

<p align="center"><b>DECLARATION DANS LE CADRE DE REPAS OCCASIONNELS</b> (voir également note DDCSPP82-sécurité sanitaire des aliments du 15/06/2011)</p>
---

Dans le cadre de repas occasionnels, il est recommandé de veiller à :

- Mettre en place de bonnes pratiques d'hygiène ;
- Respecter la chaîne du froid de l'achat des denrées (glacières...) jusqu'au moment de leur utilisation (matériel frigorifique...) ;
- Respecter le maintien au chaud des denrées après cuisson ;
- Éviter tout risque de contamination liée à l'environnement (poussière, feuillage...) ;
- Prévoir la présence d'un point d'eau à proximité pour le nettoyage des mains.

Nom de l'association :
Adresse :
Téléphone :
N° SIRET :
Nom et coordonnées du responsable :
Nombre de manifestations par an :
Période prévue ou dates prévues :
Nombre de convives en moyenne :
Type de repas (menus) :
Lieu d'achat des denrées :
Personnes confectionnant le repas (membre, association, traiteur...) :
Lieu des manifestations :
Descriptif succinct du déroulement (organisation, préparation, service...) :