



LLUCS
27, rue Henri Koch
L-4354 Esch-sur-
Alzette
(Luxembourg)

**INFORMATIONS ANALYSES :
HYGIENE DES ALIMENTS**

Ref : COM-COM-FORM-020
Version : 01

VERSION ELECTRONIQUE FAISANT FOI



HYGIENE DES ALIMENTS

L'hygiène des ustensiles de cuisine est un premier pas.

L'hygiène des aliments (aussi appelée innocuité ou sécurité sanitaire des aliments) comprend un certain nombre de bonnes pratiques à suivre lors de manipulation des aliments dans le but de prévenir des atteintes potentielles à la santé. Les aliments peuvent transmettre des maladies de personne à personne mais aussi servir de moyen de croissance à certaines bactéries (tant à la surface qu'à l'intérieur de l'aliment) qui peuvent provoquer des intoxications alimentaires.

Les aliments non surveillés peuvent propager des maladies. Dès l'instant même de leur production jusqu'au moment de leur consommation, les aliments sont constamment exposés à de possibles contaminations tant par des agents naturels que par suite d'interventions humaines.