



SERVICE HYGIENE et ENVIRONNEMENT

Prescriptions minimales
Hygiène Alimentaire
EXTENSION DE TERRASSE

Équipements et Aménagements :

- Toile de tente ignifugée (M2) ou structure similaire couvrant l'ensemble des équipements de la zone « cuisine », avec parois latérales pour préparer et cuire les denrées à l'abri des contaminations,
- Poste de cuisson éloigné à minimum 1 m du public et positionné sous l'emprise de la tente,
- Evier avec alimentation exclusive en eau potable,
- Évacuation des eaux usées sans risque de contamination de la zone de préparation et sans stagnation en périphérie,
- Sol constitué d'un revêtement dur, facile à nettoyer et à désinfecter,
- Lave-mains à commande hygiénique, distributeur de savon bactéricide et essuie-mains à usage unique (torchons interdits),
- Tables de travail et étagères en matériau lisse et imputrescible (bois brut interdit),
- Appareils de conservation (réfrigération-congélation) propres et correctement entretenus, avec thermomètres de contrôle visibles dans chaque appareil,
- Récipients pour l'élimination des déchets : poubelles fermées avec couvercle, bidon pour la récupération des huiles alimentaires usagées (rejet interdit sur la voie publique et dans les réseaux d'égout),
- Tenue vestimentaire propre et adaptée,

Denrées Alimentaires :

- Transport des denrées en respectant la chaîne du froid.
- Protection des denrées des contaminations de toute nature.
- Respect des températures de conservation (thermomètre de contrôle visible).
- Ne pas congeler de produits frais ni de restes d'aliments cuisinés.
- Décongélation interdite à température ambiante.

Information / TOXI INFECTION ALIMENTAIRE COLLECTIVE (T.I.A.C)

L'examen des T.I.A.C montre toujours une contamination des aliments aggravée par une multiplication des germes en lien avec : des erreurs de manipulations, des insuffisances d'hygiène, des températures des denrées non maîtrisées (rupture de la chaîne du froid, souvent assorties de délais de conservation, et/ou de services, trop longs).