

<http://sbssa.enseigne.ac-lyon.fr/spip/spip.php?article217>

Hygiène en cuisine de collectivité

- Filières professionnelles - Filière "Restauration collective et commerciale" - CAP Agent Polyvalent de Restauration (CAP A.P.R.) - Ressources
pédagogiques - Archives -

Date de mise en ligne : mardi 9 mars 2010

Copyright © SCIENCES BIOLOGIQUES ET SCIENCES SOCIALES

APPLIQUEES - Tous droits réservés

Ce site (*d'origine suisse* - Service de Médecine Préventive Hospitalière) recense des conseils sur l'hygiène, la prévention et le contrôle des infections dans une cuisine de collectivité.

Au sommaire :

- Micro-organismes en cuisine
- Hygiène des aliments
- Plan d'entretien
- Hygiènes des locaux
- Autocontrôle et HACCP

Attention aux différences entre les réglementations françaises et suisses...