| Réglementation Archives  | ConsignesConseils  | Auteur  | Utilisateur  | Fréquence de mise à jour  | Fréquence d’utilisation  | Ressources  | Durée d’archivage  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Déconditionnement (déboitage, dessouvidage etc .)  | Affichage d’un protocole Bonnes Pratiques d’Hygiène “déconditionnement" (Voir exemple en ressources) à proximité de la zone de déconditionnement | Référent PMSEquipe pédagogiqueResponsable de production en cuisine | EnseignantsElèvesAgents | 1 fois par an | A chaque ouverture de boîte | [Annexe 2.4.1](https://drive.google.com/file/d/1lzQD77l-g2a116YiURkHexChY2-LYbMu/view?usp=sharing) |  |