

Condensé de la démarche qualité à mettre en place par tous les exposants y compris restaurateurs.

Madame, Monsieur,

Il vous appartient de mettre en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène et de présenter à la vente des denrées de qualité marchande et hygiénique satisfaisante, par :

1- Un approvisionnement correct-

- Achat de produits sains et loyaux
- Garder les étiquetages (dates, estampilles, températures de conservation) et factures d'achat des denrées alimentaires

2- Le respect des conditions de conservation des denrées durant le transport et entreposage-

- Chaîne du froid ininterrompue :
 - ↳ produits frais : température comprise entre 0 et +4°C.,
 - ↳ produits congelés : température -15°C.,
 - ↳ produits surgelés : température -18°C. ainsi que glaces, crèmes glacées, sorbets,
 - ↳ décongélation dans une enceinte réfrigérée dont la température sera comprise entre 0 et +4°C.
- Surveillance des dates limite de consommation.
- Interdiction de congeler des produits frais.
- Interdiction de déposer à même le sol denrées ou contenants.

3- Le respect des conditions d'hygiène lors de manipulations de denrées-

- Moyen adapté permettant de respecter l'hygiène des mains (lave-mains, jerricane avec robinet, savon et essuie-mains à usage unique)
- Réserve d'eau potable à disposition.

4- Le respect des conditions d'exposition et de vente-

- Equipement (étagère, vitrine, etc...) facile à nettoyer et à désinfecter.
- Matériel idem
 - ↳ Le tout maintenu en bon état de propreté.
- Exposition de denrées à l'abri de toutes sources de contamination.
- Produits vendus chauds : température de conservation \geq à + 63°C.

5- Restauration traditionnelle-

- Respect de la différenciation des zones propres et souillées, de l'implantation du matériel, y compris du lave-mains à commande non manuelle, équipé de distributeurs de savon liquide et d'essuie-mains à usage unique.

LES EUROPEENES DU GOUT 2, 3 et 4 JUILLET 2010

Nom de l'exposant : _____

Prénom : _____

Adresse : _____

Téléphone : _____

← Produits alimentaires présentés à la vente et à la dégustation :

↑ Description des éléments composants le stand (matériaux facilement lavables) :

→ Stockage - état des denrées : réfrigéré - congelé (*rayer la mention inutile*)

↓ Description du matériel utilisé pour maintenir la chaîne du froid :

° Description du matériel utilisé pour protéger de la proximité du consommateur les aliments sensibles non conditionnés présentés à la vente en chaud ou en froid (sandwichs, salades, etc.) :

± Description du matériel utilisé pour maintenir la température à plus de 63° C. pour les plats présentés chauds :

" Description du matériel utilisé pour l'hygiène des mains (exemples : jerricane d'eau à robinet et système de récupération des eaux usées, savon et papier essuie-mains) :

**A retourner au
Service Commerce -Mairie d'Aurillac BP 509- 15005 - AURILLAC Cedex**