

Le principal objectif de tout programme de sécurité des aliments est de prévenir, réduire ou maîtriser la contamination d'origine microbienne, chimique et physique.

Pour plus de renseignements ou pour obtenir des exemplaires de cette publication, veuillez communiquer avec le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario au numéro 1-888-466-2372, poste 64395 ou au (519) 826-4395, ou à l'adresse food@omafra.gov.on.ca.

Le présent *Guide des bonnes pratiques de fabrication - fruits et légumes à transformation minimale* contient des lignes directrices relatives à certaines pratiques liées à la sécurité des aliments. Nous considérons que l'information qui est présentée ici est exacte, mais cet ouvrage n'est pas une description exhaustive de toutes les pratiques en matière de sécurité des aliments dans la production des fruits et légumes à transformation minimale. Le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales ne donne aucune garantie et se dégage de toute responsabilité relativement aux pertes de production et aux risques pour la santé, la sécurité ou l'environnement qui pourraient découler de l'utilisation des informations contenues dans le présent document. Ce guide ne constitue pas une forme d'appui à certains produits, sociétés ou pratiques de sécurité des aliments, et son contenu ne doit pas laisser croire que d'autres produits, sociétés ou pratiques sont inacceptables.

Photos de la couverture, Barr Photography

Publication du Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario.

© Imprimeur de la Reine pour l'Ontario, 2006

Toronto, Canada

ISBN 1-4249-0344-0 (document imprimé)

ISBN 1-4249-0344-9 (HTML)

ISBN 1-4249-0346-7 (PDF)

02-06-0.5M

