



**Portez une tenue de travail propre**

Couvrez vos cheveux en portant un calot.  
Ne fumez pas dans les locaux destinés à la préparation alimentaire.



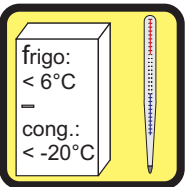
**Surveillez l'hygiène personnelle**

Veillez à ce que les personnes qui manipulent des denrées alimentaires aient à leur disposition des WC avec lavabo équipé pour l'hygiène des mains: (Eau courante, savon liquide désinfectant, serviettes à usage unique ou produit de désinfection).



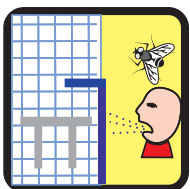
**Contrôlez vous-même la bonne qualité et l'origine de vos produits**

Vérifier l'étiquetage des denrées alimentaires, surtout la date de péremption et les températures de livraison.



**Respectez les températures**

Vous devez disposer d'un ou de plusieurs réfrigérateurs pour la conservation des denrées alimentaires. Séparer les produits propres et les produits sales. En outre, vous devez équiper l'intérieur de chaque cellule froide d'un thermomètre et respecter les températures de stockage.



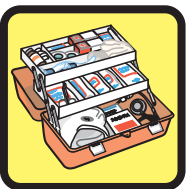
**Utilisez des matériaux adéquats**

Vérifiez que les surfaces en contact avec les denrées alimentaires soient constituées d'un matériel dur, lisse et lavable. Afin d'éviter toute contamination microbienne, les denrées alimentaires exposées sont à protéger par des cloisons (Hustenschutz).



**Elimination des déchets**

Veillez à ce que les déchets soient éliminés correctement et régulièrement. Les poubelles sont à équiper de commandes non-manuelles.



**Premiers secours**

Veillez à mettre en place un coffre de premiers secours pour soigner les petites blessures.



**Au cas où vous offrez des menus complets**

Ayez recours à des personnes ou établissements qualifiés disposant des autorisations requises en la matière.

**Pour tout renseignement, adressez-vous à la:**