

FD V 01–006 (Mai 2003) – Hygiène des aliments – Système HACCP : principes, notions de base et commentaires

Boutique AFNOR

Le présent document expose et explique la démarche de mise en place d'un système HACCP. Il est destiné aux organisations professionnelles et aux entreprises de l'ensemble du secteur agroalimentaire.

Le système HACCP est aujourd'hui largement utilisé par les industries agroalimentaires et par les entreprises de fabrication d'emballages destinés au contact des aliments pour assurer la sécurité sanitaire des produits. Ce système est décrit dans un document du Codex Alimentarius (Code d'usages international recommandé — Principes généraux d'hygiène alimentaire du Codex Alimentarius qui constitue la référence internationale. Ce texte est cependant souvent interprété de façons très différentes par les divers intervenants du secteur agro-alimentaire. Le fait qu'il y ait des interprétations différentes du système n'est pas négatif en soi car ce dernier doit être adapté en fonction de la nature des ateliers concernés, mais il apparaît en étudiant les documents des uns et des autres qu'ils reposent souvent sur des conceptions divergentes du système HACCP. De plus, certaines interprétations apparaissent nettement comme non conformes au document du Codex Alimentarius.

Le fascicule de documentation FD V 01–006 explique les notions de base indispensables à la compréhension de ce système tout en intégrant les points de vue récents maintenant largement admis dans les revues scientifiques internationales. Son objectif est d'aider les professionnels à utiliser le document du Codex Alimentarius et ainsi d'avoir un vocabulaire et des concepts de base communs. Il vise à harmoniser les vues et interprétations.

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

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

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

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