

# PROCÉDURE D'HYGIÈNE

## ENTRE DEUX PRODUITS

 À faire obligatoirement entre deux produits et pour le matériel très sale (découpe des fromages)

### FROMAGE



1 laver puis rincer à l'eau



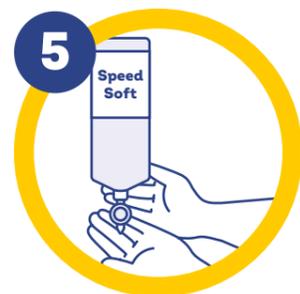
2 essuyer avec du papier absorbant bleu



3 désinfecter et laisser poser 5 min



4 sécher très très bien



5 se relaver les mains

### ENSACHAGE



1 désinfecter et laisser poser 5 min



2 sécher très très bien



3 se relaver les mains

## À LA FIN DU SERVICE

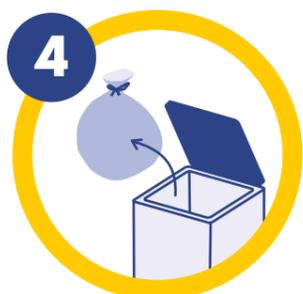
refaire les mêmes étapes qu'entre deux produits :

1 laver et rincer

2 essuyer

 ne pas désinfecter

3 sécher



4 vider la poubelle



5 mettre un nouveau sac poubelle



6 jeter le sac dans le bac vert dans le local poubelle



7 remonter les cartons et cagettes sur le quai

## À LA FIN DE LA JOURNÉE



Ne pas laver à grandes eaux (évacuation bouchée)



1 laver toutes les surfaces avec le Pro DDN éco et laisser poser 15 min puis rincer à l'eau



2 essuyer avec du papier absorbant bleu



3 balayer le sol



4 frotter le sol avec un balai brosse blanc et laisser poser 15 min



5 rincer avec un balai mop et une lavette