
L'HYGIENE

en restauration commerciale

BPH: Marche en avant

- Etude de cas: implantation d'un restaurant
- séparation des activités dans l'espace ou dans le temps
- Circuit sale/circuit propre

Conception de l'établissement

- ABORDS DE L'ÉTABLISSEMENT SALUBRES
- SUPERFICIE ET CAPACITÉ DES LOCAUX ADAPTÉES À LA CIRCULATION, LA PRODUCTION ET LE STOCKAGE DES DENRÉES

Un local réservé aux légumes terreux est préconisé pour éviter les risques de contamination croisée, mais l'isolement de ces produits pourra se faire également dans des conteneurs hygiéniques.

- LOCAUX ADAPTÉS AU NETTOYAGE-DÉSINFECTION (N-D)
- MAÎTRISE DES FLUX D'AIR, CONDENSATION ET CONTAMINATION AÉROPORTÉE

Le ramonage du conduit et des grilles de la hotte d'extraction périodique

Une casquette au niveau de la hotte préconisée

entrée d'air neuf suffisante

plonges: ustensiles stockés dans une enceinte fermée