
L'HYGIENE

en restauration commerciale

Obligation de formation

Toute personne manipulant des denrées alimentaires doit être encadrée et disposée d'instructions et/ou une formation en hygiène adaptée (règlement CE 852/2004)

Une personne dans l'effectif

- Décret du 2011-731: obligation de formation en hygiène alimentaire depuis le 01 octobre 2012.
- Contenu et durée correspondants au A. M. du 05/10/11.
 - ou formation dispensée après le 01 janvier 2006
- Conditions de fonctionnement satisfaisantes

Qu'est-ce que l'hygiène?

- Définition:

Ensemble des principes et des pratiques tendant à préserver, à améliorer la santé.

Le but de l'hygiène, c'est ...?

*L'hygiène,
c'est fabriquer et vendre
un repas sain*

Pourquoi l'hygiène?

- Denrées périssables
- Intoxications alimentaires
- DLC ou DLUO
- beaucoup de client
- la loi : obligation de résultat du professionnel
- Impact commercial: image de marque et attente des consommateurs