



Curso Virtual

Sistema de análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)

Bibliografía

Bibliografía

- › Código Alimentario Argentino, Capítulo II, Art 18 bis - (Res. Conj. 87/2008 SPReI y 340/2008 SAGPyA).
http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/marco/CAA/Capitulo_02.htm
- › Directrices FAO/OMS para los gobiernos para la aplicación del sistema APPCC en empresas alimentarias pequeñas y/o menos desarrolladas. FAO.
- › Guía para el diseño, implantación y mantenimiento de un sistema APPCC y prácticas correctas de higiene en las empresas alimentarias. Dirección General de Salud Pública y Alimentación. Comunidad de Madrid.
- › HACCP Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control. Guía orientadora de productores, procesadores y servicios de inspección 2003. SENASA. Anexo I (circular 3579).
- › Hazard Analysis & Critical Control Points (HACCP), U.S. Food and Drug Administration (FDA).
<https://www.fda.gov/food/guidance-regulation-food-and-dietary-supplements/hazard-analysis-critical-control-point-haccp>
- › Principios Generales de Higiene de los Alimentos, CAC/RCP 1-1969 (Codex Alimentarius).
http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/marco/Codex_Alimentarius/normativa/codex/rcp/1-1997.PDF
- › Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP) y Directrices para su Aplicación, Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).
<http://www.fao.org/docrep/005/y1579s/y1579s03.htm>
- › SISTEMAS DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS, Manual de capacitación sobre higiene de los alimentos y sobre el sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (APPCC). FAO/Ministerio de Sanidad y Consumo de España. Roma 2002.



Secretaría de Agricultura,
Ganadería y Pesca



Ministerio de Economía
Argentina