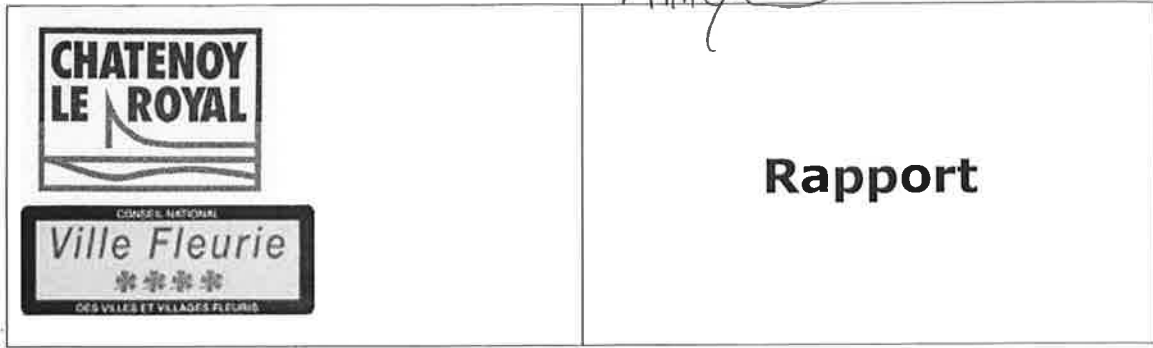


Annexe 3



**Annexe 3 Règlementation CE – article 852-2004**

Hygiène des mains, tenue propre (voir le nombre de points d'eau et de bornes électriques en quantité suffisante). Sensibilisation des personnes présentes.

- Nettoyage et entretien régulier des surfaces et matériels
- Surfaces de travail nettoyables et pouvant être désinfectées
- Respect de la chaîne du froid, élimination des déchets et des eaux usées
- Protection des denrées contre les poussières, insectes... (sanitaires correctement équipés)
- Capacité, éclairage et ventilation de l'installation, adaptés à l'activité
- Equipements permettant de garantir le respect des règles de conservation des denrées et disposant de moyens de surveillance des températures

*Il est recommandé de :*

- Respecter et maîtriser les températures d'entreposage et de transport des produits d'origine animales et des denrées alimentaires en contenant, prescrites sur leur étiquette
- De disposer de locaux, d'équipements et de matériels en parfait état de propreté
- De sensibiliser les personnes qui concourent à la préparation des repas à l'hygiène des manipulations (vêtements propres et adaptés à l'activité, bonne hygiène corporelle, lavage des mains régulier...)
- D'utiliser les matières premières fraîches en respectant la température de transport et de conservation, mentionnée sur les étiquettes.

*Des précautions sont aussi à prendre lors de la consommation :*

- Entreposer les verres, assiettes... à l'abri
- Jeter systématiquement les restes (récipient avec sac étanche et couvercle, en un lieu éloigné du lieu de préparation)
- Sortir les produits au fur et à mesure des besoins
- Garder un échantillon témoin de chaque repas, ainsi que les étiquettes d'origine.

*(règlementation CE – article 852-2004)*

\_\_\_\_\_  
P.J. : néant

\_\_\_\_\_  
Copie à :

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Chrono et dossier :