

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.

Ce document conjointement établi par la DGA (Direction Générale de l'alimentation), la DGS (Direction Générale de la Santé) et la DGCCRF (Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes) :

- présente un schéma de la procédure générale pour la validation et l'élaboration des guides
- détaille la coordination interministérielle (élaboration, validation, révision des guides de bonnes pratiques d'hygiène)
- présente un schéma des procédures de traitement des guides auprès de l'AFSSA
- donne deux modèles de saisine de l'AFSSA.

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

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

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

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

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