

NF V 01–002 (Septembre 2008) – Hygiène des aliments – Glossaire français–anglais

Boutique AFNOR

Cette norme est une mise à jour de la norme NF V01–002 d'août 2003.

Elle définit les termes relatifs à la maîtrise de l'hygiène applicables à tous les domaines de l'agroalimentaire et pour toute entreprise publique ou privée qui exerce dans ces domaines une activité de production primaire, préparation, transformation, conditionnement, stockage, transport, distribution, manutention et vente ou mise à disposition d'aliments ou d'aliments pour les animaux.

Elle a pour objet de faciliter la compréhension mutuelle nécessaire pour mener à bien toute démarche relative à l'hygiène, à la maîtrise des dangers et à l'analyse des risques.

Mots-clés : hygiène des matériaux ; contaminant chimique ; contaminant physique ; bonnes pratiques d'hygiène ; contaminant microbiologique ; bonnes pratiques de fabrication ; norme horizontale ; Codex Alimentarius ; analyse des risques ; système qualité ; contrôle de conformité ; décontamination chimique ; décontamination microbiologique ; décontamination physique

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

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

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