

## Sommaire

		Page
	<b>Introduction</b> .....	4
<b>1</b>	<b>Domaine d'application</b> .....	4
<b>2</b>	<b>Références normatives</b> .....	4
<b>3</b>	<b>Termes et définitions</b> .....	4
<b>4</b>	<b>Les guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP</b> .....	4
<b>4.1</b>	Généralités .....	4
<b>4.2</b>	Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires .....	5
<b>4.3</b>	Règlement (CE) n° 1831/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 octobre 2003 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux .....	6
<b>4.4</b>	Norme internationale ISO 22000:2005 <i>Systèmes de management de la sécurité des produits alimentaires — Exigences pour les organismes à tous les niveaux de la chaîne alimentaire</i> .....	7
<b>4.5</b>	Articulation entre bonnes pratiques d'hygiène et HACCP .....	7
<b>4.6</b>	Objectifs des GUIDES .....	8
<b>5</b>	<b>Éléments méthodologiques pour l'élaboration des GUIDES</b> .....	8
<b>5.1</b>	Constitution d'un groupe de travail .....	8
<b>5.2</b>	Définition du champ d'application .....	8
<b>5.3</b>	Choix des mesures de maîtrise .....	9
<b>6</b>	<b>Mise à jour des GUIDES</b> .....	9
<b>7</b>	<b>Validation des GUIDES</b> .....	10
	<b>Bibliographie</b> .....	11