

APPCC PARA PRODUCTOS CÁRNICOS

➤ **DURACIÓN:** 30 horas

➤ **OBJETIVOS:**

Guía de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH) y un sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) En la comercialización de Productos Cárnicos. El objetivo del curso es formar a los responsables de empresas de la rama de comercialización de productos cárnicos. Sobre las principales obligaciones de control en materia de Seguridad Alimentaria, relacionando los parámetros de seguridad con los de Calidad, con el fin de obtener una visión conjunta de los beneficios que un adecuado control de la calidad alimentaria proporciona a este tipo de empresas, así como, por supuesto, el conocimiento de los requisitos legales que ello implica.

➤ **ÍNDICE**

1. Objetivos

1.1 Principios generales del Codex sobre higiene de los alimentos

2. Ámbito de aplicación

2.1 Funciones de los gobiernos, la industria y los consumidores

2.2 Utilización

2.3 Definiciones

3. Producción primaria

3.1 Higiene del medio

3.2 Producción higiénica de materias primas de los alimentos

3.3 Manipulación, almacenamiento y transporte

3.4 Limpieza, mantenimiento e higiene del personal

4. Proyecto y construcción de las instalaciones

4.1 Emplazamiento

4.2 Edificios y salas

4.3 Equipo

4.4 Servicios

5. Control de las operaciones

5.1 Control de los riesgos alimentarios

5.2 Aspectos fundamentales de los sistemas de control de la higiene

5.3 Requisitos relativos a las materias primas

5.4 Envasado

5.5 Agua

5.6 Dirección y supervisión

5.7 Documentación y registros

5.8 Procedimientos para retirar alimentos

5.9 Cuestionario: Cuestionario repaso T1 al T5

6. Instalaciones

6.1 Mantenimiento y limpieza

6.2 Programa de limpieza

6.3 Sistemas de lucha contra las plagas

6.4 Tratamiento de los desechos

6.5 Eficacia de la vigilancia

7. Instalaciones - higiene personal

- 7.1 Estado de salud
- 7.2 Enfermedades y lesiones
- 7.3 Aseo personal
- 7.4 Comportamiento personal
- 7.5 Visitantes

8. Transporte

- 8.1 Consideraciones generales
- 8.2 Requisitos
- 8.3 Utilización y mantenimiento

9. Información de los productos y sensibilización de los consumidores

- 9.1 Identificación de los lotes
- 9.2 Información sobre los productos
- 9.3 Etiquetado
- 9.4 Información a los consumidores

10. Capacitación

- 10.1 Conocimientos y responsabilidades
- 10.2 Programas de capacitación
- 10.3 Instrucción y supervisión
- 10.4 Capacitación de actualización de los conocimientos

11. Sistema de análisis de peligros

- 11.1 Preámbulo
- 11.2 Definiciones
- 11.3 Principios del sistema de HACCP
- 11.4 Directrices para la aplicación del sistema de HACCP
- 11.5 Aplicación
- 11.6 Cuestionario: Cuestionario repaso T6 al T11

12. Principios de la aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos

- 12.1 Introducción
- 12.2 Definición de criterios microbiológicos
- 12.3 Componentes de los criterios microbiológicos para los alimentos
- 12.4 Fines y aplicación de los criterios microbiológicos para los alimentos
- 12.5 Consideraciones generales para la aplicación de criterios microbiológicos
- 12.6 Aspectos microbiológicos de los criterios
- 12.7 Planes de muestreo métodos y manipulación
- 12.8 Presentación de informes

13. Directrices para la evaluación de riesgos microbiológicos

- 13.1 Introducción
- 13.2 Ámbito de aplicación
- 13.3 Definiciones

13.4 Principios de la evaluación de riesgos
microbiológicos

13.5 Directrices para la aplicación

14. Caso Práctico

14.1 Caso práctico

15. APPCC para productos cárnicos

15.1 Introducción

15.2 Documentación de un sistema APPCC y una GPCH

15.3 Requisitos para una práctica correcta de higiene

15.4 Condiciones aplicables a los productos

15.5 Aspectos a contemplar

16. Formación de trabajadores

16.1 Responsables del diseño y ejecución de las actividades

16.2 Actividades formativas y su contenido

16.3 Medidas de control

16.4 Registros

17. Condiciones y mantenimiento de locales y equipos

17.1 Condiciones y mantenimiento de los establecimientos

17.2 Actividades a realizar

17.3 Medidas de control

17.4 Registros

18. Limpieza y desinfección

18.1 Actividades a realizar

18.2 Medidas de control

18.3 Registros

19. Control de plagas

19.1 Actividades a realizar

19.2 Medidas de control

19.3 Registros

20. Abastecimiento de agua

20.1 Actividades a realizar

20.2 Medidas de control

20.3 Registros

21. Buenas prácticas de manipulación y elaboración

21.1 Condiciones sanitarias de manipulación y comercialización

21.2 Medidas de control

21.3 Registros

22. Trazabilidad

22.1 Trazabilidad

22.2 Actividades a contemplar

22.3 Registros

23. Requisitos para un plan APPCC

- 23.1 Introducción
- 23.2 Requisitos generales
- 23.3 Descripción del producto
- 23.4 Uso de los productos y población de destino
- 23.5 Diagramas de flujo
- 23.6 Análisis de peligros
- 23.7 Medidas preventivas
- 23.8 Puntos de control crítico - PCC
- 23.9 Límites críticos
- 23.10 Medidas de vigilancia
- 23.11 Acciones correctoras
- 23.12 Verificaciones
- 23.13 Registros

24. Anexos

- 24.1 Anexo 1
- 24.2 Anexo 2
- 24.3 Anexo 3
- 24.4 Anexo 4
- 24.5 Anexo 5
- 24.6 Anexo 6
- 24.7 Anexo 7
- 24.8 Anexo 8
- 24.9 Anexo 9
- 24.10 Anexo 10
- 24.11 Anexo 11
- 24.12 Anexo 12
- 24.13 Anexo 13
- 24.14 Anexo 14
- 24.15 Cuestionario: Cuestionario final