

LE CABAS HYGIÈNE

Grâce à tous les outils contenus dans le cabas hygiène, vous êtes en mesure d'adopter les bons gestes en termes d'hygiène au quotidien, pour assurer la sécurité sanitaire de vos repas.

Conformément à la réglementation.



Les atouts du cabas

Fruit du travail de notre service Hygiène, le cabas hygiène vous fournit un ensemble de documents prêts à l'emploi, constituant le **Plan de Maîtrise Sanitaire** et répondant à la réglementation en vigueur :

- procédures,
- affichages,
- enregistrements.

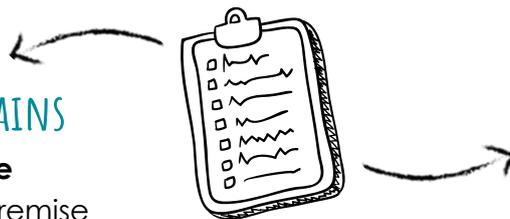
Sa bonne mise en place et application vous assure la maîtrise sanitaire des préparations culinaires.

Les documents types

AFFICHAGE LAVAGE DES MAINS

1 relevé de température

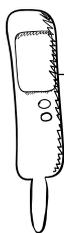
à réception, d'enceinte, de remise en température des plats...



AFFICHAGE ÉCHANTILLON TÉMOIN

1 planning de nettoyage et emmargements

Quelques outils indispensables



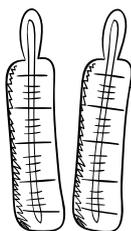
1 SONDE

Pour réaliser les contrôles de températures des plats à réception, au service...



DES LINGETTES

Pour désinfecter la sonde avant et après chaque prise de température.



2 THERMOMÈTRES

Pour vérifier la conformité des températures de vos enceintes frigorifiques.