



NOTE D'INFORMATION

AUTOCONTRÔLES DE PRODUCTION

Lors de toute inscription au Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine, **tout établissement traitant des denrées animales ou d'origine animale agréé ou non, doit pouvoir justifier** auprès des Organismes **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 aux Organismes du Concours, la fiche d'engagement type** jointe à la demande d'inscription dûment remplie, signée et accompagné des **JUSTIFICATIFS OBLIGATOIRES**.

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

Les Organismes,
AANA
Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine



ENGAGEMENT DE REALISATION D'AUTOCONTROLES DE LA PRODUCTION *

**HYGIENE DES ALIMENTS
A RETOURNER AVEC LA DEMANDE D'INSCRIPTION**

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

Je soussigné(e), _____

Représentant(e) la Société : _____

N° SIRET : _____

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** (joindre les copies de justificatifs)

et/ou des **analyses bactériologiques auprès du 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