



SOMMAIRE

- 9 AGROALIMENTAIRE
- BÂTIMENTS TRAVAUX PUBLICS
- COLLECTIVITÉS TERRITORIALES
- 29 EFFICACITÉ PROFESSIONNELLE & PERSONNELLE
- ENVIRONNEMENT, DÉVELOPPEMENT DURABLE & RSE
- GESTION D'ENTREPRISE
- 63 INDUSTRIE
- 73 MARKETING & COMMERCE
- 0UALITÉ & AMÉLIORATION CONTINUE
- 95 RESSOURCES HUMAINES & COMPÉTENCES
- 105 Santé, social & services à la personne
- 109 SANTÉ. SÉCURITÉ AU TRAVAIL & RISQUES
- 119 STRATÉGIE
- 129 TECHNOLOGIES DE L'INFORMATION
- 135
 PUBLICATIONS EN DIFFUSION
- 136 INDEX PAR TITRES
- 142 INDEX PAR AUTEURS

g/editions

POUR DÉCOUVRIR TOUTE L'OFFRE AFNOR ÉDITIONS



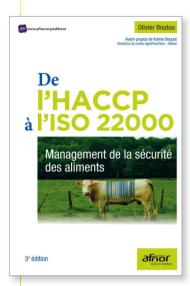


Commandez en ligne
nos publications
Découvrez nos nouveautés
Consultez nos solutions
documentaires dédiées
au monde de l'entreprise
et de la veille









De l'HACCP à l'ISO 22000

Management de la sécurité des aliments

A Olivier Boutou

La qualité irréprochable des produits, la maîtrise des risques liés à la sécurité des aliments et l'internationalisation des échanges sont autant d'enjeux auxquels doivent faire face les acteurs du marché agroalimentaire.

S'appuyant sur des retours d'expérience, l'auteur présente la méthode HACCP et réussit un décryptage minutieux et pédagogique de la norme ISO 22000. Une parfaite opportunité, pour tous les professionnels, de mettre en place un management sûr et efficient de leur activité agroalimentaire.

36.49 € HT - 38.50 € TTC

338 pages, 2014



PORTRAIT

BOUTOU

Ingénieur Développement au Groupe AFNOR, il intervient dans la conception et l'animation de formation sur l'hygiène, la qualité et la sécurité des denrées alimentaires. Il accompagne également les organisations dans leurs démarches HACCP, ISO 22000, FSSC 22000, Food Defense, Gestion de crise, analyse sensorielle au niveau national et international.

Réf.: 346 54 70

ISBN: 978-2-12-465470-3

Certification ISO 22000

Les 8 clés de la réussite

Olivier Boutou

Avec 8 clés, Olivier Boutou nous ouvre 3 portes et non des moindres. Celles qui donnent accès à l'ISO 22000, norme de référence en matière agroalimentaire. La première porte pour comprendre la norme, la deuxième pour la mettre en œuvre sur le terrain et la dernière pour réussir sa certification ISO 22000.

L'auteur confirme que le système de management de la sécurité des denrées alimentaires présente bien des exigences, mais qu'il peut être éclairé de façon simple et très accessible.

Un ouvrage qui nous dit parfaitement pourquoi et comment l'ISO 22000 est le passeport pour la distribution et l'exportation de denrées sûres.

38.86 € HT - 41.00 € TTC Réf.: 346 52 70

ISBN: 978-2-12-465270-9 344 pages, 2010





ISO 22000, HACCP et sécurité des aliments

Recommandations, outils, FAQ et retours de terrain

Didier Blanc

Cette deuxième édition enrichie synthétise les bonnes pratiques en matière de sécurité sanitaire des aliments, précise les exigences de la norme ISO 22000 et illustre ces principes par des exemples concrets. Cet ouvrage prend en compte la mise à jour de la situation suite à la publication de l'ISO 22003 et actualise l'état de la réceptivité du marché et des utilisateurs ainsi que des parties intéressées potentielles. Il permet non seulement de comprendre comment faire évoluer son propre système HACCP vers la nouvelle norme ISO 22000, mais surtout il fournit quantité de réponses concrètes concernant la mise en œuvre d'un système de management de la sécurité des aliments

(SMSA) efficace et son audit.

38,86 € HT - 41,00 € TTC Réf.: 346 51 98

ISBN: 978-2-12-465198-6 432 pages, 2009







LES RECUEILS DE NORMES

Affichage environnemental

Produits alimentaires

Ce recueil inclut les normes BP X 30-323-15, BP X 30-323-0, NF EN ISO 14020, NF EN ISO 14021 et NF EN ISO 14024.

197,00 € HT - 207,84 € TTC

Réf.: 325 31 11

ISBN: 978-2-12-253111-2 238 pages, 2013



Agroalimentaire

Les outils de maîtrise de l'hygiène et de la sécurité alimentaire

325,00 € HT - 342,88 € TTC

Réf. : 305 35 21 CD

ISBN: 978-2-12-053521-1 CD-ROM, 2010







Analyse sensorielle

Un large panel de documents normatifs : des normes NF V 09-502, FD V 09-106 et NF EN ISO 7887 au projet PR NF ISO 16779.



238,00 € HT - 251,09 € TTC

Réf. : 319 08 83 CD

ISBN: 978-2-12-190883-0

CD-ROM, 2014





Antiseptiques et désinfectants Secteur agroalimentaire

241,00 € HT - 254,26 € TTC

Réf.: 317 72 53

ISBN: 978-2-12-177253-0 426 pages, 2007





Détection des allergènes et teneur en gluten dans les produits alimentaires

Ce recueil inclut les normes NF EN ISO/CEI 17025, NF EN 15842, XP ISO/TS 22002-1, NF EN 15633-1, NF EN ISO 21415-1.

238,00 € HT - 251,09 € TTC Réf.: 319 03 11

ISBN: 978-2-12-190311-8 462 pages, 2012



Échantillonnage et contrôle des produits alimentaires

285,00 € HT - 300,68 € TTC

Réf.: 319 08 61 CD

ISBN: 978-2-12-190861-8

CD-ROM, 2007





Emballage et contact alimentaires

176,00 € HT - 185,68 € TTC

Réf.: 304 25 31 CD

ISBN: 978-2-12-042531-4

CD-ROM, 2010







Huiles essentielles

357,00 € HT - 376,64 € TTC Réf. : 317 75 81 CD

ISBN: 978-2-12-177581-4 CD-ROM. 2011





Hygiène dans la restauration

Équipements et bonnes pratiques

258,00 € HT - 272,19 € TTC

Réf.: 305 18 21

ISBN: 978-2-12-051821-4 530 et 504 pages, 2009

2 volumes vendus ensemble





Hygiène des aliments

Les normes sur le système de management de la sécurité des denrées alimentaires (ISO 22000), sur l'hygiène du matériel agroalimentaire, les guides de bonnes pratiques hygiéniques.

274,00 € HT - 289,07 € TTC Réf. : 318 60 41

léf. : 318 60 41

ISBN: 978-2-12-186041-1 600 pages, 2013 9 782121 860411



LES RECUEILS DE NORMES

Ingrédients et additifs alimentaires

Réglementation et normes : additifs, arômes et colorants

Ce recueil inclut les normes NF EN 16155, NF V03-135, NF EN 15911. NF EN ISO 2825. XP CEN/TS 15606.

426,00 € HT - 449,43 € TTC Réf.: 319 26 21 CD

ISBN: 978-2-12-192621-6 CD-ROM. 2012





Lait et produits laitiers

Le guide complet des normes (NF EN ISO 8968-1; NF EN ISO 12779; NF EN ISO 5536; NF EN ISO 9233-1; XP ISO/TS 17193...) et de la réglementation européenne et française de l'industrie laitière.

370,00 € HT - 390,35 € TTC Réf.: 319 04 71 CD

ISBN: 978-2-12-190471-9 CD-ROM. 2014







Management de la sécurité en agroalimentaire

Les textes fondamentaux de la qualité et de la sécurité en agroalimentaire : XP ISO/TS 22003 ; XP ISO/TS 22002-4 ; XP ISO/TS 22002-2 ; PR NF ISO 22004...

310,00 € HT - 327,05 € TTC Réf. : 319 07 21

ISBN: 978-2-12-190721-5 502 pages, 2014



Matières fertilisantes et supports de culture

Échantillonnage, analyses chimiques et essais physico-chimiques

414,00 € HT - 436,77 € TTC Réf.: 318 42 61 CD ISBN: 978-2-12-184261-5

CD-ROM, 2009





Microbiologie des aliments

L'ensemble des normes en matière d'analyses
physico-chimiques et microbiologiques (NF EN ISO 6887-6;
XP CEN ISO/TS 6579-2; XP CEN ISO/TS 15216-1; XP CEN ISO/TS 17919;
XP CEN ISO/TS 13136...) pour être en conformité avec la réglementation.

337,00 € HT - 355,54 € TTC

Réf. : 319 11 21 CD ISBN : 978-2-12-191121-2 CD-ROM. 2014





Responsabilité positique de la little sont private agroalimentaires

Responsabilité sociétale et les entreprises agroalimentaires

Ce recueil inclut les normes NF EN ISO 22000, NF ISO 26000, AC X30-030, NF V01-005, NF V01-007.

207,00 € HT - 218,39 € TTC

Réf.: 324 37 11 ISBN: 978-2-12-243711-7 496 pages, 2012



Traçabilité dans l'agroalimentaire

218,00 € HT - 229,99 € TTC Réf.: 323 63 31 CD

ISBN: 978-2-12-236331-7 CD-ROM. 2014



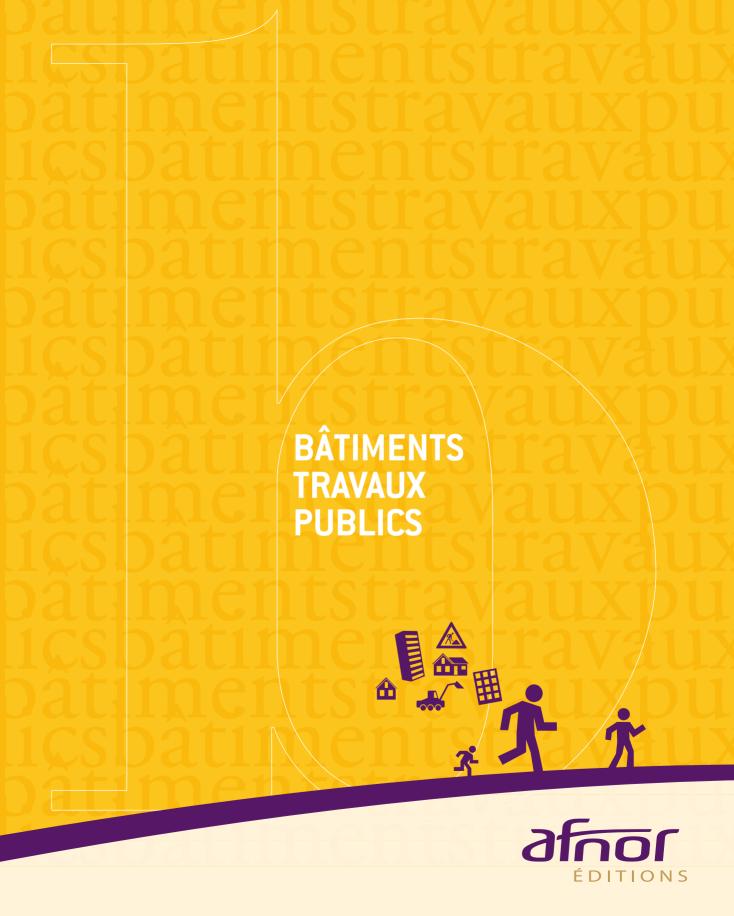


Vade-mecum de l'auditeur agroalimentaire

250,00 € HT - 263,75 € TTC Réf.: 319 07 01

ISBN: 978-2-12-190701-7 196 pages, 2010









Manuel de construction métallique

APK Association pour la promotion de la construction acier, sous la direction de Jean-Pierre Muzeau

L'Eurocode 3 Calcul des structures en acier remplace les anciens textes nationaux pour la construction métallique (CM 66 et additif 80). Cette norme est divisée en douze parties, dont les deux principales sont traitées dans ce manuel : EN 1993-1-1 Règles générales et règles pour les bâtiments et EN 1993-1-8 Calcul des assemblages, soit des extraits permettant de traiter un projet de bâtiment simple. En complément indispensable, des extraits des Eurocodes 0 et 1, soit les règles de base et le calcul des actions, et notamment les éléments permettant de déterminer les actions de neige et de vent sur un bâtiment.

Extraits des Eurocodes 0. 1 et 3

29,86 € HT - 31,50 € TTC Réf. : 346 54 38

ISBN: 978-2-12-465438-3 256 pages, 2013

Coédition AFNOR-EYROLLES





Extraits des Eurocodes à l'usage des étudiants

29,86 € HT - 31,50 € TTC Réf. : 346 53 70

ISBN: 978-2-12-465370-6 256 pages, 2012 Coédition AFNOR-EYROLLES



Calcul des structures en béton

Eurocode 2 - Guide d'application



Entièrement refondue et mise à jour, cette édition du guide d'application prend notamment en compte les ultimes modifications apportées aux articles de l'Eurocode 2, ainsi que l'annexe nationale.

71,09 € HT - 75,00 € TTC Réf. : 346 54 35

ISBN: 978-2-12-465435-2 640 pages, 2013 Coédition AFNOR-EYROLLES





Introduction au béton armé

Théorie et applications courantes selon l'Eurocode 2

🚣 Jean-Louis Granju



Conformément aux prescriptions de l'Eurocode 2 et en s'appuyant sur des exemples courants illustrés de nombreux schémas, l'auteur expose ici de façon didactique les bases de la connaissance du béton armé : ses propriétés et son comportement.

33,18 € HT - 35,00 € TTC

Réf.: 346 54 57

ISBN: 978-2-12-465457-4 260 pages, 2014 Coédition AFNOR-EYROLLES





L'Eurocode 2

Jean Roux

Ces deux ouvrages traitent des parties de l'Eurocode 2 relatives au béton armé. Coédition AFNOR-EYROLLES

Pratique de l'eurocode 2 Guide d'application

68,25 € HT - 72,00 € TTC Réf. : 327 32 11

ISBN: 978-2-12-273211-3 650 pages, 2009





Maîtrise de l'eurocode 2 Guide d'application

68,25 € HT - 72,00 € TTC Réf.: 327 32 12

ISBN : 978-2-12-273212-0 352 pages, 2009



