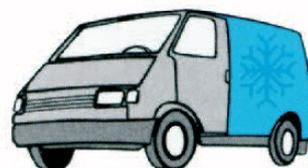


## Informations concernant la remise de denrées alimentaires en plein air

### Neuf règles d'or

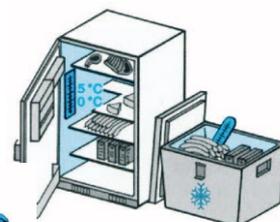
#### 1 Protection des denrées lors du transport

- Emballages propres et protection contre toute contamination
- Conservation sous réfrigération des aliments facilement périssables



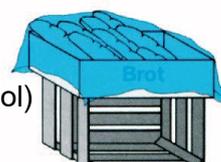
#### 2 Protection contre l'altération

- Réfrigération des denrées facilement périssables (p. ex. max. 5°C / max. 2°C)
- Thermomètres de contrôle



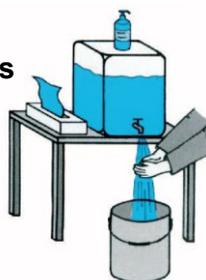
#### 3 Stockage

- Protection contre la contamination (éviter le contact avec le sol)



#### 4 Hygiène des mains optimale / lave-mains équipés

- Eau potable courante
- Savon liquide
- Serviettes à usage unique



#### 5 Stand de vente couvert

- Protection contre les projections de salive (vente et préparation)
- Surfaces lisses, exemptes de fissures et lavables

#### 6 Interdiction de fumer

- Pour toutes les personnes en contact avec des denrées alimentaires



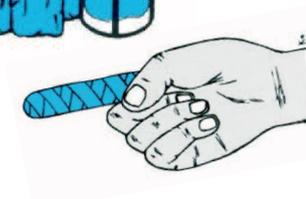
#### 7 Déchets

- Entreposage approprié
- Elimination conforme aux prescriptions



#### 8 Hygiène du personnel

- Tenue de travail irréprochable
- Mains propres
- Pas de plaies ouvertes
- Pas de maladie (grippe / fièvre / diarrhée)



#### 9 Autocontrôle

- Documentation écrite (analyse des dangers, directives de travail, fiches de contrôle) disponible sur place
- Modèles : [www.be.ch/lc](http://www.be.ch/lc) → Publications → Documents d'information

