

Q-15

Análisis de peligros y puntos de control crítico en la industria alimentaria



 COLABORA: EUROCONTROL S. A.

DIRIGIDO A

Responsables de calidad y producción, miembros de equipos APPCC, técnicos y profesionales de la industria alimentaria y de empresas relacionadas, implicados en la implantación y mantenimiento de un sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).

OBJETIVO

- Profundizar en las necesidades y exigencias en materia de seguridad alimentaria
- Conocer los principios del APPCC como sistema preventivo para asegurar la inocuidad de los alimentos
- Desarrollar una sistemática de implantación y seguimiento de un sistema APPCC, dando cumplimiento al Reglamento CE 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios
- Comprender el sistema APPCC como base de los sistemas de seguridad alimentaria

CONTENIDO

- Origen y evolución del concepto de seguridad alimentaria. Situación actual del sector alimentario
- Marco legal de referencia. Reglamento CE 852/2004
- Conceptos relacionados con el sistema de autocontrol APPCC
- Importancia de mantener un sistema de autocontrol APPCC en la industria alimentaria
- Prerrequisitos:
 - Control de potabilidad del agua
 - Control de Plagas (plan D.D.D)
 - Mantenimiento de infraestructura. Mantenimiento de la cadena de frío
 - Plan de limpieza y desinfección de instalaciones y equipos
 - Control y homologación de proveedores
 - Control de trazabilidad
- Gestión de alérgenos alimentarios y de alimentos transgénicos
- Sistema de autocontrol APPCC
- Principios del APPCC
 - Equipo APPCC
 - Metodología APPCC: seguridad en productos y procesos, análisis APPCC,
 - Vigilancia, verificación y validación del sistema APPCC. Acciones correctoras
 - Registro Documental
- El APPCC en BRC, IFS e ISO 22000:2005
- Integración del APPCC en un sistema de gestión ISO 9001
- Caso práctico: Diseño de un sistema de autocontrol

CALENDARIO Y PRECIOS

Q-15

2 días - 14 horas. 1.º día de 10:00 a 18:30;
2.º día de 09:00 a 18:30.

Lugar	Fechas de impartición
Madrid	30 - 31 / mayo / 11

Importe	690 € + 18% IVA
---------	-----------------

Miembros de AENOR 10% descuento.
Este coste incluye la documentación del alumno, los cafés, almuerzos y certificado.