

# Download Haccp Manual For Pasteurized Crab Meat

HACCP ET SIMPLIFICATION OU ASSOUPPLISSEMENT. EFSA 02/03/17 Sécurité des aliments : des règles plus simples pour les petits commerçants. COMMISSION EUROPEENNE 30/07/16 Communication relative à la mise en oeuvre d'un plan de maîtrise sanitaire du secteur alimentaire applicable aux programmes prérequis (PRP) et aux procédures fondées sur ...The Canadian "Policy on Listeria monocytogenes in ready-to-eat foods" (hereafter referred to as the Listeria policy) is based on Good Manufacturing Practices Footnote 1 (GMPs) and the principles of HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point; see Appendix A).