



Liberté • Égalité • Fraternité

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFET DE LA SEINE-SAINT-DENIS

Préparation de denrées alimentaires sur des sites mobiles ou provisoires (ex. étal sur un marché forain) : les règles d'hygiène à respecter.

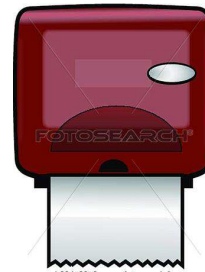
- **Utiliser des surfaces lisses, lavables, résistantes à la corrosion et faciles à nettoyer.**
 - **Nettoyer régulièrement le matériel.**
 - **Travailler proprement.**
- **Se laver régulièrement les mains avec de l'eau et du savon bactéricide (éviter les gels hydro alcooliques sauf situation sanitaire particulière). Se sécher les mains avec des essuie-mains à usage unique.**



k6899054 www.fotosearch.fr



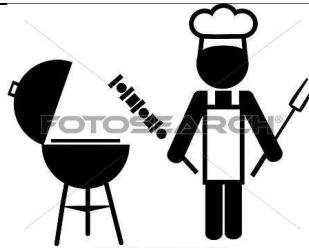
k20699492 www.fotosearch.fr



k20452879 www.fotosearch.fr

- **Maintenir propre les zones clients et de production.**

- **Porter une tenue de travail adaptée (blouse ou tablier de couleur claire et propre ainsi qu'une coiffe).**



k3824061 www.fotosearch.fr

- **Éliminer régulièrement les déchets.**

- **Maintenir les poubelles fermées.**



k4363856 www.fotosearch.com

OUI



k6772782 www.fotosearch.fr

NON

- **Renouveler régulièrement les huiles de friture (fréquence recommandée du remplacement des bains, toutes les 10 à 15 fritures).**
- **Sortir les denrées alimentaires au fur et à mesure de la demande.**
- **Préparer les sandwiches rapidement et à la demande.**

RESPECTER LA PRESENTATION EN VITRINE REFRIGEREE

- **Ne pas entasser les produits (deux couches de sandwiches au maximum).**
- **Les produits sensibles en bas de vitrine (sandwich, salades, pâtisserie avec crème...).**
- **Les produits stables en haut (pâtisserie sans crème, viennoiserie...).**

- **Dans les enceintes froides, séparer les denrées de nature différente et respecter les températures de bonne conservation suivantes :**



- **Ne jamais recongeler une denrée décongelée.**

- **Plats cuisinés sur place et vendus chauds : **Température minimale de + 63 °C.****

- **Respecter les dates de limite de consommation ainsi que les dates de durabilité minimale (anciennement DLUO).**

AFFICHER CHAQUE JOUR L'ORIGINE DES VIANDES BOVINES et INFORMER LES CONSOMMATEURS DE LA PRESENCE D'ALLERGENES DANS LES PLATS SERVIS

- **Conserver les étiquettes des denrées alimentaires après leur fin de consommation.**

Direction Départementale de la Protection des Populations

Immeuble l'Européen - 5 & 7 promenade Jean-Rostand - 93005 BOBIGNY CEDEX
Tél. 01-75-34-34-34 - Fax 01-75-34-34-35 - mél. : ddpp@seine-saint-denis.gouv.fr