

CODEX alimentarius

CODICE INTERNAZIONALE RACCOMANDATO DI PRATICHE GENERALI E PRINCIPI DI IGIENE ALIMENTARE

CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003

L'attuale versione del Codice Internazionale Raccomandato di Pratiche Generali e Principi di Igiene Alimentare [tra cui Allegato analisi dei rischi e dei punti critici di controllo (HACCP) e orientamenti per la sua applicazione] è stata adottato dalla Commissione del Codex Alimentarius nel 1997. Emendamenti adottati in materia di risciaccio nel 1999. Linee guida HACCP sono state riviste nel 2003. Il codice è stato inviato a tutte le Nazioni e Stati membri associati della FAO e OMS come un testo di consultazione. Spetta ai singoli governi o autorità competenti decidere ciò che vogliono utilizzare per fare delle Linee guida.

3dquaser offre risorse, servizi e consulenza alle aziende alimentari questo documento è liberamente scaricabile dal sito www.3dquaser.it e fa parte di quel materiale gratuito e libero che tutte le aziende alimentari dovrebbero conoscere per lavorare secondo uno standard che garantisce la sicurezza e l'igiene degli alimenti

La versione originale di questo documento è scaricabile dal sito del Codex Alimentarius (www.codexalimentarius.net) oppure anche dal sito www.3dquaser.it. In caso di errori, consigli, domande o