

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 45 – Mars 2009

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

Notice n° : 2009-4696

Avis de l'AFSSA du 12 novembre 2008 sur le projet de guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP "Poissons, mollusques et crustacés en conserves appertisées"

Avis AFSSA 2008-11-12, p. 1-4



<http://www.afssa.fr/Documents/MIC2008sa0151.pdf>

● Référence bibliographique enrichie

L'AFSSA donne un avis favorable sous réserves à ce projet de guide. Les remarques de l'AFSSA portent notamment sur les dangers (justification de la hiérarchisation, dangers chimiques), la prise en compte des matériaux au contact autres que les matériaux d'emballage, la nécessité de mettre des exemples concrets, la détermination des barèmes et les tests de stabilité.