

**Peoples' Democratic Republic of Algeria
Ministry of Higher Education and Scientific Research
University of Abou Bakr Belkaid Tlemcen**



**Faculty of Natural And Life Sciences Earth And Universe
Department Of Biology**

Course of FOOD SAFETY AND HYGIENE



Degree: AGRI-FOOD TECHNOLOGY AND QUALITY CONTROL 3rd year License

Dr Djahida HADJ MERABET

Academic Year: 2023-2024

REFERENCES

- ❑ Francis, Jack J., ed. 1999. Wiley Encyclopedia of Food Science and Technology. 2nd ed. New York: John Wiley;
- ❑ Frank, Hanns K. 1992. Dictionary of Food Microbiology. 1st English ed. Lancaster, PA: Technomic ;
- ❑ Redman, Nina E. 2000. Food Safety: A Reference Handbook. Santa Barbara: ABC-CLIO;
- ❑ Mandell, Douglas, and Bennett's Principles and Practice of Infectious Diseases (2 Vol. Set);
- ❑ G. L. Mandell, J. E. Bennett & R. Dolin, Eds. Churchill Livingstone, 1999. IAMFES Procedures to Investigate Foodborne Illness, 4th Edition;
- ❑ The present state of foodborne disease in OECD countries. Geneva, World Health Organization, 2003;
- ❑ SHERGOLD, K. et D.M. REED (1996). « Striving for excellence : how selfassessment using the Business Excellence Model can result in improvements in ail areas of business activities », The TQM Magazine, vol. 8, n° 6, p. 48-52;
- ❑ AGOUNKE, D. (2004), Programme spécial régional pour la sécurité alimentaire (PSRSA), volet phytosanitaire, rapport de synthèse régionale.
- ❑ AGRITRADE, CTA (2007), Pêche : accès au marché, aspects tarifaires et non tarifaires, note de synthèse.
- ❑ AGRITRADE, CTA (2008), Sécurité des denrées alimentaires, note de synthèse.
- ❑ *Ishikawa, K (1968) Guide to Quality Control, JUSE, Tokyo;*
- ❑ *Basic Tools for Process Improvement. (1995, May 3). Retrived December 20, 2009, from Balanced Score card Institute: <http://www.balancedscorecard.org/Portals/0/PDF/c-eddiag.pdf>*
- ❑ *Ciociu, C. N. (2008). Managementul riscului. Teorii, practici, metodologii ;*
- ❑ *Bucharest: ASE.Ilie, G. (2009). De la management la guvernare prin risc ;*
- ❑ *Bucharest: UTI Press & Detectiv.Juran, J. M. (1999). Juran's Quality Handbook (5th Edition).*
- ❑ *McGraw-Hill.Straker, D. (n.d.) Cause-Effect Diagram. Retrived January 10, 2010, from QualityTools:http://syque.com/quality_tools/toolbook/cause-effect/cause-effect.htm;*

- ❑ Watson, G. (2004). *The Legacy Of Ishikawa. Quality Progress 37(4) , 54-47 (2) (PDF) Application Of Fishbone Diagram To Determine The Risk Of An Event With Multiple Causes;*
- ❑ *GHP and HACCP Toolbox for Food Safety* www.fao.org/good-hygiene-practices-haccp-toolbox;
- ❑ *Food Systems And Food Safety – Economic And Social Development* Www.Fao.Org/Food-Safety;
- ❑ *ISO 22000 : 2015;*
- ❑ ISO9000:2015, Systèmes de management de la qualité — Principes essentiels et vocabulaire;
- ❑ ISO 9001:2015, Systèmes de management de la qualité — Exigences;
- ❑ ISO 19011, Lignes directrices pour l’audit des systèmes de management ;
- ❑ ISO/TS22002(toutes les parties), Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires;
- ❑ ISO/TS 22003, Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires — Exigences pour organismes procédant à l'audit et à la certification des systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires;
- ❑ ISO 22005, Traçabilité de la chaîne alimentaire — Principes généraux et exigences fondamentales s'appliquant à la conception du système et à sa mise en oeuvre ;
- ❑ CAC/GL 81-2013, Ligne directrice à l’usage des gouvernements dans l’établissement des priorités des dangers liés aux aliments pour animaux;