

Maisons-Alfort, le 19 mai 2003

AVIS

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif au guide de bonnes pratiques d'hygiène pour la Semoulerie de maïs

Par courrier reçu le 8 février 2002, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 4 février 2002 par la Direction générale du concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes d'une demande d'avis portant sur un guide de bonnes pratiques d'hygiène pour la Semoulerie de maïs.

Après consultation du Comité d'experts spécialisé « Microbiologie », réuni le 18 février 2003, l'Afssa rend l'avis suivant :

Considérant, tout d'abord, que ce guide est rédigé de façon claire, précise et concise et qu'il répond aux attentes d'un guide de bonnes pratiques d'hygiène ;

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'Afssa estime que ce guide de bonnes pratiques d'hygiène est de nature à permettre la mise en place de mesures nécessaires pour garantir la sécurité et la salubrité pour le secteur de la Semoulerie de maïs.

Martin HIRSCH