

## CULTURA DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Duración en horas: 60

### OBJETIVOS DEL CURSO

Informar de los peligros inherentes a los alimentos. 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. Aprender a desarrollar los programas de control de requisitos de seguridad alimentaria. Concienciar a empresarios y a trabajadores de la importancia de la cultura de la seguridad alimentaria y de la utilidad de los sistemas de gestión basados en los principios de los APPCC.

### 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

- 6.1 Qué son las BPH
- 6.2 Relación de las BPH con los PPR
- 6.3 Comprobación de las buenas prácticas

### 7 Análisis de los Peligros y los Puntos de Control Críticos - APPCC

- 7.1 Qué son los APPCC
- 7.2 Principios del APPCC

- 7.3 Análisis de Peligros - principio 1
  - 7.4 Determinación de los Puntos de Control Críticos - principio 2
  - 7.5 Límites críticos - principio 3
  - 7.6 Vigilancia de los puntos de control críticos - principio 4
  - 7.7 Medidas correctivas - principio 5
  - 7.8 Verificación - principio 6
  - 7.9 Documentación y registro - principio 7
  - 7.10 Toma de muestras
  - 7.11 Controles oficiales
  - 7.12 Actividad - Análisis de peligros
  - 7.13 Actividad - Ficha de elaboración de callos
  - 7.14 Actividad - Vigilancia de conservación de canales de pollo
  - 7.15 Actividad - Preparación de ensaladas
  - 7.16 Cuestionario: APPCC
- 8 Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria - SGSA - Autocontrol
- 8.1 Qué es el Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria
  - 8.2 Qué empresas deben disponer de un SGSA
  - 8.3 Objetivo AUTOCONTROL
  - 8.4 Criterios de flexibilidad
- 9 Diseño de un SGSA o sistema de AUTOCONTROL
- 9.1 Objeto del SGSA
  - 9.2 Descripción de las actividades y procesos alimentarios - Identificación de los productos
  - 9.3 Referencias a la normativa aplicable
  - 9.4 Identificación del equipo responsable del SGSA
  - 9.5 Prerrequisitos PPR
  - 9.6 Buenas Prácticas de Higiene BPH
  - 9.7 Análisis de peligros APPCC
  - 9.8 Verificación del sistema de autocontrol
- 10 Información de venta al consumidor sobre la denominación del producto
- 10.1 Introducción
  - 10.2 Productos cárnicos envasados
  - 10.3 Carnes sin envasar
  - 10.4 Productos de la pesca frescos o descongelados
  - 10.5 Mariscos cocidos
  - 10.6 Frutas y hortalizas a granel
  - 10.7 Productos de panadería y pastelería
- 11 Información al consumidor sobre alérgenos
- 11.1 Información sobre alérgenos
  - 11.2 Alérgenos de obligada declaración
  - 11.3 Evaluación de alérgenos
  - 11.4 Información de alérgenos en alimentos envasados o no
  - 11.5 Información sobre ausencia o presencia reducida de gluten en los alimentos
  - 11.6 Actividad - Alérgenos

## 12 Información nutricional

- 12.1 Información nutricional en alimentos envasados
- 12.2 Información nutricional en alimentos sin envasar
- 12.3 Información nutricional de bebidas alcohólicas
- 12.4 Presentación de la información nutricional en las etiquetas
- 12.5 Como se calcula el valor energético de un alimento
- 12.6 Cuestionario: Repaso temas 10, 11 y 12

## 13 COVID 19 en establecimientos de alimentación

- 13.1 Introducción
- 13.2 Integración de las medidas preventivas frente al COVID19 dentro del sistema de autogestión de la empresa alimentaria
- 13.3 Medidas preventivas frente al COVID19 en establecimientos de alimentación
- 13.4 Ventilación
- 13.5 Reorganización de espacios y recorridos
- 13.6 Refuerzo de la limpieza y desinfección
- 13.7 Formación e información a los trabajadores
- 13.8 Señalización
- 13.9 Refuerzo de las prácticas de higiene en los procesos de manipulación y elaboración de productos alimenticios
- 13.10 Refuerzo de las prácticas de higiene en el proceso de venta
- 13.11 Actuaciones de vigilancia y control frente al COVID-19
- 13.12 Cuestionario: COVID 19 en establecimientos de alimentación

## 14 La Cultura de la Seguridad Alimentaria

- 14.1 Bases de la cultura de seguridad alimentaria
- 14.2 La cultura de la seguridad alimentaria como obligación
- 14.3 Requisitos Voluntarios vs Obligatorios
- 14.4 Como aplicar esta nueva cultura
- 14.5 Cuestionario: La Cultura de la Seguridad Alimentaria
- 14.6 Cuestionario: Cuestionario final