

<https://sbssa.enseigne.ac-lyon.fr/spip/spip.php?article2123>

CAP PSR : Règles d'hygiène en restauration et commerces alimentaires

- Filières professionnelles - Restauration collective et commerciale : CAP PSR - Ressources pédagogiques -



Date de mise en ligne : jeudi 2 juin 2022

Copyright © SBSSA LYON - Tous droits réservés

Vous manipulez des denrées alimentaires dans votre activité professionnelle ?

Vous transformez les aliments en tant que restaurateur ou commerçant de bouche, ou bien vous vendez uniquement les produits finis ?

Dans tous les cas, ces manipulations sont soumises à des règles d'hygiène strictes. Ces règles concernent les locaux et le matériel, le personnel, les aliments (fabrication, conservation, stockage) et les déchets.

Leur respect est vérifié par des contrôles des autorités sanitaires.

Des informations sur [le site officiel d'information administrative pour les entreprises](#)