



Hygiène alimentaire : ce qu'il faut savoir

- Fiche rédigée par l'équipe éditoriale de WebLex
- Dernière vérification de la fiche : 13/05/2020
- Dernière mise à jour de la fiche : 17/07/2019

Les aliments ne doivent pas présenter de risques sanitaires lorsqu'ils sont vendus au client pour être consommés sur place ou à emporter. Ce qui vous oblige à respecter des normes hygiéniques très strictes et notamment à adopter la norme dite « HACCP ». Faisons ensemble le point sur ce sujet.

Obligation d'hygiène alimentaire : pour qui, pour quoi ?

Un « paquet hygiène » La réglementation de l'hygiène alimentaire est encadrée par l'Union Européenne dans une série de règlements qui forme ce que l'on appelle le « paquet hygiène ». A qui est-il destiné ?

Pour qui ?...

{ABONNEZ-VOUS}

Norme HACCP : c'est quoi ?

Définition. Pour respecter vos obligations découlant du « paquet hygiène », vous devez appliquer les procédures provenant de la norme HACCP. Ce sigle signifie « Hazard Analysis Critical Control Point » que l'on peut traduire par « Analyse des dangers – points critiques pour leur maîtrise ».

Quels sont les principes à respecter ?...

{ABONNEZ-VOUS}