

# Les règles d'hygiène en restauration collective

## LES LOCAUX

Ils doivent être équipés:

- Toilettes et vestiaires pour le personnel,
- Système d'évacuation des eaux usées,
- Système de ventilation suffisant,
- Éclairage suffisant,
- Lave-mains à commande non manuelle (distributeurs de savon + essui-mains),
- Equipements frigorifiques (avec thermomètre à lecture directe ou à enregistrement),
- Surfaces lisses avec des revêtements faciles à nettoyer et désinfecter,
- Poubelles à couvercle à commande non manuelle.