

Sécurité, Hygiène – Résumé

Les règles essentielles des Stands Bar et Restauration

Fêtes de Pérolles 2024 /ACAIP/2024

Bars et Restauration :

- Un jerrican d'eau propre avec robinet pour se laver les mains avec du savon biodégradable et des essuie-mains à usage unique.
- Surface de travail propre et hygiène personnel
- Gestion des déchets = tri, séparation (Pet, organique, verre) Utiliser des sacs bleu de la Ville de Fribourg ! (Une remorque déchets est à disposition – voir carte)
- Ne rien laisser sur votre place le dimanche matin !
- Chaque stand doit être muni d'un extincteur !
- Clause sirop = 3 boissons non alcoolisées en dessous du prix de la boisson alcoolisée la moins chère ! Mettre également l'affiche de prévention pour l'alcool 16+/18+

Restauration :

- Les aliments présentés doivent être protégés des clients (plexiglas)
- Le stockage des réserves doit être couvert ou fermé dans des récipients propres et adaptés et non pas entreposé directement au sol !
- De l'eau chaude (style marmite à vin chaud avec robinet à écoulement automatique)
- Les frigos et les congélateurs doivent être munis d'un thermomètre.
- Respect de la chaîne du froid.
- Etiquetage complet des marchandises préemballées.
- Propreté des surfaces de préparation et des ustensiles. Utiliser du produit à vaisselle biodégradable
- Un autocontrôle doit être mis en place.
- Protéger le bitume des graisses avec un lino.
- ATTENTION ! Les appareils à gaz doivent être certifiés ! Une vignette valide doit être apposée sur chaque équipement.
- **Interdiction de jeter l'huile usagée dans les canalisations de la ville !**
(Un tonneau se trouve sur la remorque déchet, voir plan)

Tri obligatoire des déchets ! Achat de sacs bleu taxés de la Ville de Fribourg obligatoire pour les déchets non-recyclables > en vente au point INFORMATION ACAIP !

Les règlements complets se trouvent en annexe...

(INSTRUCTIONS CONCERNANT LA REMISE DE DENRÉES ALIMENTAIRES LORS DE MARCHÉS OU DE MANIFESTATIONS TEMPORAIRES)