

**13 AOUT 2001. - Liste consolidée des guides de bonnes pratiques d'hygiène approuvés par l'Inspection générale des Denrées alimentaires, conformément aux dispositions des articles 6 et 7 de l'arrêté royal du 7 février 1997 relatif à l'hygiène générale des denrées alimentaires**

1) Secteur de la boulangerie/pâtisserie :

- Titre du guide : "Guide de bonnes pratiques d'hygiène en boulangerie pâtisserie chocolaterie glacerie";
- Version : 4 février 2000;
- Date d'approbation : 7 février 2000;
- Fédération professionnelle auprès de laquelle le guide peut être obtenu : Confédération belge de la Boulangerie Pâtisserie Chocolaterie Glacerie (B.P.C.G.), boulevard Louis De Mettwie 83 (B.42), 1080 BRUXELLES.

2) Secteur HORECA :

- Titre du guide : "Guide de bonnes pratiques d'hygiène pour le secteur HORECA";
- Version : décembre 2000;
- Date d'approbation : 10 janvier 2000;
- Fédérations professionnelles auprès desquelles le guide peut être obtenu :
- FED. HORECA Vlaanderen, 111, B4, boulevard Anspach, 1000 BRUXELLES, e-mail : fed.vlaanderen@horeca.be
- FED. HORECA Bruxelles-Brussel, 111 B4, boulevard Anspach, 1000 BRUXELLES, e-mail : fed.bruxelles@horeca.be
- FED. HORECA Wallonie, 83, chaussée de Charleroi, 5000 NAMUR, e-mail : fed.wallonie@horeca.be

3) Secteur des établissements de soins :

- Titre du guide : "Guide de bonnes pratiques d'hygiène dans la préparation des repas pour les cuisines des collectivités et les maisons de soins";
- Version : première version : février 2001;
- Date d'approbation : 26 février 2001;
- Fédération professionnelle auprès de laquelle le guide peut être obtenu : VGRB, à l'attn. de Mr. Dirk Lemaître, Eikenberglaan, 23, 3020 Winksele, tél. et Fax : 016/489798, e-mail : VGRB@VGRB.be

4) Secteur des meuneries industrielles :

- Titre du guide : "Guide de bonnes pratiques d'hygiène dans le secteur de la Meunerie belge";
- Version : première version : 5 mars 2001;
- Date d'approbation : 22 mars 2001;
- Fédération professionnelle auprès de laquelle le guide peut être obtenu : Association royale des Meuniers belges, à l'attn. de Mr. S.E. Incalza, 172/3, avenue de Cortenberg, 1000 Bruxelles, tél. : 02/7430800, Fax : 02/7430842, e-mail : kvbm.armb@village.uunet.be

5) Secteur de la friterie;

- Titre du guide : "Guide de bonnes pratiques d'hygiène dans la friterie";
- Version : avril 2001;
- Date d'approbation : 17 mai 2001;
- Fédération professionnelle auprès de laquelle le guide peut être obtenu : UNAFRI asbl, à l'attn. de Mr. L. Decraeye, rue d'Arabie 22, 7612 Saint-Sauveur, tél. : 069/769055, Fax. : 069/767109.

6) Secteur du commerce en pommes de terre :

- Titre du guide : "Guide de bonnes pratiques d'hygiène pour le négoce en pommes de terre";
- Version : 23 mai 2001;
- Date d'approbation : 30 mai 2001;
- Fédération professionnelle auprès de laquelle le guide peut être obtenu : BELGAPOM upr, rue de Spa, 8, 1000 Bruxelles, Tél. : 02/238.06.20-23, fax : 02/238.04.08, e-mail : belgapom@kmonet.be

7) Secteurs de l'épluchage et de la transformation des pommes de terre :

- Titres des guides :
- "Guide de bonnes pratiques d'hygiène pour les entreprises d'épluchage de pommes de terre";
- "Guide de bonnes pratiques d'hygiène pour le secteur de la transformation de pommes de terre";

- Version : mai 2001;
  - Date d'approbation : 13 juin 2001;
  - Fédération professionnelle auprès de laquelle les guides peuvent être obtenus : BELGAPOM upr, rue de Spa 8, 1000, Bruxelles, tél. : 02/238.06.20-23, fax : 02/238.04.08, e-mail : belgapom@kmonet.be
- Cette liste remplace la liste publiée antérieurement.

**Publié le : 2001-09-04**