

# **HYGIENE ET SECURITE AU RESTAURANT**

## **Introduction**

L'hygiène corporelle et vestimentaire, la sécurité alimentaire, l'entretien des locaux et du matériel occupent une place prépondérante dans la qualité du service au restaurant.

## **I L'hygiène corporelle et vestimentaire**

Porter des chaussures confortables et quotidiennement cirées.

Se raser la barbe.

Avoir des cheveux propres et bien entretenus.

Avoir des mains propres.

Eviter de se farder, de porter des bagues et des bracelets.

Eviter de manger des mets d'odeur forte ou de fumer juste avant le service.

Eviter les parfums prononcés.

Porter une tenue professionnelle propre et repassée.

## **II La sécurité alimentaire**

Les produits servis à la salle à manger doivent être suivis depuis leur production jusqu' à la vente.

Vérifier les dates de fabrication, de péremption et lire le mode utilisation des produits.

## **III La prévention des risques électriques**

L'utilisation de l'électricité comporte de nombreux risques.

C'est ainsi qu'il est conseillé de ne jamais toucher un appareil électrique ou une source d'électricité (prises, interrupteurs...) avec les mains mouillées.

#### **IV Entretien des locaux**

Il faut entretenir les sols à l'aide d'un balai- brosse avec de l'eau savonneuse et javellisée puis rincer avec l'eau claire.

#### **Remarque**

Il ne faut pas mouiller de façon exagérée le sol pour éviter les glissades.

Il faut éviter de mouiller les pieds des tables en bois.

Nettoyer les vitres et les glaces tous les jours à l'aide des produits spéciaux (lave-vitres) puis essuyer avec un chiffon sec et non pelucheux.

On peut aussi utiliser de l'eau vinaigrée et essuyer avec du papier journal.

Les murs des différents locaux de service doivent être entretenus au moins une fois par semaine avec des produits d'entretien autorisés.

#### **V Entretien du mobilier**

Enlever toujours la poussière se trouvant sur le mobilier (console, tables, sièges ...) à l'aide d'un chiffon propre.

Si les sièges sont recouverts de tissu, on utilise une brosse appropriée ou un aspirateur.

#### **V Entretien des ménages et accessoires**

##### **1 Les salières et poivrières**

Après chaque service, les salières et les poivrières doivent être nettoyées à l'extérieur à l'aide d'un chiffon humide et propre.

Elles doivent être vérifiées et au besoin remplies à nouveau.

Il faut les vider périodiquement, les laver avec de l'eau chaude, les rincer puis les essuyer.

##### **2 Les moutardiers**

Il faut vider les moutardiers, les nettoyer puis les remplir à nouveau avec de la moutarde fraîche.

Il faut toujours les nettoyer à l'extérieur avec un chiffon humide et propre.

### **3 Les huiliers et vinaigriers**

Ils doivent être remplis après chaque service.

Il faut les vider, puis les laver à l'eau chaude savonneuse et les rincer deux fois par semaine.

### **4 Les flacons de tomato ketchup**

Nettoyer l'extérieur des flacons de tomato ketchup à l'aide d'un torchon humide et propre.

## **VI Entretien du matériel de service**

### **1 Les fourchettes, couteaux et cuillères**

Les fourchettes, couteaux et cuillères (couverts) doivent être lavés avec de l'eau savonneuse, désinfectés avec de l'eau javellisée, rincés et essuyés immédiatement à l'aide d'un torchon propre non pelucheux pour éviter les taches.

Il faut toujours les nettoyer proprement avant la mise en place.

### **2 Les verres**

Ils doivent être lavés proprement après le service avec de l'eau savonneuse, désinfectés avec de l'eau javellisée, rincés et essuyés avec un torchon propre non pelucheux.

Il faut toujours les laver proprement avant la mise en place.

### **3 La vaisselle**

Elle doit être lavée proprement après le service avec de l'eau savonneuse puis désinfectée avec de l'eau javellisée, rincée et essuyée.

Il faut toujours laver la vaisselle avant la mise en place.

MONSIEUR DIATTA