

Bibliomer

Veille bibliographique et réglementaire à l'intention des acteurs de la filière produits de la mer


Bibliomer n° : **43 – Septembre 2008**

Thème : **3 – Qualité** Sous-thème : **3 – 1 Sécurité des aliments**

Notice n° : **2008-4496**

Guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP - Poissons fumés et/ou salés et/ou marinés

2008-07, 978-2-11-076440-9, 232 p.

 **à commander à :**



<http://www.ladocumentationfrancaise.fr/catalogue/9782110764409/index.shtml>

● Référence bibliographique enrichie

Il s'agit du premier guide de bonnes pratiques d'hygiène validé en France selon la nouvelle procédure de validation officielle. Ce guide est un document de référence, d'application volontaire, conçu par et pour les professionnels du secteur des poissons fumés et/ou salés et/ou marinés.

Il a pour objectif d'aider les opérateurs à maîtriser la sécurité sanitaire et la salubrité des produits et à respecter les exigences réglementaires (du paquet hygiène notamment).

Il a également été conçu pour aider les opérateurs souhaitant mettre en place les mesures de management relatives à la sécurité des aliments selon la norme NF EN ISO 22000.