

Maisons-Alfort, le 28 octobre 2002

## AVIS

### de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif au guide de bonnes pratiques d'hygiène de Transformation et de Commercialisation de Volailles et de Porcs

---

LE DIRECTEUR GÉNÉRAL

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 01 février 2002, par la Direction générale de l'alimentation, d'une demande d'avis portant sur un guide de bonnes pratiques d'hygiène de Transformation et de Commercialisation de Volailles et de Porcs.

Après consultation du comité d'experts spécialisé « Microbiologie », réuni le 17 septembre 2002, l'Afssa rend 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 est de nature à permettre la mise en place de mesures nécessaires pour garantir la sécurité et la salubrité pour la Transformation et la Commercialisation de Volailles et de Porcs.

**Martin HIRSCH**