

# Hygiène et HACCP

# La tenue d'hygiène pour bien travailler



👉 Dress code du chef : charlotte, tablier et tenue nickel.

**Ce n'est pas la Fashion Week, mais c'est chic côté hygiène !**



Tenue dédiée : réservez des vêtements (et chaussures) uniquement pour la cuisine. Pas de tenue de ville derrière les fourneaux !



Propreté irréprochable : portez une veste et un tablier propres chaque jour. Changez-les dès qu'ils sont tachés. Lavez votre tenue très régulièrement (à haute température si possible).



Cheveux attachés et couverts : mettez une charlotte ou une toque pour éviter de retrouver des cheveux dans les plats. (Oui, la barbe aussi a droit à son filet !).



Zéro bijou : ni bagues, ni bracelets, ni montres, ni boucles d'oreilles en cuisine. Ils accumulent saleté et microbes, et peuvent finir... dans un plat ! (Personne ne veut croquer une boucle d'oreille).



Mains impeccables : ongles courts (pas de vernis ni faux ongles). Lavez-vous les mains très régulièrement en cuisine (c'est la base !) et mettez des gants jetables uniquement si nécessaire, en les changeant fréquemment.

## Qui sommes-nous ?

Retrouvez d'autres fiches pratiques gratuites et toutes les réglementations HACCP à jour sur notre site : [methodehaccp.com](http://methodehaccp.com) – la référence pour les professionnels de la cuisine et des laboratoires.