

Hygiène du personnel

LA TENUE

Afin de garantir à nos consommateurs une sécurité et une qualité alimentaires maximales, le respect de règles sanitaires s'imposent, entre autre : porter une tenue adaptée, réservée aux périodes de travail (gants, charlotte, tablier, masque, etc.) et propre: elle ne doit pas être portée avant l'arrivée dans l'établissement.

Les tenues doivent être lavées systématiquement après les avoir portées.

Pantalon
de travail propre



Chaussures
de sécurité

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

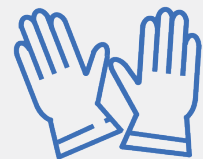
Le masque



Si besoin

ATTENTION :
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.