

IGIENE ALIMENTARE E HACCP

Prezzo: **Regular Price**
26,00 € **Special Price**
19,76 €

Maria Rosaria Napola

IGIENE ALIMENTARE E HACCP

Guida teorico-pratica per corsi universitari, professionali
e per la redazione del manuale di autocontrollo



Codice	9788891670519
Tipologia	Libri
Data pubblicazione	1 ott 2024
Reparto	Diritto, LIBRI
Argomento	Agrario e alimentare
Autore	Napola Maria Rosa
Edizione	2
Editore	Maggioli

Descrizione

Questo manuale è progettato per essere un riferimento essenziale in materia di sicurezza e igiene alimentare, combinando aspetti legislativi, teorici e pratici. È rivolto a un ampio pubblico, tra cui titolari e dipendenti di piccole e microimprese alimentari, studenti universitari, futuri imprenditori e consulenti esterni, fornendo loro gli strumenti necessari per applicare l'autocontrollo e le normative vigenti in modo autonomo ed efficace.

Il volume è aggiornato considerando la Comunicazione della Commissione Europea 2022/C 355/01 che intende attuare e armonizzare l'applicazione dei requisiti dell'UE in materia di corrette prassi igieniche e procedure basate sui principi del sistema HACCP e si articola in diverse sezioni.

Nella prima sezione sono sviluppati i concetti fondamentali e la legislazione attuale come il Codex Alimentarius 2023 e il Regolamento UE 2021/382, che introduce nuove prassi per la gestione degli allergeni alimentari e la cultura della sicurezza alimentare. Viene inoltre illustrata la documentazione da mantenere in azienda e produrre in caso di controlli ufficiali, con un focus sulle certificazioni europee volontarie che sono diventate parte dei requisiti obbligatori.

Le sezioni centrali del testo esaminano le buone prassi igieniche durante le fasi di produzione, la gestione delle contaminazioni, con particolare attenzione agli allergeni, e alla normativa sull'etichettatura e la rintracciabilità degli alimenti. Questi capitoli sono cruciali per garantire la tutela del consumatore e la conformità ai requisiti di legge.

L'ultima parte del libro è una guida pratica alla redazione del piano di autocontrollo basato sul sistema HACCP, pensata sia per chi è alle prime armi, sia per chi desidera analizzare specifici argomenti. Grazie a spiegazioni dettagliate, esempi pratici e schede di approfondimento su temi attuali come la manipolazione del pesce crudo e la gestione dell'acrilammide, il manuale si rivela un alleato prezioso per chiunque operi nel settore alimentare.

Rimaniamo a disposizione per qualsiasi ulteriore chiarimento allo 0461.232337 o 0461.980546 oppure via mail a : servizioclienti@libriprofessionali.it

www.LibriProfessionali.it è un sito di Scala snc Via Solteri, 74 38121 Trento (Tn) P.Iva 01534230220

