

AVIS

Saisine n° 2000-SA-0282

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif au Guide de bonnes pratiques d'hygiène « Meunerie »

Le Conseil supérieur d'hygiène publique de France (CSHPF) a été saisi le 14 mars 2000, par la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, d'une demande d'avis portant sur un guide de bonnes pratiques d'hygiène « Meunerie ».

Après examen de ce dossier par le groupe de travail « Microbiologie et évaluation des risques » du CSHPF puis par le Comité d'experts spécialisé (CES) « Microbiologie », placé auprès de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments, réuni le 10 janvier 2001, l'afssa a rendu l'avis suivant.

- Considérant que ce Guide de bonnes pratiques d'hygiène répond aux exigences de la directive 93/43/CEE relative à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- Considérant que ce Guide suit les principes de la démarche HACCP (analyse des dangers, points critiques pour leur maîtrise) ;
- Considérant que ce Guide rassemble les recommandations spécifiques au secteur alimentaire auquel il se réfère ;

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments estime que ce Guide de bonnes pratiques d'hygiène doit permettre la mise en place de mesures nécessaires pour garantir la sécurité et la salubrité des denrées alimentaires dans le secteur de la « Meunerie ».

Martin HIRSCH