



Mise à jour : 8 janvier 2011

# Le Moulin de Bagat

## Fiche technique Traiteur

### SALLE BLEUE

140m<sup>2</sup>

Salle Traiteur

Equipée de :

2 prises 63A Tri

3 prises 32A Tri



### SALLE ROUGE

106m<sup>2</sup>

Cuisine équipée

2 chambres Froides



L'utilisation des cuisines ne peut s'effectuer sans la présence d'un Chef titulaire d'un CAP ou autre diplôme équivalent dans la corporation.

Il est interdit de faire des coups de feu, de faire sécher torchons, serviettes et autres à proximité des appareils de cuisson. Le stockage de combustible liquide dont le point éclair est inférieur à 55° est interdit.

Pour des raisons d'hygiène, l'utilisateur veillera à nettoyer correctement après son service, les appareils de cuisson, les filtres et la totalité de la cuisine.

Les portes d'intercommunication avec le public ne doivent pas être calées.

Si le locataire utilise lui-même ses propres appareils de cuisson, il devra répondre aux NF ou EU attestant leurs vérifications.

#### Gaz

Les appareils de cuisson sont alimentés au gaz en citerne enterrée. L'utilisateur prendra toutes les précautions pour vérifier la fermeture des vannes après utilisation.

#### Hygiène et restauration

- 1) **Activités concernées :** Toutes les activités de distribution ou de restauration, non sédentaires ou occasionnelles. Toutes les activités où les aliments sont soit préparés en vue de leur remise directe au consommateur, soit remis directement au consommateur.

Par remise directe, on entend toute opération, à titre gratuit ou onéreux, réalisée entre un détenteur d'aliment et un particulier destinant ce produit à sa consommation.

- 2) **Hygiène : Arrêté ministériel du 09 mai 1995 (Réglementant l'hygiène des aliments remis au consommateur).**

Toutes les matières premières, les ingrédients, les produits intermédiaires et les produits finis doivent être manipulés, stockés, emballés, exposés et remis au consommateur dans des conditions évitant toutes détériorations et toutes contaminations susceptibles de les rendre impropres à la consommation humaine ou dangereux pour la santé.

Le déconditionnement des produits destinés au tranchage ou au service doit s'effectuer au fur et à mesure des besoins et dans des conditions d'hygiène évitant leur contamination.

Les informations concernant l'identification du produit et sa durée de vie doivent être conservées durant toute la détention de celui-ci.

A défaut d'installations permanentes, des dispositifs doivent être prévus pour permettre aux personnes manipulant les aliments de se nettoyer les mains de manière hygiénique.

Les surfaces en contact avec les aliments, y compris les comptoirs de vente, les étals et les tables, doivent être bien entretenues.

Les outils et équipements de travail doivent être désinfectés dès que cela s'avère nécessaire pour prévenir la contamination des aliments.

Les matières premières, les ingrédients, les produits intermédiaires et les produits finis jusqu'à leur présentation aux consommateurs doivent être conservés à des températures limitant leur altération et plus particulièrement le développement de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines à des niveaux susceptibles d'entraîner un risque de santé. (Pièce jointe : Tableau des températures de conservation de certaines denrées alimentaires).

Pour des raisons de salubrité publique, chaque installation devra être dotée d'au moins 3 poubelles munies d'un couvercle. Le personnel ou les bénévoles de ces installations devront régulièrement ramasser les déchets occasionnés par leurs activités.

Consignes des déchets pas de stockage sur le site du Moulin de Bagat, l'Évacuation est réalisée par l'organisateur ainsi que le traiteur après chaque utilisation.

A disposition sur le parking, un container bouteilles plastique ainsi qu'un container bouteilles verre.