



Hygiène alimentaire en restauration collective grâce à l'assurance qualité (HACCP)

Présentation

L'arrêté du 29 septembre 1997, concernant les établissements de restauration collective à caractère social, démontre une volonté de changement de stratégie dans la réglementation française relative à l'hygiène alimentaire. Avec l'esprit des textes antérieurs, il fixe toujours les obligations minimales imposées aux professionnels. Mais l'aspect novateur réside dans la liberté pour les acteurs de la restauration de choisir les moyens permettant d'atteindre les objectifs de santé publique et fondés sur la méthode de la démarche qualité appelée HACCP

HACCP signifie Hazard Analysis Critical Control Point, soit en français Analyse des risques et Points Critiques pour la maîtrise. C'est une méthode qui permet :

- ° d'identifier et analyser les dangers associés aux différents stades du processus de production d'une denrée alimentaire ;
- ° de définir les moyens nécessaires à leur maîtrise ;
- ° de s'assurer que ces moyens sont mis en œuvre de façon effective et efficace.

L'assurance qualité s'appuie sur une démarche volontariste et responsable, sur la référence au guide des bonnes pratiques et sur la mise en œuvre d'auto-contrôles. À la notion « voilà ce qu'il faut faire », se substitue la volonté « de ne pas constituer une source de contamination ». Une illustration peut être évoquée à titre d'exemple : « le but n'est pas d'avoir un mur lisse et valable, mais de faciliter les opérations de nettoyage et de structurer le plan de nettoyage ». Ce livre s'adresse à tous les responsables professionnels de la restauration collective et se veut positif, concret et argumenté. Pour cela, cette deuxième édition comprend de nombreuses définitions pratiques, une analyse détaillée du décret de 1997, plus de 60 exemplaires de documents déjà utilisés dans des établissements agréés et les références réglementaires. Sa vocation est d'assurer la sécurité du convive sans le priver du plaisir de la table.



Daniel Lemesre

Fiche technique

Parution : mai 2002

Collection : **Tout savoir sur...**

ISBN : 978-2-912359-73-5

ISSN : 1290-7057

Support : papier

220 pages

Format : 170x215mm

Prix : 30,00 €

Poids : 350g

Réf. 9782912359735



9782912359735



LEH Édition

<http://www.leh.fr> - tél. 05 56 98 85 79 - info@leh.fr
document imprimé le 22 mai 2012

