



SEGURIDAD ALIMENTARIA. SISTEMA APPCC

OBJETIVOS

Conocer técnicas para el conocimiento del sistema de la APPCC, adaptándose a la norma ISO 22000.

CONTENIDOS

Fundamentos de la seguridad alimentaria

Presentación

Objetivos

Introducción

Qué se entiende por seguridad alimentaria

La cadena alimentaria: "del campo a la mesa"

¿qué se entiende por trazabilidad?

Resumen

Introducción al análisis de peligros y puntos de control

Presentación

Objetivos

Introducción

Origen del sistema appcc

Razones para implantar un sistema appcc

Beneficios e inconvenientes

Principios del appcc

Resumen

Introducción a los peligros. Importancia y control

Presentación

Objetivos

Los peligros y su importancia

Tipos de peligros

Puntos de control críticos y medidas de control

Anexo. Ejemplo práctico de control de peligros

Resumen

Etapas de un sistema appcc

Presentación

Objetivos

¿qué es el plan appcc?

Selección de un equipo multidisciplinar (equipo appcc)

Definir los términos de referencia

Descripción del producto

Identificación del uso esperado del producto

Elaboración de un diagrama de flujo (descripción del proceso de fabricación)

Verificar "in situ" el diagrama de flujo

Identificar los peligros asociados a cada etapa y las medidas de control



- Identificación de los puntos de control críticos (pcc)
- Establecimiento de límites críticos para cada punto de control crítico
- Establecer un sistema de vigilancia de los pccs
- Establecer las acciones correctoras
- Verificar el sistema
- Revisión del sistema
- Documentación y registro
- Anexo. Caso práctico
- Resumen

Planes generales de higiene en las empresas alimentarias

- Presentación
- Objetivos
- Introducción
- Diseño de planes generales de higiene
- Resumen

Implantación y mantenimiento de un sistema appcc

- Presentación
- Objetivos
- Introducción
- Requisitos para la implantación
- Equipo para la implantación
- Sistemas de vigilancia
- Registro de datos
- Instalaciones y equipos
- Mantenimiento de un sistema appcc
- Resumen