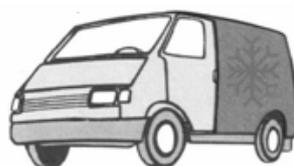
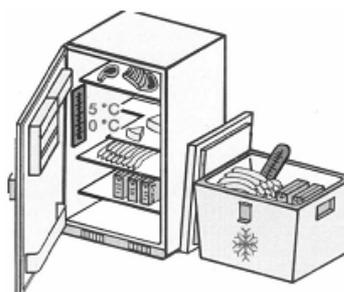


## Instructions concernant le commerce en plein air de denrées alimentaires facilement altérables – 8 règles fondamentales

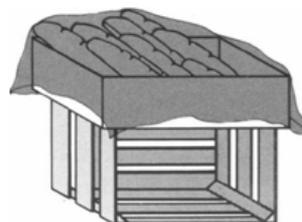
- 1** Livraison des denrées alimentaires
- proprement emballées
  - refroidies à +5°C ou congelées à -18°C pour les denrées facilement altérables



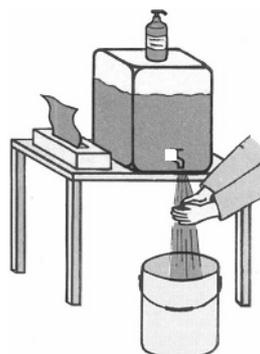
- 2** Stockage au froid des denrées alimentaires facilement altérables
- max. +5°C (réfrigérées)
  - thermomètre de contrôle
  - min. -18°C (congelées)



- 3** Stockage des denrées alimentaires à l'abri des influences extérieures préjudiciables (pas de stockage au sol, denrées alimentaires couvertes)



- 4** Dispositif de lavage des mains
- eau courante (potable)
  - produits de nettoyage
  - essuie-mains à usage unique



STS 485  
ISO/CEI 17025  
SIS 127  
ISO/CEI 17020

- 5** Stand de vente couvert avec
- protection des denrées alimentaires
  - place de travail en matériau dur, lisse, lavable



- 6** Celui qui travaille avec des denrées alimentaires ne fume pas!



- 7** Déchets
- à écarter conformément aux dispositions légales
  - poubelles avec sacs en plastique et couvercles



- 8** Personnel avec
- plaies purulentes
  - diarrhée
  - grippe / fièvre
- interdit de travail!



Les habits doivent être propres et adaptés

### Température de manipulation des aliments

