

# Sommaire

<b>Les entités politiques territoriales et les modalités de gestion des services publics</b> .....	p 5
Fiche n° 1 : L'administration .....	p 7
Fiche n° 2 : Les domaines d'intervention des collectivités locales.....	p 11
Fiche n° 3 : L'organisation des services des collectivités locales.....	p 19
Fiche n° 4 : L'organisation du service public.....	p 23
<b>Gestion et prévention de la sécurité au travail</b> .....	p 27
Fiche n° 1 : Prévention des risques professionnels sur les lieux de travail.....	p 29
Fiche n° 2 : Prévention des incendies sur les lieux de travail .....	p 33
Fiche n° 3 : Prévention des risques professionnels.....	p 39
Fiche n° 4 : Les acteurs de la santé et de la sécurité au travail.....	p 45
Fiche n° 5 : Circulaire concernant le décret n° 2000-542 du 16 juin 1985 .....	p 53
Fiche n° 6 : Les équipements de protection individuels.....	p 81
<b>Gestion de la restauration collective</b> .....	p 85
Fiche n° 1 : L'HACCP .....	p 87
Fiche n° 2 : Circulaire du 2 mai 2008.....	p 91
Fiche n° 3 : La restauration scolaire .....	p 97
Fiche n° 4 : Annexes I et II : extraits du règlement (CE) 178/2002 du 28/1/2002.....	p 129
Fiche n° 5 : Avis aux professionnels de l'alimentation relatif aux guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP.....	p 137
Fiche n° 6 : (Extraits) Influenza aviaire et pandémie grippale dans la restauration hors foyer.....	p 141
Fiche n° 7 : Le paquet hygiène .....	p 147
Fiche n° 8 : L'évaluation des risques microbiologiques .....	p 151
Fiche n° 9 : Les TIAC .....	p 155
Fiche n° 10 : La chaîne du froid.....	p 159
Fiche n° 11 : L'hygiène en restauration collective.....	p 165
Fiche n° 12 : Le plan national de santé publique (PNSE).....	p 169
Fiche n° 13 : Les établissements recevant du public (ERP) .....	p 181
Fiche n° 14 : Principes de la gestion des déchets .....	p 185
Fiche n° 15 : La méthodologie de gestion des déchets dans les établissements.....	p 199
<b>Adresses utiles</b> .....	p 207