

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

Boutique AFNOR

La présente norme donne une méthodologie d'élaboration de guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP pour les rédacteurs de ces derniers. Elle est notamment destinée aux organisations professionnelles. Ces guides sont destinés aux exploitants du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale ainsi qu'à leurs fournisseurs, indépendamment de leur taille et de leur complexité.

Mots-clés: produit, alimentaire, hygiène, contrôle sanitaire, sécurité, bonnes pratiques, haccp, spécification.

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

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

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.

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