

## ENVIRONNEMENTS PROPRES

Assurez-vous que les stations de lavage des mains soient visibles, facilement accessibles et correctement approvisionnées



Etablissez des protocoles de nettoyage standards pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires ET les autres surfaces



## NOURRITURE SAINE

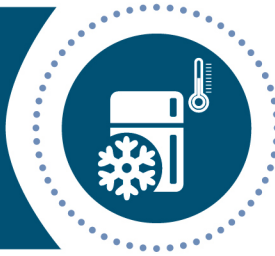
Avec vos fournisseurs, établissez un protocole pour l'inspection de toutes les livraisons



Etablissez des procédures et fournissez des équipements pour le nettoyage des surfaces, équipements et ustensiles, ainsi que pour les températures de cuisson



Définissez des procédures appropriées pour le stockage des denrées alimentaires en chambre froide et des zones de stockage



# ECOLAB®

Everywhere It Matters.™

## QUESTIONS DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

### 10 CONSEILS POUR UN PROGRAMME SOLIDE EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



## VISIBILITÉ ET CONFORMITÉ



Etablissez une relation avec les responsables locaux de la santé publique et utilisez les inspections d'hygiène pour définir les meilleures pratiques pour votre activité



Effectuez des évaluations régulières pour suivre les progrès et identifier les possibilités d'amélioration



Restez connecté avec votre réseau afin d'être informé des dernières questions et réglementations sur la sécurité alimentaire

## FORMATION ET CONNAISSANCE



Instaurez une formation rigoureuse sur la sécurité alimentaire pour les nouveaux employés et faites des suivis pour tout le personnel



Affichez les panneaux dans les zones appropriées afin de garder les bonnes pratiques en tête