

## **DS 3027 E – Management of food safety based on HACCP – Requirements for a management system for food producing organizations and their suppliers (2. Edition 2002–12–20)**

### Danish Standards Association

Cette norme danoise décrit les exigences qui s'appliquent à un système de management pour la maîtrise de la sécurité des aliments. Il est destiné aux entreprises agroalimentaires ou qui interviennent dans la chaîne alimentaire. Il peut s'appliquer à toute organisation qui met en place un système de management basé sur l'HACCP afin de maîtriser la sécurité sanitaire de ses produits et qui a besoin d'obtenir une certification dans ce domaine. Il peut être appliqué aux entreprises fabricant des emballages destinés au contact des aliments.

Les exigences présentées dans le référentiel concernent les chapitres suivants :

- Responsabilité de la Direction
- Exigences du système de management HACCP
- Bonnes pratiques d'hygiène
- Mise en application du système de management HACCP
- Maintien du système de management HACCP

Cette norme a servi de base à l'élaboration du projet de norme ISO 22000 sur le management de la sécurité des produits alimentaires.

---

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

**Article(s) relatif(s) (1):**

ISO 22000 (Septembre 2005) – Systèmes de management de la sécurité des produits alimentaires

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