

---

# L'HYGIENE

## en restauration commerciale

---

---

# Lutte contre les nuisibles



- **Présence de fiches techniques (notices, étiquettes) des produits biocides utilisés**
- **en cas de présence constatée de nuisibles,**  
enregistrement de la non conformité : nature exacte,  
dates de traitements

En option: procédure écrite