**Résumé de mémoire de master : sous titre : Introduction à la sécurité sanitaire des aliments**

**Résumé :**

Les aliments peuvent être à l’origine de diverses maladies et désagréments.Afin de pouvoir produire des denrées alimentaires sûres, les professionnels de la chaine alimentaire sont encadrés par la réglementation et par des normes internationales, telles celles énoncées par le Codex Alimentarius. Selon leur stade (production primaire, transformation ou restauration), ces organismes doivent respecter les bases de l’hygiène, souvent connues sous l’appellation de bonnes pratiques d’hygiène ou PRP, et avoir un système de gestion des risques, HACCP. Il est possible d’élargir ces procédures et de les intégrer à un système de gestion de la sécurité des denrées alimentaires, ISO 22000, en coordination ou indépendamment d’un système de gestion de la qualité tel l’ISO 9001

**Abstract**:

Food can hurt people’s health, to care about food safety food producers are controlled by laws and standards, like the Codex Alimentarius standards. They need to respect good hygienic practices, well known as PRP, and have the hazard analysis critical control point, HACCP. They already can get the ISO 22000 measurement for food safety management, with or without the ISO 9001 measurement for quality management