
L'HYGIENE

en restauration commerciale

Lutte contre les nuisibles



- **Si suivi interne:**
 - avoir les fiches techniques (notices, étiquettes) des produits biocides utilisés.
 - À mettre dans des boites sécurisées.
 - en cas de présence constatée de nuisibles, enregistrement de la non conformité (nature exacte, dates de traitements)
 - procédure écrite non obligatoire
- **Si prestataire,** conserver les suivis en détaillant les différents emplacement et consommations