Kit Consulente HACCP (300 EUR)

Luogo **Campania, San Valentino Torio**
https://www.annuncici.it/x-49522-z

endo Kit per consulente HACCP acquistato presso lo studio di Consulenza Aziendale Srl M&M ASSOCIATI . Il Kit è costato euro 500,00€. Vendo il CD ad euro 300,00€. Per chi vuole iniziare a fare la professione di consulente nel campo della Sicurezza Alimentare, questo CD è un ottimo mezzo per redigere i vari manuali Haccp con procedure e rintracciabilità dei prodotti.

N. 26 PIANI HACCP “ATTIVITÀ COMMERCIALI”

- Agriturismo
- Alimentari e Ortofrutta
- Bar
- Trasporti e Dep.ti Alimentari
- Distributori Automatici
- Erboristeria
- Farmacie
- Confez.to frutta secca
- Gelateria e Pasticceria
- Girarrosto e Tavola Calda
- Kebab
- Macelleria
- Miele
- Confez.to Ortofrutta
- Pescheria
- Pizzeria
- Prodotti tipici
- Pubblica Ass.ne
- Ristorazione
- Rist. Scolast.
- Sale
- Sagre
- Tabacchi
- Torrefazione
- Confezionamento uova

Kit Consulente HACCP https://www.annuncici.it/x-49522-z
Kit Consulente HACCP https://www.annuncici.it/x-49522-z
Kit Consulente HACCP https://www.annuncici.it/x-49522-z
Kit Consulente HACCP https://www.annuncici.it/x-49522-z
Kit Consulente HACCP https://www.annuncici.it/x-49522-z
Kit Consulente HACCP https://www.annuncici.it/x-49522-z
Kit Consulente HACCP https://www.annuncici.it/x-49522-z
Kit Consulente HACCP https://www.annuncici.it/x-49522-z
Kit Consulente HACCP https://www.annuncici.it/x-49522-z
Kit Consulente HACCP https://www.annuncici.it/x-49522-z

• Confezionamento vivo
• Sottoprodotti origine animale

N. 14 PROCEDURE HACCP

• Selezione dei fornitori e controlli al ricevimento
• Approvvigionamento idrico
• Formazione ed igiene del Personale
• Pulizia e sanificazione delle attrezzature e dei locali
• Lotta agli infestanti
• Gestione dei rifiuti e dei sottoprodotti delle lavorazioni
• Manutenzione delle attrezzature
• Controllo delle temperature
• Verifiche analitiche
• Non conformità e azioni correttive
• Gestione dei prodotti alimentari (immagazzinamento, trasporto e vendita)
• Gestione della documentazione e delle registrazioni
• Verifiche ispettive interne (audit)
• Riesame del Sistema HACCP

N. 4 MANUALI RINTRACCIABILITÀ

• Commercio all’ingrosso e al dettaglio di prodotti alimentari
• Prodotti da forno
• Ristorazione e preparazioni gastronomiche
• Macelleria

N. 3 MANUALI DI AUTOCONTROLLO REG. 852/04/CE ALL. I

• Attività di Pesca
• Attività di Coltivazione in Campo e Frutticole
• Attività di Allevamento di Bovini da Carne/Latte