

---

# L'HYGIENE

## en restauration commerciale

---

---

# Traçabilité

- Délais de conservation des informations
  - conserver les étiquettes jusqu'à consommation des aliments sur site, en tout 6 mois maximum

- Suivi des fabrications

Dates de déconditionnement, de fabrication, de décongélation, de congélation, DLC