



CONSEILS DE PREPARATION DES REPAS

Un repas, consommé à l'extérieur de la maison et sans doute confectionné à l'avance, doit être préparé avec beaucoup de vigilance sur le plan sanitaire.

Aussi, quelques règles essentielles d'hygiène méritent d'être rappelées :

Vérifier le réglage du thermostat du réfrigérateur (température inférieure à + 4 °) et, le cas échéant, du congélateur (température inférieure à - 18 °)

Les appareils ne doivent pas présenter de givre et doivent être nettoyés régulièrement.

Se laver les mains avec soin avant de débiter la préparation du repas.

Contrôler les D.L.C. (date limite de consommation) ou les D.L.U.O. (date limite d'utilisation optimale) sur chaque produit.

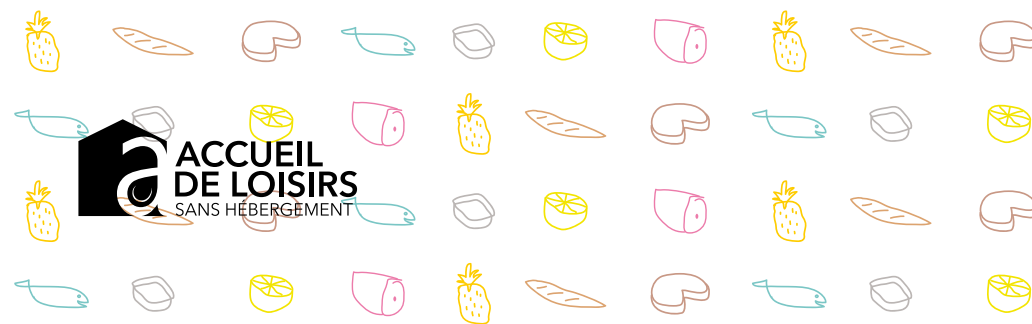
Un produit « ouvert » doit être utilisé et consommé le plus rapidement possible (moins de 3 jours).

Ne jamais décongeler un produit à température ambiante.

Dès la fin de leur préparation, placer les constituants du repas au réfrigérateur et ne rien laisser refroidir à température ambiante.

Le respect de ces règles doit permettre de limiter les risques de développement microbien dans les plats préparés.

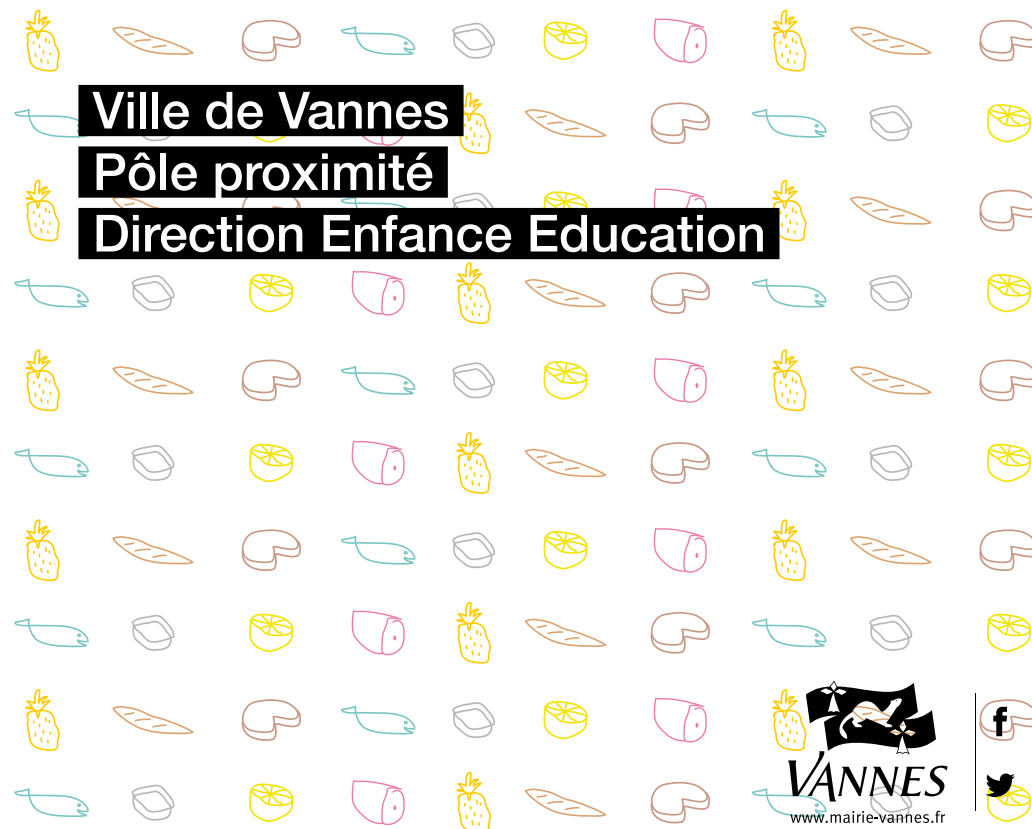
Ville de Vannes - Pôle proximité - Direction Enfance Education — Le service de restauration scolaire



**ACCUEIL
DE LOISIRS**
SANS HÉBERGEMENT

Protocole d'accueil de restauration en accueil de loisirs

Ville de Vannes
Pôle proximité
Direction Enfance Education




VANNES
www.mairie-vannes.fr



