



Être professionnel
d'un métier de Bouche,
Appliquer la Réglementation Sanitaire

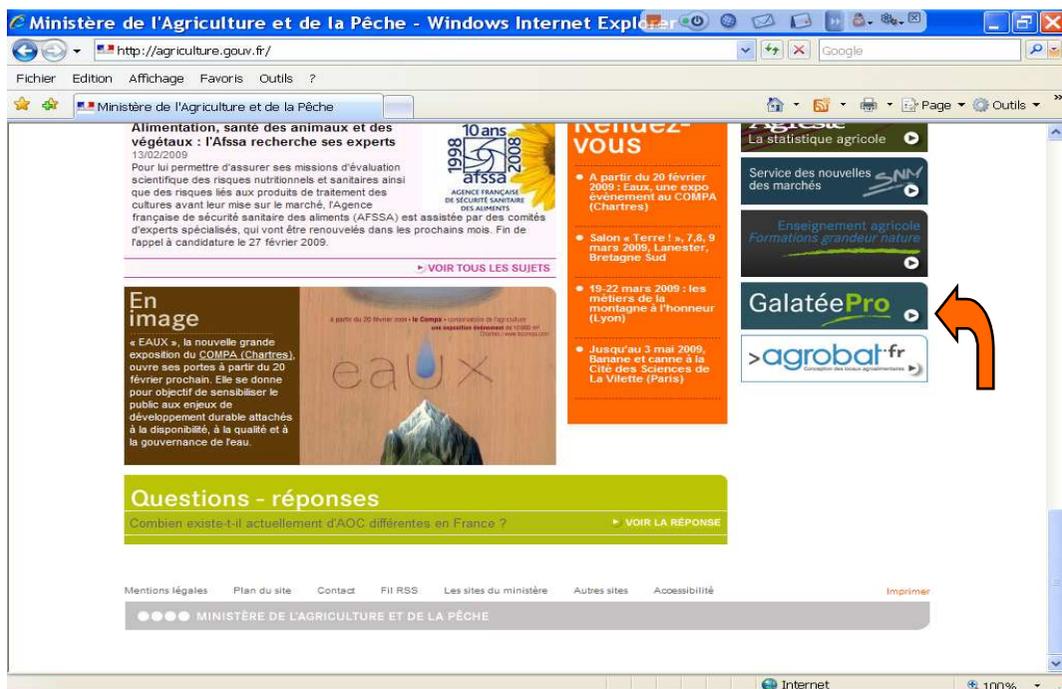


*Direction Départementale de la Protection des Populations
Service Hygiène et Sécurité Alimentaires
Cité Administrative / Bâtiment 1 / Porte A
84000 AVIGNON
Tel : 04 88 17 88 34 ou 04 88 17 88 53 / fax : 04 88 17 88 98*

La Réglementation Sanitaire qui vous est applicable

- > Le Code Rural.
- > Le R/CE 178/2002 (traçabilité des denrées)
- > Le R/CE 852/2004 (Hygiène des denrées alimentaires)
- > Le R/CE 1760/2000 (traçabilité de la viande bovine)
- > L'AM du 21 décembre 2009 (Locaux, manipulations, autocontrôles,...).
- > Le Code de la Consommation .

Accessible sur : <http://www.agriculture.gouv.fr> , puis en bas de page, galatéePro.



Et les Bonnes Pratiques d'Hygiène

Guides des Bonnes Pratiques d'Hygiène

- > La Pâtisserie (ref **5902**)
- > La Poissonnerie de détail (Ref **5919**)
- > La Boucherie (Ref **5906**)
- > La Charcuterie (Ref **5920**)
- > Le Traiteur (Ref **5907**)
- > Le Détaillant en Produits Laitiers (Ref **5903**)
- > Les Surgelés (Ref **5923**)
- > La Chocolaterie (Ref **5918**)
- > Les Glaciers (Ref **5904**)

Guides disponibles par commande au *Journal Officiel*,
26 rue Desaix
75727 PARIS CEDEX15
Ou à l'adresse :
<http://www.ladocumentationfrancaise.fr>