



REGLES D'HYGIENE ET DE SECURITE - CANTINE

Hygiène

- Maintenir la propreté des lieux
- Porter une tenue propre
- Se laver les mains avant toute manipulation et après contact avec les aliments
- Éviter la consommation de tabac sur les zones de préparation
- Ne pas manipuler en cas de plaie ouverte



Chaînes du froid et du chaud

- Respecter les températures de conservation
- Utiliser des glacières isothermes ou camions frigorifiques pour le transport
- Contrôler et noter les températures à la réception et au service
- Ne jamais recongeler un produit décongelé



En cuisine

- Séparer les aliments crus et cuits
 - Respecter les températures de conservation et au service
- Températures à respecter**
- ⇒ Froid $\leq +4^{\circ}\text{C}$
 - ⇒ Surgelé : $\leq -18^{\circ}\text{C}$
 - ⇒ Chaud : $\geq +63^{\circ}\text{C}$
- Nettoyer, ranger, désinfecter après chaque service
 - Mettre en place un tri des déchets et jeter dans les poubelles prévues.



Prestataire

- Respecter les règles d'Hygiène et de sécurité alimentaire
- Vérifier quotidiennement les températures de stockage et au service
- Vérifier l'étiquetage des produits
- Contrôler régulièrement le matériel utilisé
- Former le personnel aux règles d'hygiène alimentaire.

Salariés

- Lavez-vous les mains avant de manger
- Jetez vos déchets dans les poubelles prévues
- Remontez toute demande à la production.



Le CCHSCT de l'audiovisuel se tient à votre disposition pour toute demande d'information.