d'hygiène |
|  |
|  |
| NOM DE VOTRE RESTAURANT ICI  ENTREE INTERDITE  A TOUTE PERSONNE  ETRANGERE  AU SERVICE |

|  |
| --- |
| NOM DE VOTRE RESTAURANT ICI  **BUREAU**  **DU CHEF** |
|  |
|  |
| NOM DE VOTRE RESTAURANT ICI  **LOCAL**  **POUBELLES** |

|  |
| --- |
| NOM DE VOTRE RESTAURANT ICI  **Produits**  **d’entretien** |
|  |
|  |
| NOM DE VOTRE RESTAURANT ICI  **Défense de**  **FUMER** _Pic3 |

|  |
| --- |
| NOM DE VOTRE RESTAURANT ICI  **VESTIAIRE**  _Pic2_Pic4 |

|  |
| --- |
| NOM DE VOTRE RESTAURANT ICI  LAVEZ VOUS LES MAINS  A LA PRISE DE VOTRE POSTE DE TRAVAIL  APRES CHAQUE ACTION CONTAMINANTES  (décartonnage...)  ET SURTOUT APRES CHAQUE PASSAGE  AUX TOILETTES |

|  |
| --- |
| NOM DE VOTRE RESTAURANT ICI  AVANT DE PRENDRE VOTRE SERVICE  . ENLEVEZ VOS BIJOUX  . METTEZ VOS VETEMENTS DE TRAVAIL  (BLOUSES, CHARLOTTES  CHAUSSURES DE SECURITE)  . LAVEZ VOUS LES MAINS |

|  |
| --- |
| NOM DE VOTRE RESTAURANT ICI  **PENSEZ A DECONTAMINER**  **VOS FRUITS ET LEGUMES** |
|  |
|  |
| NOM DE VOTRE RESTAURANT ICI  **ENCEINTE STOCKAGE**  **VIANDES & CHARCUTERIES** |

|  |
| --- |
| NOM DE VOTRE RESTAURANT ICI  **ENCEINTE STOCKAGE**  **B.O.F** |
|  |
|  |
| NOM DE VOTRE RESTAURANT ICI  **ENCEINTE STOCKAGE**  **FRUITS & LEGUMES** |

|  |
| --- |
| NOM DE VOTRE RESTAURANT ICI  **ENCEINTE STOCKAGE**  **PRODUITS FINIS** |
|  |
|  |
| NOM DE VOTRE RESTAURANT ICI  **ENCEINTE STOCKAGE**  **NEGATIVE** |

|  |
| --- |
| NOM DE VOTRE RESTAURANT ICI  **ZONE PLONGE**  **BATTERIE** |
|  |
|  |
| NOM DE VOTRE RESTAURANT ICI  **ENCEINTE STOCKAGE**  **NEGATIVE** |

|  |
| --- |
| NOM DE VOTRE RESTAURANT ICI  **PROCEDURE OBLIGATOIRE DE DECONTAMINATION**  **1° LES OPERATIONS DE DECONTAMINATION DES FRUITS ET LEGUMES ET DE DECONDITIONNEMENT (DEBOITAGE, DESSOUVIDAGE, DECARTONNAGE...) DOIVENT ÊTRE SEPAREES DANS LE TEMPS.**  **2 ° CETTE ZONE DE TRAVAIL DOIT ÊTRE DECONTAMINEE APRES CHAQUE UTILISATION (MATERIELS ET SURFACES) AFIN DE NE PAS FAVORISER LES CONTAMINATIONS CROISEES.**  **3 ° LA DECONTAMINATION EST REALISEE EN RESPECTANT LE PROTOCOLE DE NETTOYAGE** |