
L'HYGIENE

en restauration commerciale

Congélation

Possibilité de congeler en remise directe

à condition de mettre en place un protocole écrit à respecter et d' avoir le matériel adapté de congélation rapide.

Impératif:

congeler uniquement des aliments sains

**traçabilité: mentionner la date congélation
et la nature de l'aliment**