

Contact alimentaire: Guides de bonnes pratiques d'hygiène

Elaboration de Guides Hygiène

Protocole de validation et de révisions des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP (DGA, DGS, DGCCRF) du 27 mai 2005.

NF V01-001 (Mars 2006) – Hygiène des denrées alimentaires et des aliments pour animaux – Méthodologie pour l'élaboration des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP

Guides Hygiène pour les Matériaux et Objets au Contact des Aliments

Guide de Bonnes Pratiques d'hygiène et de fabrication des boîtes, emballages et bouchages métalliques pour denrées alimentaires

Guide de Bonnes Pratiques Hygiéniques des Emballages en Matières Plastiques et Emballages Souples Complexes (Editions des Journaux Officiels – 2001)

Guide de Bonnes Pratiques pour la Fabrication des Papiers et Cartons et des Articles Transformés en Papier et Carton destinés au Contact Alimentaire (Lavoisier-Tech &Doc-1998)

Guidelines for the Hygienic Production of Plastic Food Packaging

Référentiel FEFCO / ESBO (Fédération Européenne de Carton Ondulé / European Solid Board Organization)