

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](#).