

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

# Règles d'hygiène dans la restauration et les commerces alimentaires

- Filières professionnelles - Filière "Restauration collective et commerciale" - CAP PSR : Production et Service en Restaurations (rapide, collective, cafétéria) - Ressources pédagogiques -

Date de mise en ligne : jeudi 2 juin 2022

---

Copyright © SCIENCES BIOLOGIQUES ET SCIENCES SOCIALES

APPLIQUEES - 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

<https://entreprendre.service-public...>