

<http://sbssa.enseigne.ac-lyon.fr/spip/spip.php?article610>

Guide de bonnes pratiques d'hygiène du restaurateur 2015

- Enseignements généraux, technologiques et SEGPA - Sciences appliquées en "Alimentation", "Hôtellerie-restauration", "vente", " métiers du pressing" -

Date de mise en ligne : lundi 8 juillet 2013

Copyright © SCIENCES BIOLOGIQUES ET SCIENCES SOCIALES

APPLIQUEES - Tous droits réservés

Le nouveau Guide des Bonnes pratiques d'hygiène restaurateur a été validé au JO du 21 janvier 2016.

Ce guide s'adresse aux restaurants traditionnels, café-brasseries, pizzérias, crêperies...dans le cadre d'une remise directe aux consommateurs.

Ce guide recommande des méthodes adaptées et des procédures d'auto-contrôle pour aboutir à la maîtrise des dangers .

Il précise les bonnes pratiques d'hygiène applicables et constitue une aide à la mise en place du PMS selon les principes de l'HACCP.