



NOTE D'INFORMATION

AUTOCONTROLES DE PRODUCTION

Lors de toute inscription au Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine, **tout établissement traitant des denrées animales ou d'origine animales agréé ou non doit pouvoir justifier** auprès des Organisateurs **qu'il réalise périodiquement des autocontrôles de sa production** relatifs à l'hygiène des aliments conformément à la réglementation en vigueur le concernant (Méthode HACCP).

Pour se faire, il **s'engage par écrit en retournant au Secrétariat du Concours la fiche d'engagement type** jointe à la demande d'inscription dûment remplie, signée et accompagnée des **JUSTIFICATIFS OBLIGATOIRES**.

Les Organisateurs se réservent le droit de ne pas enregistrer toute inscription incomplète jusqu'à obtention des pièces manquantes.

L'AANA



ENGAGEMENT DE REALISATION D'AUTOCONTROLES DE LA PRODUCTION *

HYGIENE DES ALIMENTS A RETOURNER AVEC LA DEMANDE D'INSCRIPTION

AANA
Cité Administrative - DDCSPP
4 Rue Raymond Poincaré
BP 71016
16001 ANGOULEME CEDEX

Je soussigné(e), _____

Représentant(e) la Société _____

N° R.C.S. ou R.M. _____

Demeurant à _____

Déclare suivre une démarche « D'AUTOCONTROLES DE MA PRODUCTION » relative à l'Hygiène des Aliments en effectuant : (1)

des **autocontrôles systématiques d'hygiène** (copies des justificatifs à joindre)

et/ou des **analyses bactériologiques auprès d'un laboratoire de contrôle agréé** (copies des derniers résultats ou contrat avec le laboratoire).

Fait à

Le

Signature :

(1) Cocher la case correspondante

* DOCUMENT OBLIGATOIRE POUR TOUTE INSCRIPTION