

SEGURIDAD ALIMENTARIA. SEGUIMIENTO Y VERIFICACION

Modalidad: Distancia

Objetivos:

Con este material se pretende obtener una idea general sobre los requisitos exigidos y establecidos para salvaguardar la inocuidad de los alimentos dentro de la cadena alimentaria, centrándonos en las herramientas del APPCC que permiten realizar el Seguimiento y la Verificación del mismo, así como las evidencias, registros y tareas necesarias para mantener un sistema de autocontrol implantado en el tiempo.

Contenidos:

1 LA SEGURIDAD ALIMENTARIA. INTRODUCCIÓN

- 1.1 Consideraciones previas
- 1.2 Repercusiones de la Seguridad Alimentaria

2 SISTEMA APPCC

- 2.1 Historia del APPCC

3 CONCEPTO DE APPCC

- 3.1 El Sistema APPCC
- 3.2 Principios del Sistema de APPCC
- 3.3 Directrices para la aplicación de APPCC

4 PRERREQUISITOS DE HIGIENE

- 4.1 Introducción
- 4.2 Indicaciones para el control del agua potable
- 4.3 Indicaciones para el control de plagas: desratización y desinsectación
- 4.4 Indicaciones para el Control de la Higiene de los locales, instalaciones, enseres y equipos
- 4.5 Indicaciones para el Mantenimiento de Instalaciones
- 4.6 Indicaciones sobre Trazabilidad y Control de Proveedores
- 4.7 Indicaciones sobre el Mantenimiento de la Cadena de Frío
- 4.8 Formación de los manipuladores
- 4.9 Indicaciones sobre el Control de Residuos

5 ESTABLECIMIENTO DE SISTEMA DE VERIFICACIÓN

- 5.1 Verificación
- 5.2 Descripción de las actividades de Verificación

6 ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA DE DOCUMENTACIÓN Y REGISTRO

- 6.1 Documentación necesaria para mantener actualizado el Sistema de Autocontrol

7 BIBLIOGRAFIA

8 TEST