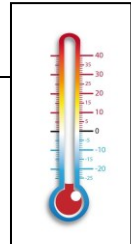


DIRECTIVE POUR L'INSTALLATION OCCASIONNELLE D'UN STAND DE REMISE DE NOURRITURE LORS DE MANIFESTATIONS PUBLIQUES

STOCKAGE / TEMPERATURES

- Passer au stand pour allumer le réfrigérateur **AVANT** d'apporter la nourriture pour faire baisser la température du réfrigérateur à 5°C.
- Mettre les aliments dans une glacière pour aller jusqu'au stand.
- Au stand, vérifier la température du réfrigérateur avec un thermomètre.
- Mettre les aliments dans le réfrigérateur si la température est inférieure ou égale à + 5°C.
- Si la température est supérieure à + 5°C, laisser les aliments dans la glacière jusqu'à ce que la température du réfrigérateur soit correcte.



**Ne pas mélanger les boissons et la nourriture
dans les mêmes installations de froid.**

HYGIENE

- S'équiper d'un dispositif pour lavage des mains : un évier fixe ou mobile.
- Utiliser du savon liquide et des essuie-mains en papier à usage unique (pas de torchon).
- Porter des habits propres et adaptés.
- Installer des sacs poubelles pour les déchets et les évacuer du stand régulièrement.
- **METS CHAUDS :**
Conserver les mets chauds à + 65°C au minimum (conformément au BPHR) avec un réchaud ou du matériel adapté.
- **METS FROIDS :**
Ne pas exposer trop de denrées à la fois.
Conserver à + 5°C maximum la réserve d'aliments dans le réfrigérateur.
Mettre systématiquement un thermomètre dans le réfrigérateur afin de pouvoir contrôler la température et enregistrer la température sur vos documents d'autocontrôle.



Ne pas préparer trop de nourriture à l'avance (mets chauds et/ou froids) !

**Protéger les aliments de l'environnement et du public
(soit avec un pare-haleine, soit avec un film plastique).**

Ne pas poser les récipients et les ustensiles à même le sol !

**Il est préférable de renoncer à préparer des mets non cuits
contenant de la crème ou des œufs (mayonnaise maison, tiramisu, etc.)**

Directive non exhaustive