
L'HYGIENE

en restauration commerciale

BPH: Manipulations



- **Déconditionnement: conditions**
 - Ex: déboitage, déssouvidage
- **Utiliser autant que possible des ustensiles propres, que l'usage des mains.**
- **Ne jamais goûter les préparations avec les doigts: utiliser un ustensile propre**
- **Organiser votre travail pour limiter les va-et-vients et les contacts avec différents matériels ou matières**
- **Produits cuits/ produits crus;cas cuisson**
- **Limiter l'usage du torchon**
 - ne pas s'essuyer mais se laver les mains.**
 - si besoin, essuyer ou nettoyer avec lavette rincée et désinfectée.**
 - papier jetable autant que possible (ex: essuyage boite de conserve)**