

## **Code d'usages international recommandé — Principes généraux d'hygiène alimentaire CAC/RCP 1 — 1969, Rév. 4 (2003) – Codex Alimentarius**

Codex Alimentarius

Le Code d'usages international recommandé — Principes généraux d'hygiène alimentaire constitue le texte de référence en matière d'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). En effet, l'annexe 1 de ce document intitulé Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP) et directives concernant son application présente les 7 principes et les 12 étapes de la méthode HACCP. Les définitions officielles du Codex Alimentarius en matière d'hygiène sont également présentées.

**Mots-clés : Codex Alimentarius ; hygiène des matériaux ; contaminant chimique ; contaminant physique ; bonnes pratiques d'hygiène ; contaminant microbiologique ; bonnes pratiques de fabrication ; norme horizontale**

---

**Fichier(s) joint(s) (0):**

**Article(s) relatif(s) (0):**

**Lien(s) externe(s) (0):**