

Intervista alla biologa Maria Rosaria Adonizzio sull'HACCP

http://www.youtube.com/watch?v=kXXX_9_Cmx4

La dottoressa Maria Rosaria Adonizzio, in questa intervista ci parla del sistema **HACCP** (***Hazard Analysis and Critical Control Points***) è un sistema di autocontrollo che ogni operatore nel settore della produzione di alimenti deve mettere in atto al fine di valutare e stimare pericoli e rischi e stabilire misure di controllo per prevenire l'insorgere di problemi igienici e sanitari.

Autore: Franco Tacconelli