

BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN COMERCIOS **DE ALIMENTACIÓN**

➤ **DURACIÓN:** 30 horas

➤ **OBJETIVOS:**

Enseñar las prácticas correctas de higiene a todo el personal que forma parte de una empresa alimentaria. Ayudar a las empresas a cumplir con sus obligaciones. Concienciar a empresarios y a trabajadores de la importancia de la cultura de la seguridad alimentaria en este sector específico.

➤ **ÍNDICE**

1. La seguridad alimentaria - una obligación legal y moral

- 1.1 Un poco de historia
- 1.2 Descubriendo microorganismos
- 1.3 Las primeras normas de control alimentario
- 1.4 De la granja a la mesa
- 1.5 Principales instituciones en materia de seguridad alimentaria y salud pública
- 1.6 Necesidad de un marco normativo
- 1.7 El Codex Alimentarius
- 1.8 Autoridades competentes en España
- 1.9 Relación de normas de obligado cumplimiento
- 1.10 Guías de ayuda - Guías sectoriales
- 1.11 El Registro General Sanitario
- 1.12 Definiciones
- 1.13 Actividad práctica
- 1.14 Cuestionario: La seguridad alimentaria - una obligación legal y moral

2. Los peligros biológicos para la salud

- 2.1 Primeros pasos
- 2.2 Peligros biológicos
- 2.3 Campilobacteriosis
- 2.4 Salmonelosis
- 2.5 Listeria
- 2.6 Escherichia coli
- 2.7 Yersinia enterocolítica
- 2.8 Norovirus
- 2.9 Virus de la hepatitis E
- 2.10 Anisakis
- 2.11 Biotoxinas marinas
- 2.12 Otros peligros biológicos de origen alimentario
- 2.13 Cuadro resumen
- 2.14 Actividad - Identificando peligros
- 2.15 Cuestionario: Los peligros biológicos para la salud

3. Los peligros químicos para la salud

- 3.1 Peligros químicos
- 3.2 Contaminantes

- 3.3 Acrilamida
- 3.4 Plaguicidas y fitosanitarios
- 3.5 Aditivos alimentarios
- 3.6 Actividad - Los sulfitos

4. Los peligros físicos para la salud

- 4.1 Peligros físicos
- 4.2 Peligros debidos a la presencia de alérgenos
- 4.3 Materiales en contacto con los alimentos
- 4.4 Programas de control de peligros realizados por las autoridades sanitarias
- 4.5 Actividad - Sistemas de control de peligros físicos
- 4.6 Actividad - Cajas de madera
- 4.7 Actividad - Medidas correctoras ante una inspección de control
- 4.8 Cuestionario: Repaso temas 2, 3 y 4

5. Los prerrequisitos

- 5.1 Qué son los prerrequisitos PPR
- 5.2 Prerrequisitos esenciales
- 5.3 PPR - infraestructuras
- 5.4 PPR - limpieza y desinfección
- 5.5 PPR - control de plagas
- 5.6 PPR - mantenimiento de instalaciones y equipos
- 5.7 PPR - alérgenos
- 5.8 PPR - gestión de residuos
- 5.9 PPR - control del agua
- 5.10 PPR - formación del personal
- 5.11 PPR - trazabilidad
- 5.12 PPR - control de materias primas y proveedores
- 5.13 PPR - control de temperaturas - Mantenimiento de la cadena de frío
- 5.14 Actividad - Envases de aluminio
- 5.15 Actividad - Requisitos de las salas de manipulación
- 5.16 Actividad - Ejecución del plan L-D
- 5.17 Actividad - Prevención vs corrección
- 5.18 Actividad - Presencia de alérgenos en cada fase
- 5.19 Actividad - Medición de cloro residual
- 5.20 Actividad - Trazabilidad de producto no conforme
- 5.21 Cuestionario: Los prerrequisitos

6. Buenas Prácticas de Higiene en comercios de alimentación

- 6.1 Qué son las BPH
- 6.2 Relación de las BPH con los PPR
- 6.3 Comprobación de las buenas prácticas
- 6.4 BPH en comercios de alimentación
- 6.5 Prácticas correctas en relación con la higiene personal
- 6.6 Prácticas correctas en relación con la manipulación
- 6.7 Prácticas correctas en relación con la limpieza y desinfección
- 6.8 Prácticas correctas en relación con el almacenamiento y el transporte
- 6.9 En relación con la gestión de los alérgenos
- 6.10 Prácticas correctas en relación con el control de plagas
- 6.11 Prácticas correctas en relación con la venta de frutas y hortalizas

- 6.12 Prácticas correctas en relación con la venta de pan
- 6.13 Prácticas correctas en relación con la venta de productos de pastelería
- 6.14 Prácticas correctas en relación con la venta de comidas para llevar
- 6.15 Cuestionario: Buenas Prácticas de Higiene (BPH) en comercios de alimentación

7. COVID 19 en establecimientos de alimentación

- 7.1 Introducción
- 7.2 Integración de las medidas preventivas frente al COVID19 dentro del sistema de autogestión de la empresa alimentaria
- 7.3 Medidas preventivas frente al COVID19 en establecimientos de alimentación
- 7.4 Ventilación
- 7.5 Reorganización de espacios y recorridos
- 7.6 Refuerzo de la limpieza y desinfección
- 7.7 Formación e información a los trabajadores
- 7.8 Señalización
- 7.9 Refuerzo de las prácticas de higiene en los procesos de manipulación y elaboración de productos alimenticios
- 7.10 Refuerzo de las prácticas de higiene en el proceso de venta
- 7.11 Actuaciones de vigilancia y control frente al COVID-19
- 7.12 Cuestionario: COVID 19 en establecimientos de alimentación

8. La Cultura de la Seguridad Alimentaria

- 8.1 Bases de la cultura de seguridad alimentaria
- 8.2 La cultura de la seguridad alimentaria como obligación
- 8.3 Requisitos Voluntarios vs Obligatorios
- 8.4 Como aplicar esta nueva cultura
- 8.5 Cuestionario: La Cultura de la Seguridad Alimentaria
- 8.6 Cuestionario: Cuestionario final