

Epernay, le jeudi 1^{er} février 2024

ATTESTATION GESTION DES RISQUES CONTAMINATIONS CROISEES

L'INSTITUT ŒNOLOGIQUE DE CHAMPAGNE certifie que dans le cadre de son système de management de la sécurité sanitaire des aliments, les risques liés à de possibles contaminations croisées sont pris en compte :

- d'une part, dans l'analyse des risques (étude HACCP),
- d'autre part, en maîtrise par la mise en place et le respect de Bonnes Pratiques d'Hygiène.

L'ensemble de ces activités est sous surveillance et vérifié dans le cadre de notre certification FSSC 22000.



C. GONZALÈS
responsable qualité