

Appendice 3

Sommaire des pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire de l'exploitant d'une entreprise dans le secteur des aliments

1. Nom de l'entreprise :

2. Adresse :

3. Produits :

4. Conditions de production (chaîne de production et exportation)
 - 4.1. Secteurs de la production agricole et de la transformation :

 - 4.2. Méthodes de production agricole, de récolte, de préparation et de transformation :

 - 4.3. Manipulation des aliments du bétail et mesures de contrôle appliquées au processus de production agricole :

 - 4.4. Méthodes d'emballage (étiquetage), de transport et de distribution :

5. Systèmes de gestion de la qualité appliqués :

Date :

Nom du représentant de l'établissement :

Signature du représentant de l'établissement :