



HACCP 1998-99 - La situazione nel Salento

Amedeo Serra

Lo studio mette in evidenza i dati ottenuti da un'indagine effettuata nel Salento su circa mille aziende medio-piccole operanti nel settore alimentare. Il periodo di ricerca è giugno 1998 - giugno 1999.

L'indagine ha preso in considerazione i seguenti parametri:

- igiene ambientale
- igiene delle attrezzature
- igiene degli alimenti
- igiene della persona
- conoscenza delle norme igieniche da parte del personale alimentarista

Lo studio, evidenziando le problematiche igienico-sanitarie del settore alimentare, può servire per monitorare, attraverso l'applicazione del sistema di autocontrollo secondo il sistema HACCP, l'evoluzione delle procedure di individuazione e controllo dei punti critici.

Continua

Per il testo completo consultare:

Atti del XII Congresso Internazionale Ordine dei Biologi - Chianciano 30.09.1999 - Vol.II, 163-167
oppure inviare un messaggio per posta elettronica a: as@pec.scienzadellalimentazione.it