

Tags: La redazione del Food Safety Plan. Come implementare l'Hazard Analysis and Risk Based Preventive Control per esportare negli USA libro pdf download, La redazione del Food Safety Plan. Come implementare l'Hazard Analysis and Risk Based Preventive Control per esportare negli USA scaricare gratis, La redazione del Food Safety Plan. Come implementare l'Hazard Analysis and Risk Based Preventive Control per esportare negli USA epub italiano, La redazione del Food Safety Plan. Come implementare l'Hazard Analysis and Risk Based Preventive Control per esportare negli USA torrent, La redazione del Food Safety Plan. Come implementare l'Hazard Analysis and Risk Based Preventive Control per esportare negli USA leggere online gratis PDF

La redazione del Food Safety Plan. Come implementare l'Hazard Analysis and Risk Based Preventive Control per esportare negli USA PDF

Manuela Vinay



Questo è solo un estratto dal libro di La redazione del Food Safety Plan. Come implementare l'Hazard Analysis and Risk Based Preventive Control per esportare negli USA. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.



Autore: Manuela Vinay
ISBN-10: 9788863107869
Lingua: Italiano
Dimensione del file: 2511 KB

DESCRIZIONE

Per esportare alimenti negli USA è necessario adeguarsi a quanto previsto dal FSMA (Food Safety Modernization Act) ed in particolare al Preventive Control for Human Food Regulation, attraverso il Food Safety Plan e l'individuazione di un PCQI (Preventive Controls Qualified Individual). Chi è il PCQI quali responsabilità comporta questo ruolo e cosa deve materialmente fare? Quali sono gli elementi che costituiscono il Food Safety Plan, cosa deve contenere e cosa ha di diverso rispetto ai nostri sistemi di gestione per la sicurezza alimentare? Ed inoltre, esiste ancora l'HACCP? Cosa sono i Preventive Controls? Questo libro risponde a queste domande ed in particolare si pone i seguenti obiettivi: dare un quadro generale del sistema americano per l'esportazione; proporre una chiave interpretativa per capire cosa vuole il Titolo 21 del CFR 117 Current Good Manufacturing Practice, Hazard Analysis, and Riskbased Preventive Control for Human Food; chiarire quali sono gli elementi che devono costituire un Food Safety Plan; spiegare il ruolo e le responsabilità del PCQI. Per completare il quadro sono presentate le GMP/Prerequisiti riviste in un'ottica HARPC ed è stato dedicato un intero capitolo all'etichettatura americana.

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

Acquista il libro La redazione del Food Safety Plan. Come implementare l'Hazard Analysis and Risk Based Preventive Control per esportare negli USA di Manuela Vinay ...

La redazione del Food Safety Plan. Come implementare l'Hazard Analysis and Risk Based Preventive Control per esportare negli USA.

... REDAZIONE DEL FOOD SAFETY PLAN La redazione del Food Safety Plan Come implementare l'Hazard Analysis and Risk Based Preventive Control per esportare negli USA ...

LA REDAZIONE DEL FOOD SAFETY PLAN. COME IMPLEMENTARE L'HAZARD ANALYSIS AND RISK BASED PREVENTIVE CONTROL PER ESPORTARE NEGLI USA

[Leggi di più ...](#)