
L'HYGIENE

en restauration commerciale

Contamination croisée

- organisation du travail dans le temps ou l'espace:
 - espace: marche en avant
 - gestion des différentes opérations successives:
attribution des différents tâches aux différents opérateurs, répartition dans la journée ou semaine,
- Produits cuits/ produits crus
- gestion des arrivages des matières premières
- stockage des marchandises: méthode, les plus anciens devant
- organisation des chambres froides: zonage, compartiment, protection produit
- Possibilité de séparer les matériels (en les identifiant par couleur)

