

# FLASH INFO SÉCURITÉ

## HYGIENE ET PROPRETE

Pour la santé et la sécurité de tous, soyons attentifs aux bonnes pratiques Hygiène.

Elles sont mises en place pour limiter le développement des microbes tels que :

- Les bactéries
- La moisissure
- Et les virus



### EN AGENCE

- Lavez-vous les mains régulièrement et systématiquement après votre passage aux toilettes, avant et après manger et après les soins d'une plaie.
- De même, en cas de blessures, soignez et protégez vos plaies afin de ne pas contaminer les denrées alimentaires.



### EN SALLE DE PAUSE

Pour le bien-être de tous, maintenez cet espace propre :

- Nettoyez après votre passage
- Lavez et rangez régulièrement la vaisselle
- Utilisez les poubelles à votre disposition
- Vérifiez régulièrement le contenu du réfrigérateur et les dates de péremption des produits stockés.
- Etiquetez systématiquement les aliments congelés



Et toujours plus d'information sur **Sonefil**.