

Le point sur la réglementation de l'hygiène dans la restauration

- Fiche rédigée par l'équipe éditoriale de WebLex
- Dernière vérification de la fiche : 13/02/2020
- Dernière mise à jour de la fiche : 13/02/2020

L'hygiène est l'un des sujets les plus sensibles en matière de restauration : elle est strictement réglementée. Si la réglementation concerne essentiellement les aliments, il faut également prendre en compte d'autres aspects. Lesquels ?

Hygiène dans la restauration : 2 buts à atteindre !

Pour quoi ? Les règles concernant l'hygiène dans la restauration ont un double but : d'un côté la santé publique, de l'autre la mise en avant d'une démarche de qualité qui doit vous permettre d'attirer une nouvelle clientèle.

Pour qui ?...

{ABONNEZ-VOUS}

Hygiène dans la restauration : conseils de bonnes pratiques

Conseils. Vous trouverez ci-dessous quelques conseils qui permettent d'illustrer la réglementation des règles relatives à l'hygiène.

Votre personnel...

{ABONNEZ-VOUS}