

PROGRAMA

TALLER SISTEMAS DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS (APPCC)

Ciudad Real, 14 y 15 de enero de 2015
Cámara de Comercio e Industria, 16:00 a 20:00 horas

Duración: 8 horas

Modalidad: Presencial

Destinatarios:

Directivos, mandos intermedios, técnicos, así como a todos aquellos profesionales que, sin o con conocimientos previos, quieran adquirir la capacidad necesaria para gestionar la calidad de una organización, implantando y manteniendo un sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos.

El taller es aplicable a todo tipo de empresas y organizaciones independientemente del sector a que pertenezcan o la actividad que desarrollen.

Objetivos:

- Ⓢ Entender y analizar la legislación requerida en el ámbito de la seguridad alimentaria e industrial.
- Ⓢ Elaborar y verificar el diagrama de flujo que represente el funcionamiento de la empresa.
- Ⓢ Identificar los peligros, puntos de control críticos y sus medidas preventivas y/o correctivas.
- Ⓢ Realizar los Planes Generales de Higiene.
- Ⓢ Diseñar, planificar, implantar y mantener el Sistema APPCC.

Programa

Módulo I. Fundamentos y conocimientos generales

- Glosario de Términos
- Seguridad Alimentaria
- Cadena Alimentaria
- Trazabilidad

Módulo II. Legislación aplicable

- Higiénico-sanitaria
- Seguridad ambiental
- Seguridad Industrial

Módulo III. Introducción a los peligros. Importancia y control

- Los peligros y su importancia
- Tipos de Peligros: microbiológicos, químicos y físicos
- Puntos de Control Críticos y Medidas de Control. Caso práctico
- Enfermedades transmitidas por los alimentos
- Fuentes de contaminación de los alimentos

Módulo IV. Etapas de un sistema APPCC

- Qué es el Plan APPCC
- Selección de un equipo APPCC
- Definir los términos de referencia
- Descripción del producto
- Identificación del uso esperado del producto
- Elaboración del Diagrama de flujo
- Verificar “in situ” el Diagrama de flujo
- Identificar los peligros asociados a cada etapa y las medidas preventivas
- Identificación de los Puntos de Control Críticos (PCC)
- Establecer los Límites Críticos para cada PCC
- Establecer un sistema de Vigilancia de los PCC
- Establecer las Acciones Correctora
- Verificar el Sistema
- Revisión del Sistema
- Documentación y Registro

Módulo V. Prerrequisitos o planes generales de higiene

- Introducción
- Diseño general de un Plan de higiene
- Plan de Control de agua
- Plan de limpieza y desinfección
- Plan de control de plagas: DDD
- Plan de mantenimiento de instalaciones y equipos
- Plan de mantenimiento de la cadena de frío
- Plan de trazabilidad
- Plan de formación
- Plan de eliminación de residuos
- Plan de proveedores

Módulo VI. Implantación y mantenimiento del Sistema

- Introducción
- Requisitos para la implantación
- Equipo para la implantación
- Sistema de vigilancia
- Registro de datos
- Instalaciones y equipos
- Mantenimiento de un Sistema APPCC

Módulo VII: Casos prácticos

El Taller será impartido por Calidad In & Out Consultores.