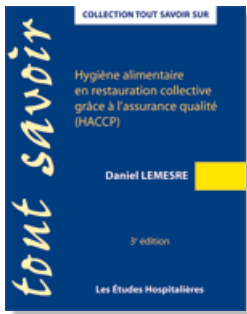




HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE GRÂCE À L'ASSURANCE QUALITÉ (HACCP) 3^e édition



Éditeur : LEH Édition

www.leh.fr

Collection : *Tout savoir sur...*

Parution : *septembre 2012*

Format : *170 x 215 mm*

404 pages

ISBN : *978-2-84874-380-6*

Prix : *40 € TTC*

Pour commander :

www.leh.fr ou info@leh.fr ou tél. *05 56 98 85 79*.

Auteur

Daniel Lemesre

Présentation

L'arrêté du 29 septembre 1997, concernant les établissements de restauration collective à caractère social, a démontré une volonté de changement de stratégie dans la réglementation française relative à l'hygiène alimentaire et ouvert le champ pour une réglementation communautaire. Avec l'esprit des textes antérieurs, il fixe toujours les obligations minimales imposées aux professionnels. Mais l'aspect novateur résidait 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 oeuvre de façon effective et efficace.

Depuis 2004, la réglementation européenne, toujours plus sécuritaire, renforce la notion de responsabilité pour chaque maillon de la chaîne de restauration, depuis le producteur jusqu'au consommateur. L'assurance qualité s'appuie sur une démarche volontariste et responsable, sur la référence au guide des bonnes pratiques et sur la mise en oeuvre d'autocontrôles. 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 ».

purus, sit amet venenatis eras. Nunciam a. Nullam iaculis inque sapien, non tincidunt dolor hendrerit eu. Morbi nibh tor
hendrerit ut risus. Nulla fermentum, arcu sed sollicitudin posuere, leo nisl congue magna, eu hendrerit massa arcu
od ut est sit amet, lacinia aliquet massa. Maecenas interdum commodo erat, ac interdum arcu rhoncus ac. Mauris
sim. Vestibulum viverra libero pretium, dictum lorem quis, facilisis ipsum. Etiam quis turpis eu justo bibendum p
erat nisl, fringilla nec massa in, congue porttitor nisi. Integer id viverra magna



Ce livre s'adresse à tous les responsables professionnels de la restauration collective et se veut positif, concret et argumenté. Pour cela, cette troisième édition comprend de nombreuses définitions pratiques, une analyse détaillée du décret de 1997 et du droit communautaire dans ce domaine, quelques clés de l'assurance qualité et surtout plus de 60 exemples de documents déjà utilisés dans des établissements agréés et les références réglementaires actualisées. Sa vocation est d'assurer la sécurité du convive sans le priver du plaisir de la table.



Adresse de livraison

Nom, Prénom _____
 Établissement _____
 Fonction _____
 Adresse _____

 CP _____ Ville _____
 Tél. _____ Fax _____
 E-mail _____

Adresse de facturation

Nom, Prénom _____
 Établissement _____
 Fonction _____
 Adresse _____

 CP _____ Ville _____
 Tél. _____ Fax _____
 E-mail _____

Je souhaite m'inscrire à la lettre d'information et la recevoir gratuitement par mail (merci de renseigner votre adresse mail dans le champ ci-dessus).

| Oui, je souhaite commander <i>indiquez la référence ISBN ou le titre de chaque ouvrage</i> | Prix unitaire | Qté | Montant |
|--|----------------------|------------|----------------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

Mode de règlement

- par chèque à l'ordre de LEH
- par virement administratif
- paiement à réception de la facture
- CB commande et paiement en ligne sur www.leh.fr

**Frais de port, pour 1 livre : 7,18 €
 pour 2 à 10 livres : 12,53 €
 au-delà : nous consulter**

Frais de port (tarifs France Métropole)

TOTAL

Retrouvez l'ensemble de nos ouvrages et revues sur www.leh.fr



Date:

Signature:

Cachet:

Virements administratifs acceptés, facture détaillée en 3 exemplaires fournie sur simple demande. Le bon de commande, dûment complété, est à retourner par télécopie ou par courrier à l'adresse suivante:

LEH Édition • 253-255, cours du Maréchal-Gallieni • 33000 Bordeaux
Téléphone 05 56 98 85 79 • Télécopie 05 56 96 88 79 • info@leh.fr • www.leh.fr