



HACCP - L'igiene alimentare

Formazione dei lavoratori su regole, consigli e procedure per una corretta igiene

Questo corso fornisce le **linee guida** per i corretti comportamenti e procedure atte a garantire un'adeguata igiene alimentare. Per prevenire il principale nemico, i batteri, è necessario infatti mantenere una **corretta igiene personale**, controllare le temperature di refrigerazione e cottura, mantenere puliti gli ambienti dove il cibo viene preparato, rimuovere ogni residuo dal cibo stesso. Il corso costituisce uno **strumento indispensabile per tutti gli operatori del settore** che potranno così disporre di una guida che potrà essere utilizzata per la formazione del personale sia fisso che stagionale. Il corso è ricco di esemplificazioni pratiche.

codice **DVD042** - durata: 36' - peso 1 Kg - prezzo: **€ 299**

MANUALE HACCP - L'igiene alimentare

Codice: ALM042 - 24 pagine - Prezzo: € 6,00 - Peso: kg 0,2
 SCALA SCONTI: 10-49 copie: € 5,50; 50-150 copie: € 5,00; oltre 151 copie: € 4,50



da **€ 4,50**



HACCP - Come funziona il sistema

La formazione per i lavoratori sul sistema HACCP

Questo corso illustra le **caratteristiche del sistema di autocontrollo** obbligatorio per tutte le imprese che operano nel settore alimentare. Il principale obiettivo del sistema è il **contenimento dei rischi** per la salute dei consumatori attraverso la creazione di misure adeguate per il loro contenimento e la loro corretta gestione. Il corso spiega con chiarezza come funziona il sistema HACCP in modo da offrire alle aziende una guida da seguire per preparare al proprio interno le misure necessarie e, soprattutto, per **sensibilizzare correttamente il personale**.

codice **DVD041** - durata: 22' - peso 1 Kg - prezzo: **€ 299**

MANUALE HACCP - Come funziona il sistema

Codice: ALM041 - 16 pagine - Prezzo: € 6,00 - Peso: kg 0,2
 SCALA SCONTI: 10-49 copie: € 5,50; 50-150 copie: € 5,00; oltre 151 copie: € 4,50



da **€ 4,50**



Guida facile all'HACCP

Guida all'analisi e controllo dei rischi nel trattamento degli alimenti

In questo corso sono illustrati i **principi del metodo HACCP** che consentono un trattamento sicuro dei prodotti alimentari traducendo il sistema in pratica quotidiana. Fornisce gli elementi per effettuare una **corretta analisi dei rischi** con una individuazione dei possibili pericoli nel trattamento degli alimenti. È anche spiegato come identificare i **punti critici di controllo** e come istituire un **sistema di monitoraggio** per garantire la sicurezza degli alimenti lavorati e la salute del consumatore. Sono analizzati: approvvigionamento, stoccaggio, preparazione, conservazione e distribuzione.

codice **DVD040** - durata: 19' - peso 1 Kg - prezzo: **€ 299**

MANUALE Guida facile all'HACCP

Codice: ALM040 - 12 pagine - Prezzo: € 6,00 - Peso: kg 0,2
 SCALA SCONTI: 10-49 copie: € 5,50; 50-150 copie: € 5,00; oltre 151 copie: € 4,50



da **€ 4,50**

La sicurezza in cucina

La formazione per la prevenzione e la protezione dai rischi della cucina



Tagli, scivolate, scottature, infezioni, movimentazione errata dei carichi... Non sembrerebbe ma il settore della ristorazione può costituire un rischio per la salute dei lavoratori. La cucina presenta rischi dovuti sia alla specificità dell'attività e delle attrezzature utilizzate ma anche alle **modalità operative** che, spesso, devono tener conto di tempi stretti entro i quali si devono preparare elevate quantità di cibo. Lo spirito di questo corso è quello di far comprendere ai lavoratori del settore come **ridurre al minimo la possibilità di infortunarsi**, applicando le regole base della sicurezza in cucina.

codice **DVD043** - durata: 17' - peso 1 Kg - prezzo: **€ 299**



MANUALE La sicurezza in cucina

Codice: ALM043 - 12 pagine - Prezzo: € 6,00 - Peso: kg 0,2
SCALA SCONTI: 10-49 copie: € 5,50; 50-150 copie: € 5,00; oltre 151 copie: € 4,50

da **€ 4,50**

ABC dell'igiene e sicurezza nel settore alimentare

Cod. **AL0098** - Messineo, pag. 96

I Regolamenti (CE) n. 852, 853, 854 e 882 del 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari hanno comportato un profondo aggiornamento delle disposizioni che regolano il settore agroalimentare e stabilito la corretta prassi igienica nella manipolazione degli alimenti. Inoltre il Reg. CE 852/04 prevede una nuova funzione degli operatori per l'applicazione del sistema HACCP. Questo manuale è stato realizzato per consentire a tutte le aziende che operano nel settore della produzione, stoccaggio, trasporto, distribuzione e vendita di alimenti di fornire ai dipendenti indicazioni per attuare le norme di prevenzione. Infine sono state inserite alcune domande e risposte utili agli addetti alla manipolazione degli alimenti per verificare il loro grado di informazione.



da **€ 3,00**

PREZZI: da 1 a 9 copie: 6,50 € - oltre 10 copie: 4,50 € - oltre 50 copie: 3,50 € - oltre 150 copie: 3,00 €

Il manuale della rintracciabilità

Cod. **AL0413** - Autori: Bacci, Rabazzi - Pagine: 208 + cd-rom



€ 35

La "rintracciabilità" è oggi un obbligo con il quale devono confrontarsi tutti gli Operatori del settore alimentare e dei mangimi. Il manuale offre un quadro completo delle disposizioni normative in materia e spiega come elaborare un sistema con il quale rintracciare gli alimenti immessi sul mercato, organizzando a monte, a valle ed internamente valide procedure di controllo. Ciò consentirà all'impresa di essere sempre in grado di individuare chi le abbia fornito un alimento, oltre a disporre di tutte le informazioni necessarie per risalire ai clienti ai quali ha venduto i propri prodotti. La rintracciabilità infatti richiede di predisporre una serie di complesse attività, che il manuale affronta in maniera semplice ed efficace, disponendo di modelli già predisposti per l'uso, con i quali personalizzare un Sistema di Rintracciabilità calato sulle singole esigenze. Di fondamentale importanza ed immediato utilizzo è il software applicativo allegato al volume, che fornisce alle aziende ed ai loro consulenti la struttura base del manuale, completo di Procedure e Modulistica.

Igiene degli alimenti e HACCP

Cod. **AL0279** - Autori: Galli, Bertoldi - Pagine: 640



€ 25

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.

TERMOMETRO A INFRAROSSI

Codice **AP1407** Prezzo: € 242

Testo 826-T2 misura la temperatura degli alimenti senza contatto, in freezer, frigoriferi, senza danneggiare l'imballo. Temp. di stoccaggio: -40.0/70.0 °C - Temperatura di lavoro: -20.0...50.0 °C - Distanza massima di misurazione: 2 metri - Rapporto distanza/area di misura: 3:1 - Peso Kg 0,2



MINI TERMOMETRO

Codice **AP1061** Prezzo: € 40

Termometro per immersione- penetrazione per la misura della temperatura dell'aria, delle sostanze morbide, polverose e dei liquidi. Peso Kg 0,2

