

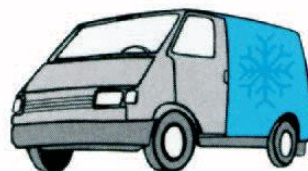


Informations concernant la remise de denrées alimentaires en plein air

Neuf règles d'or

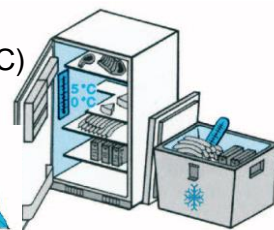
1 Protection des denrées à l'aller et au retour

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



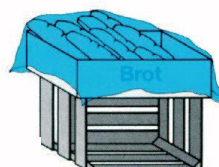
2 Protection contre les altérations

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



3 Stockage

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



4 Hygiène des mains / Dispositif de lavage équipé:

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



5 Stand de vente couvert

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



6 Fumée interdite

- Pour toutes les personnes en contact avec des denrées alimentaires



7 Traitement des déchets

- Entreposage approprié
- Elimination conforme aux prescriptions



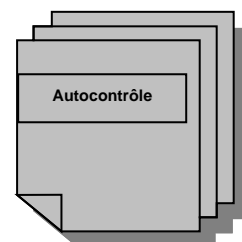
8 Hygiène du personnel

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



9 Autocontrôle

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



www.be.ch/lc



Publications



Documents d'Information