



Orientaciones para elaborar una guía de prácticas correctas de higiene (GPCH) y un sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) : comercio minorista de carnes frescas y sus derivados en la Comunidad de Madrid /

Álvarez Ruiz, Natalia

Comunidad, Dirección General de Salud Pública y Alimentación, 2006

Monografía

<https://rebiunoda.pro.baratznet.cloud:38443/OpacDiscovery/public/catalog/detail/b2FpOmNlbGVicmF0aW9uOmVzLmJhcmF0ei5yZW4vMTIwNjI5OTc>

Título: Orientaciones para elaborar una guía de prácticas correctas de higiene (GPCH) y un sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) : comercio minorista de carnes frescas y sus derivados en la Comunidad de Madrid [autores, Natalia Álvarez Ruiz ... et al.]

Edición: [2ª ed.]

Editorial: [Madrid] Comunidad, Dirección General de Salud Pública y Alimentación 2006

Descripción física: 55 p. 30 cm

Mención de serie: Documentos técnicos de salud pública 101

Copyright/Depósito Legal: M 31767-2006

Materia: Análisis de peligros y puntos de control crítico Carne- Comercio- Control de calidad- Madrid (Comunidad Autónoma)

Autores: Álvarez Ruiz, Natalia

Baratz Innovación Documental

- Gran Vía, 59 28013 Madrid
- (+34) 91 456 03 60
- informa@baratz.es