

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

CANTINE & REPAS SUR LES TOURNAGES

La restauration collective sur les tournages est un moment clé de la journée. Le respect des règles d'hygiène alimentaire par les prestataires est essentiel afin de prévenir les risques sanitaires et garantir la sécurité de l'ensemble des équipes.



HYGIÈNE DES PERSONNES

Se laver les mains avant toute manipulation (eau + savon)



HYGIÈNE DES ALIMENTS

Respecter la chaîne du froid.

Froid $\leq +4^{\circ}\text{C}$

Chaud $\geq +63^{\circ}\text{C}$



MATÉRIELS & SURFACES

Nettoyer et désinfecter régulièrement (plans de travail, ustensiles, bacs et contenants)



SERVICE DES REPAS

Protéger les aliments
Mettre à disposition gel hydroalcoolique ou point d'eau
Renouveler régulièrement les plats exposés



GESTION DES DÉCHETS

Trier les déchets
Poubelles fermées et vidées régulièrement
Nettoyage quotidien des zones de déchets

LE RESPECT DE CES RÈGLES CONTRIBUE À LA SANTÉ DE TOUS ET AU BON DÉROULEMENT DU TOURNAGE.

