

Informations concernant la remise de denrées alimentaires en plein air

Neuf règles d'or

1 Protection des denrées à l'aller et au retour

- Ø Bien emballées et à l'abri des impuretés
- Ø Conservées sous réfrigération si très périssables



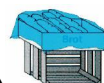
2 Protection contre les altérations

- Ø Réfrigération pour les denrées très périssables (p. ex. max. 5°C/max. 2°C)
- Ø Thermomètres de contrôle



3 Stockage

- Ø Protection contre les impuretés (pas trop proche du sol)



4 Hygiène des mains / Dispositif de lavage équipé:

- Ø d'eau courante
- Ø de savon liquide
- Ø d'essuie-mains jetables



5 Stand de vente couvert

- Ø Protection contre les gouttelettes de salive (vente et préparation)
- Ø Surface lisse, exempte de fissures et lavable

6 Fumée interdite

- Ø Pour toutes les personnes en contact avec des denrées alimentaires



7 Traitement des déchets

- Ø Entreposage approprié
- Ø Elimination conforme aux prescriptions

8 Hygiène du personnel

- Ø Habits de travail propres
- Ø Mains propres
- Ø Pas de plaies ouvertes
- Ø Pas de malades (grippe / fièvre/ diarrhée)



9 Autocontrôle

- Ø Documentation écrite (analyse des dangers, directives de travail, fiches de contrôle) sur place
- Ø Documents à télécharger sous:

