

# 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

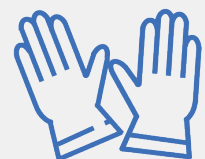


Si besoin

#### 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.