Image not found or type unknown

Restauration rapide : les règles d'hygiène à respecter

Fiche pratique publié le **05/06/2014**, vu **560 fois**, Auteur : Assistant-juridique.fr

Le restaurateur doit veiller à respecter et à faire respecter un certain nombre de règles d'hygiène. Des contrôles de la Direction de la Protection des Populations (ex-Direction des services vétérinaires) ou de la DDCCRF (répression des fraudes) peuvent intervenir. Pour limiter les risques sanitaires, il convient d'appliquer des mesures de bon sens et des méthodes plus élaborées.

En restauration, les principaux risques concernent les risques microbiologiques, donc d'intoxication alimentaire.

Voir le guide

Copyright © 2025 Légavox.fr - Tous droits réservés