

IGIENE DEGLI ALIMENTI E HACCP

Prezzo: **Prezzo di listino**
27,00 € **Prezzo a te riservato**
25,65 €



| | |
|--------------------|---|
| Codice | 9788892881396 |
| Tipologia | Libri |
| Data pubblicazione | 9 mag 2022 |
| Reparto | Tecnico, LIBRI |
| Autore | Bertoldi Alberto, Franzetti Laura, Galli Antonietta |
| Edizione | 7 |
| Editore | Epc |

Descrizione

Fondamenti, pianificazione, gestione e controllo della sicurezza dei processi alimentari. Modelli applicativi. Con contenuti digitali scaricabili

La VII edizione di questo testo di riferimento per gli operatori del settore, giunge a più di 20 anni dalla prima, uscita pochi mesi dopo la pubblicazione del D.Lgs. n. 155 del 26 maggio 1997, noto come HACCP. Il testo, che nel corso di questi anni ha seguito l'evoluzione dello stato dell'arte del settore alimentare dal punto di vista normativo, delle buone prassi e tecnologico, rappresenta un punto di riferimento consolidato per gli operatori del settore. La VII edizione è non solo un aggiornamento in relazione alle evoluzioni del settore, ma l'approfondimento di alcune tematiche che, nel corso degli anni, si sono rivelate "importanti" per gli utilizzatori del volume. Il testo fornisce, oltre ad una sintesi operativa dei concetti tecnici-scientifici-gestionali, inerenti la tematica dell'igiene degli alimenti, una serie di modelli applicativi per l'analisi ed il controllo dei processi alimentari, in grado di coprirne, se non la totalità, un numero per lo meno significativo. L'opera affronta inoltre, con un linguaggio chiaro e semplice, tutte le problematiche che le evoluzioni della normativa, sia nazionale che comunitaria, non hanno risolto del tutto e consente sia una lettura dalla "prima all'ultima pagina" che una consultazione tematica.

Indice

Nota introduttiva - Aspetti generali - SEZIONE 1: Fattori di contaminazione degli alimenti - Contaminanti biologici - Contaminanti chimici - Contaminanti fisici - SEZIONE 2: Relazione tra contaminanti e categorie di alimenti - Introduzione - Carni - Salumi - Prodotti ittici - Latte e derivati - Ortofrutta - Cereali e derivati - Alimenti vari - Bevande - SEZIONE 3: Operazioni fondamentali della filiera alimentare - Introduzione - Trattamenti a caldo - Trattamenti termici a freddo - Trattamenti con additivi - Trattamenti con radiazioni - Concentrazione - Confezionamento - Distribuzione - SEZIONE 4: Sistemi di gestione della sicurezza alimentare FSMS e prerequisiti - Introduzione - Prerequisiti: infrastrutture e utilities - Prerequisiti: pulizia, disinfezione e lotta agli infestanti - Prerequisiti: rintracciabilità e tracciabilità - Prerequisiti: risorse umane - Prerequisiti: fornitori e approvvigionamenti - Prerequisiti: allergeni ed etichettatura - SEZIONE 5: Sistemi di gestione della sicurezza alimentare - Introduzione - FSMS e sviluppo piano HACCP - Flessibilità nell'ambito di un FSMS - Documentazione di sistema - Codex Alimentarius, manuali di corretta prassi igienica, FSMA - Norme ad adesione volontaria - Clienti, organi di controllo, audit - Normativa di riferimento - Glossario - Bibliografia e sitografia

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

