

El presente curso tiene por objetivo poner en conocimiento el nuevo concepto de "Cultura de Seguridad Alimentaria", introducido en un nuevo reglamento europeo de obligado cumplimiento por los Estados miembros, informando de la importancia sobre la conciencia individual y el comportamiento en el personal sobre la seguridad alimentaria. Las etapas previas, identificación y análisis de peligros y puntos críticos, además de conocer las generalidades de la implantación del Sistema APPCC.

UNIDAD 1. ETAPAS PREVIAS

1. Equipo Encargado de APPCC 2. Descripción del producto e identificación del uso final 3. Definición del Diagrama de Flujo 4. Verificación in situ del diagrama de flujo

UNIDAD 2. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS Y SU ANÁLISIS. PUNTOS DE CONTROL

1. Presencia de peligros 2. Determinación de los puntos de control 3. Establecimiento de límites críticos 4. Establecimiento de sistema de vigilancia 5. Establecimiento de medidas correctoras

UNIDAD 3. REQUISITOS PREVIOS PARA LA IMPLANTACIÓN DEL APPCC

1. Control del agua potable 2. Control de plagas: desratización y desinsectación 3. Control de las condiciones de higiene en los establecimientos, instalaciones, enseres y equipos 4. Trazabilidad y Control de Proveedores 5 Formación de los manipuladores 6. Control de residuos

UD 4. IMPLANTACIÓN DEL SISTEMA APPCC

1. Generalidades a tener en cuenta para la implantación del sistema appcc 2. Implantación de los 7 principios 3. Implantación de planes: prácticas correctas de higiene

UNIDAD 5. CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Reglamento CE 2021/382 2. CÓDEX ALIMENTARIUS 3. Iniciativa mundial de seguridad alimentaria (global food safety initiative- gfsi) 3.1 Normas que forman la GFSI 4. Concepto de cultura de inocuidad o seguridad alimentaria 4.1 Cómo desarrollar un Plan de Cultura de la Seguridad Alimentaria 4.2 Cómo evaluar y medir la cultura de Seguridad Alimentaria en una empresa 5. Decálogo de cultura alimentaria