



FORMACIÓN EN APPCC Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

El objetivo de la actual normativa es el de garantizar un elevado nivel de protección de los consumidores en relación con la seguridad alimentaria. En el Reglamento 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios establece que:

El operador de la empresa alimentaria es el principal responsable de garantizar la seguridad alimentaria, y, deberán crear, aplicar y mantener un procedimiento o procedimientos permanentes basados en los principios del APPCC.



Objetivos del curso/jornada:

- Introducir el concepto de prerrequisitos y procedimientos previos a la aplicación del sistema APPCC.
- Normalizar la terminología empleada.
- Actualizar y homogeneizar conocimientos sobre la aplicación de los principios del sistema APPCC.
- Practicar los conocimientos adquiridos en el diseño y verificación de planes de autocontrol basados en el sistema APPCC.

A quién va dirigido:

- Profesionales del sector alimentario con responsabilidad directa en la implantación y/o supervisión del sistema APPCC.



Análisis
Peligros
Puntos
Control
Críticos

Aprenderás a:

Realizar un Análisis de Peligros o identificar los peligros que deben prevenirse, eliminarse o reducirse a niveles aceptables para garantizar la inocuidad alimentaria.

Identificar o determinar los puntos de control crítico (PCC)

Establecer los límites críticos para cada uno de los puntos de control

Establecer un procedimiento de vigilancia en cada punto de control crítico, estableciendo y aplicando elementos que permitan vigilar y garantizar el cumplimiento de los límites

Establecer las acciones correctivas para cada uno de los puntos de control crítico establecidos, establecer procedimientos de verificación y saber realizar toda la documentación con su correspondiente registro

**LABOR
TRAINING
CENTER**

900 101 842

Contacte con nosotros para más información.