



Gestion des marchandises lors des livraisons

Afin d'éviter tout risque de contamination les marchandises seront décartonnées devant l'accès à la cuisine avant d'être stockées vers les enceintes de froid et les étagères.

La température doit être contrôlée lors de la réception et reportée sur la fiche de contrôle

**Lavage des mains obligatoire
après ces opérations**