

SECURITE ALIMENTAIRE : **CE QU'EN DIT LA PRESSE**

NOUVELLE EDITION DU GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE : Traçabilité Numérique : le choc de simplification ludique !

L'édition 2015 du GBPH pour les restaurateurs fait état d'une mise à jour sur la notion de traçabilité alimentaire et plus particulièrement sur les outils et moyens mis en œuvre permettant de suivre son Plan de Maîtrise Sanitaire.

La réglementation n'impose aucune obligation de moyens mais elle exige une obligation de résultats.

L'entreprise a l'entière responsabilité du choix des systèmes de traçabilité qu'elle détermine en fonction d'une évaluation des risques et de ses contraintes économiques. Ainsi l'entreprise peut choisir le support de son système de traçabilité qui peut reposer sur un simple document manuscrit ou un support informatique plus ou moins sophistiqué.

Simplifiez-vous la vie avec Saneasy ! Le moyen le plus ludique pour obtenir de bons résultats.