

Formación en Calidad y Seguridad Alimentaria

Asesoría y
Consultoría
Técnico-Legal



Sistema de APPCC

PRESENTACIÓN

El Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, expresa en el Capítulo 12 del Anexo II la obligatoriedad de garantizar que los trabajadores que tengan a su cargo la creación, desarrollo, aplicación y mantenimiento de los procedimientos basados en los principios del APPCC o en las guías pertinentes de prácticas correctas de higiene, hayan recibido una formación adecuada en lo relativo a dichas materias, en consonancia con la actividad laboral que desarrollan y la naturaleza de los productos que manipulan y sus riesgos sanitarios.

Objetivos del curso:

El propósito del programa formativo es que, a la finalización del curso, el participante:

- Reciba formación conforme a lo dispuesto en la normativa vigente.
- Refuerce sus conocimientos en el ámbito de la gestión de la inocuidad de los alimentos.
- Conozca a fondo los principios por los que se rigen los programas de prerrequisitos y el sistema de APPCC.
- Resuelva sus dudas en torno a la aplicación efectiva del sistema de APPCC.
- Aumente su capacitación y pueda colaborar de forma activa en la mejora de los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria establecidos en su organización.

CONTENIDO DEL CURSO

Introducción

Introducción al sistema de APPCC

Elementos del sistema de autocontrol

Legislación alimentaria sobre higiene y seguridad alimentaria

Programas de Prerrequisitos

Directrices para la aplicación de los programas de prerrequisitos

- *Plan de formación y prácticas correctas de higiene*
- *Plan de control del agua*
- *Plan de control de proveedores*
- *Plan de limpieza y desinfección*
- *Plan de control de plagas y otros animales indeseables*
- *Plan de control de sustancias y materiales peligrosos*
- *Plan de mantenimiento, almacenamiento y trazabilidad*
- *Plan de eliminación y gestión de residuos*

Sistema de APPCC

Principios y directrices para la aplicación del sistema de APPCC

- *Formación de un equipo de APPCC, definición del ámbito del estudio*
- *Descripción y determinación del uso previsto del producto*
- *Elaboración y confirmación in situ del diagrama de flujo*
- *Compilación de una lista de los posibles peligros relacionados con cada fase, realización de un análisis de peligros y examen de las medidas*
- *Determinación de los puntos de control crítico y establecimiento de límites críticos y sistema de vigilancia para cada punto de control crítico*
- *Establecimiento de medidas correctivas y procedimientos de verificación*
- *Establecimiento de un sistema de documentación y registro*

Flexibilidad del sistema de APPCC

Condiciones para la implementación efectiva del sistema de autocontrol

Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria

Programas de gestión de la seguridad alimentaria

- *Documento de orientación GFSI (6ª ed.)*
- *Norma Internacional ISO 22000:2018*
- *Food Safety System Certification 22000 (v. 5)*
- *IFS Food (v. 6.1)*
- *Norma mundial de seguridad alimentaria (ed. 8) de BRC Global Standards*

Dirigido

A todos aquellos trabajadores de las áreas de calidad, seguridad alimentaria, investigación y desarrollo, producción, almacén, mantenimiento y compras relacionados con la implementación y/o el mantenimiento del sistema de APPCC en la empresa.

Formación a medida, impartida en una única **sesión de 6 horas** de duración en las instalaciones de la empresa solicitante, adaptando los contenidos a sus necesidades específicas.

MÁS INFORMACIÓN

Clara Sunyol

Telf. 932 072 516

web@grupobonmacor.com

CONTÁCTANOS