

Extrait du ACADÉMIE DE LYON

<http://www22.ac-lyon.fr/enseigne/sbssa/spip.php?article217>

# Hygiène en cuisine de collectivité

- Enseignements professionnels - Filière "Restauration collective et commerciale" - CAP Agent Polyvalent de Restauration (CAP A.P.R.) -  
Ressources pédagogiques -

Date de mise en ligne : mardi 9 mars 2010



---

Copyright © ACADÉMIE DE LYON - 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...