

## MARCHE A SUIVRE POUR L'INSTALLATION D'UN STAND DE NOURRITURE LORS DE MANIFESTATIONS PUBLIQUES

### STOCKAGE / TEMPERATURES

#### Frigo à disposition sur le stand

Passer au stand pour enclencher le frigo **AVANT** d'apporter la nourriture.



Mettre les aliments dans une glacière pour aller jusqu'au stand.

Au stand, vérifier la température du frigo avec un thermomètre.

Mettre les aliments dans le frigo 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 frigo soit correcte.

#### Pas de frigo sur le stand

Mettre de la glace ou des éléments réfrigérants dans une glacière.



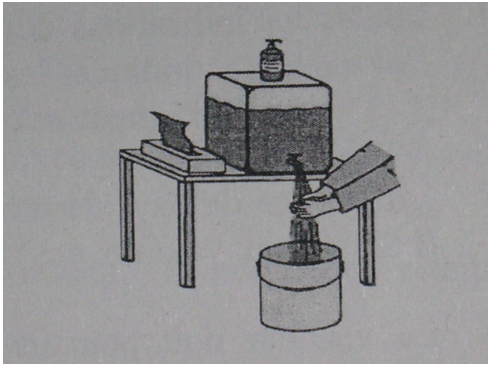
Mettre les aliments dans la glacière pour aller jusqu'au stand.

Au stand, laisser les aliments dans la glacière jusqu'au moment de leur utilisation.

Maintenir dans la glacière les aliments à une température inférieure ou égale à + 5°C, notamment en renouvelant les éléments réfrigérants ou la glace.

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

## HYGIENE

<p>Équiper le stand :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• plans de travail en nombre suffisant et facilement lavables</li><li>• planches de découpe, matériel et ustensiles en bon état</li></ul>	
<p>Installer un jerrican d'une contenance de 20 litres minimum muni d'un robinet et d'un récipient récupérateur au-dessous.</p> <p>Remplir le jerrican d'eau propre.</p> <p>Vider régulièrement le récipient récupérateur contenant l'eau usée dans les équipements prévus à cet effet.</p> <p>Utiliser du savon liquide et des essuie-mains en papier (pas de torchon).</p>	
<p>Porter des habits propres et adaptés.</p>	
<p>Installer des sacs poubelles pour les déchets et les évacuer du stand régulièrement.</p>	

## PREPARATION DES ALIMENTS

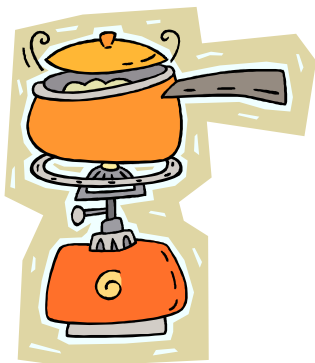
Se laver les mains avant de cuisiner.



### METS CHAUDS



Conserver les mets chauds à + 63°C au minimum avec un réchaud ou du matériel adapté.



### METS FROIDS



Ne pas exposer trop de nourriture à la fois, conserver la réserve d'aliments à + 5°C maximum dans le frigo ou dans la glacière.



**Ne pas préparer trop de nourriture à l'avance (mets chauds et/ou froids) !**  
**Protéger les aliments de l'environnement et du public.**  
**Ne pas poser les récipients et les ustensiles à même le sol.**

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