

Sistemas de Autocontrol. El APPCC

Presencial: 6 horas

Capítulo 1: Seguridad alimentaria como base de la calidad

- Concepto de calidad
- Gestión de la calidad
- Bases de la seguridad alimentaria (APPCC/ Codex Alimentarius)
- Reglamentación europea

Capítulo 2: Prerrequisitos del sistema APPCC

- Plan de formación y capacitación del personal en S.A.
- Plan de limpieza y desinfección
- Plan de potabilidad del agua
- Plan de control de proveedores
- Plan Control de plagas y animales indeseables
- Plan de trazabilidad
- Plan de mantenimiento. Diseño higiénico de locales y equipos
- Guías de Prácticas Correctas de Higiene
- Plan de control de residuos

Capítulo 3: Diseño del sistema APPCC

- Peligros alimentarios. Evaluación de riesgos
- Bases del cuadro de gestión
- Árbol de decisión
- Diagrama de flujo
- Puntos de Control Críticos, seguimiento de AACC y procesos de verificación

Capítulo 4: Implantación del sistema APPCC

- Definición y objetivos del sistema
- Principios del sistema
- Etapas de implantación