



## 2.6 STOCKAGE DES DENREES ALIMENTAIRES A TEMPERATURE AMBIANTE

*Fiches techniques et pratiques*

**Exemples de dangers à maîtriser :**

-

**Bonnes pratiques à mettre en place**

**Exigences :**

- ✚ Les denrées sont mises à l'abri de la chaleur et de l'humidité. Elles ne sont jamais posées à même la terre ou le sol ;
- ✚ Les denrées sont protégées des petits animaux ;
- ✚ Les denrées ne doivent pas être stockées dans des sacs-poubelle ;

**Préconisations :**

- ✚ Le lieu doit être clos. Les denrées sèches sont mises à l'abri dans des conteneurs fermés assurant une protection solide et hermétique ;
- ✚ Les fruits et les légumes sont mis en hauteur et seront lavés avant consommation ou préparation ;
- ✚ Le sol du lieu dans lequel les denrées sont entreposées doit être d'entretien facile (possibilité de le recouvrir avec un tapis de sol) ;
- ✚ En cas de fortes pluies, un drainage sera mis en place autour de la tente.

**Conseil :**

Les malles et les cantines peuvent être surélevées sur des palettes de bois.