

SEGURIDAD ALIMENTARIA EN COMERCIOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

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 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 frutas y verduras

- 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 frutas y verduras
- 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
 - 6.12 Cuestionario: Buenas Prácticas de Higiene (BPH) en comercios de frutas y hortalizas
- 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 Cuestionario: APPCC
- 8 Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria en comercios de frutas y verduras
- 8.1 Qué es el Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria
 - 8.2 Que empresas deben disponer de un SGSA
 - 8.3 Objetivo AUTOCONTROL
 - 8.4 Criterios de flexibilidad
 - 8.5 SGSA en comercios de frutas y verduras
 - 8.6 Objeto del SGSA
 - 8.7 Descripción de las actividades y de los procesos alimentarios
 - 8.8 Referencias a la normativa aplicable
 - 8.9 Identificación del equipo responsable del SGSA
 - 8.10 Prerrequisitos
 - 8.11 Plan de limpieza y desinfección
 - 8.12 Plan de control de plagas
 - 8.13 Plan de mantenimiento de las instalaciones y equipos
 - 8.14 Plan de gestión de residuos
 - 8.15 Plan de control de la calidad del agua
 - 8.16 Plan de formación
 - 8.17 Plan de trazabilidad
 - 8.18 Plan de control de temperaturas
 - 8.19 Plan de control de alérgenos
 - 8.20 Plan de control de materias primas y proveedores
 - 8.21 Buenas Prácticas de Higiene
 - 8.22 Análisis de peligros
 - 8.23 Verificación del sistema de autocontrol
 - 8.24 Cuestionario: Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria en comercios de alimentación

9 Información de venta al consumidor sobre la denominación del producto

- 9.1 Introducción
- 9.2 Productos cárnicos envasados
- 9.3 Carnes sin envasar
- 9.4 Productos de la pesca frescos o descongelados
- 9.5 Mariscos cocidos
- 9.6 Frutas y hortalizas a granel
- 9.7 Productos de panadería y pastelería

10 Información al consumidor sobre alérgenos

- 10.1 Información sobre alérgenos
- 10.2 Alérgenos de obligada declaración
- 10.3 Evaluación de alérgenos
- 10.4 Información de alérgenos en alimentos envasados o no
- 10.5 Información sobre ausencia o presencia reducida de gluten en los

alimentos

- 10.6 Actividad - Alérgenos

11 Información nutricional

- 11.1 Información nutricional en alimentos envasados
- 11.2 Información nutricional en alimentos sin envasar
- 11.3 Información nutricional de bebidas alcohólicas
- 11.4 Presentación de la información nutricional en las etiquetas
- 11.5 Como se calcula el valor energético de un alimento
- 11.6 Cuestionario: Repaso temas 9, 10 y 11

12 COVID 19 en establecimientos de alimentación

- 12.1 Introducción
- 12.2 Integración de las medidas preventivas frente al COVID19 dentro del sistema de autogestión de la empresa alimentaria
- 12.3 Medidas preventivas frente al COVID19 en establecimientos de alimentación
- 12.4 Ventilación
- 12.5 Reorganización de espacios y recorridos
- 12.6 Refuerzo de la limpieza y desinfección
- 12.7 Formación e información a los trabajadores
- 12.8 Señalización
- 12.9 Refuerzo de las prácticas de higiene en los procesos de manipulación y elaboración de productos alimenticios
- 12.10 Refuerzo de las prácticas de higiene en el proceso de venta
- 12.11 Actuaciones de vigilancia y control frente al COVID-19
- 12.12 Cuestionario: COVID 19 en establecimientos de alimentación

13 La Cultura de la Seguridad Alimentaria

- 13.1 Bases de la cultura de seguridad alimentaria
- 13.2 La cultura de la seguridad alimentaria como obligación
- 13.3 Requisitos Voluntarios vs Obligatorios
- 13.4 Como aplicar esta nueva cultura
- 13.5 Cuestionario: La Cultura de la Seguridad Alimentaria
- 13.6 Cuestionario: Cuestionario final