



Guía para el diseño, implantación y mantenimiento de un Sistema APPCC y prácticas correctas de higiene en las empresas alimentarias : requisitos básicos en la Comunidad de Madrid /

Celaya Carrillo, Carlos

Comunidad, Dirección General de Salud Pública y Alimentación,
2007

Monografía

<https://rebiunoda.pro.baratznet.cloud:28443/OpacDiscovery/public/catalog/detail/b2FpOmNlbgVicmF0aW9uOmVzLmJhcmF0ei5yZW4vODU0NTA3Mw>

Título: Guía para el diseño, implantación y mantenimiento de un Sistema APPCC y prácticas correctas de higiene en las empresas alimentarias : requisitos básicos en la Comunidad de Madrid [autores, Carlos Celaya Carrillo ... et al.]

Edición: [1ª ed.]

Editorial: [Madrid] Comunidad, Dirección General de Salud Pública y Alimentación 2007

Descripción física: 130 p. 30 cm

Mención de serie: Documentos técnicos de salud pública 116

Bibliografía: Bibliografía: p.125-130

Copyright/Depósito Legal: M 22374-2007

Materia: Análisis de peligros y puntos de control crítico Industria alimentaria- Control de calidad

Autores: Celaya Carrillo, Carlos

Entidades: Madrid (Comunidad Autónoma). Dirección General de Salud Pública y Alimentación

Baratz Innovación Documental

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