Image not found or type unknown

Restauration rapide : le plan de maîtrise sanitaire

Fiche pratique publié le **10/06/2014**, vu **485 fois**, Auteur : Assistant-juridique.fr

La réglementation européenne impose un plan de maîtrise sanitaire aux établissements travaillant les denrées alimentaires. Il constitue une garantie lors d'un contrôle de la DSV ou de la DGCCRF mais aussi un véritable gage de qualité vis-à-vis de la clientèle.

Le plan de maîtrise sanitaire est composé d'un ensemble de documents décrivant les moyens mis en oeuvre par un établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité alimentaire de ses productions par rapport aux dangers microbiologiques, physiques, chimiques et ne pas oublier les dangers allergènes.

Voir le guide

Copyright © 2025 Légavox.fr - Tous droits réservés