



APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico)

OBJETIVOS.

- Minimizando los riesgos de entrada de materias primas peligrosas en la cadena alimentaria;
- Proporcionando una herramienta de aplicación de los requisitos de higiene
- Conocer las diferentes fases de implantación de un sistema APPCC

CONTENIDOS

Parte 1

- Introducción
- Fases para aplicar un sistema de autocontrol basado en el Sistema de APPCC
- Creación del equipo de trabajo de APPCC

Parte 2

- Plan de control de aguas
- Plan de limpieza y desinfección
- Comprobación de la desinfección
- Plan de formación
- Plan de mantenimiento

Parte 3

- Plan de control de plagas
- Plan de homologación de proveedores
- Plan de control de la trazabilidad
- Producto no conforme

Parte 4

- Selección del equipo
- Recopilación de los datos relativos al producto
- Elaboración del diagrama de flujo
- Identificación de los peligros y establecimiento de las medidas preventivas

Parte 5

- Determinación de los puntos críticos de control
- Establecer límites críticos para cada PCC
- Establecer un sistema de vigilancia para cada punto de control crítico
- Establecer límites críticos para cada PCC
- Establecer acciones correctoras
- Comprobación del Sistema
- Establecer un sistema de documentación y registro