

# Avis et communications

## AVIS DIVERS

### MINISTÈRE DE L'ÉCONOMIE ET DES FINANCES

#### **Avis de validation d'un guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes de l'analyse des dangers et de la maîtrise des points critiques (HACCP)**

NOR : ECOC1802120V

Vu le règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, notamment son article 8 ;

Vu l'avis aux professionnels de l'alimentation relatif aux guides de bonnes pratiques d'hygiène publié au *Journal officiel* de la République française du 15 juin 2005 ;

Vu l'avis de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail en date du 23 octobre 2012 ;

Le Conseil national de la consommation informé le 2 mars 2017.

Le guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes de l'analyse des dangers et de la maîtrise des points critiques (HACCP) « Végétaux crus prêts à l'emploi » élaboré par le Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes (CTIFL) est validé par les ministres chargés de la consommation, de la santé et de l'alimentation dans sa version du 2 mars 2017, sur la base du contexte réglementaire et des connaissances scientifiques en vigueur.