

**OBJETIVOS:** • Asimilar los conceptos necesarios para poder informar a los consumidores de alimentos potencialmente alergénicos. • Conocer la normativa vigente en alérgenos. • Aplicar en la actividad laboral la prevención y el mantenimiento de los alimentos con alérgenos. • Ayudar a los establecimientos a cumplir con sus obligaciones en materia de seguridad alimentaria

## **0 Introducción**

### **1 Alergias e intolerancias alimentarias**

- 1.1 Definiciones y conceptos básicos
- 1.2 Tipos de alergias e intolerancias alimentarias
- 1.3 Calidad de vida. Restricciones
- 1.4 Cuestionario: Alergias e intolerancias alimentarias

### **2 Tipos de alérgenos contemplados en la normativa**

- 2.1 Sustancias que causan alergias e intolerancias
- 2.2 Manipulación y características
- 2.3 Cuestionario: Tipos de alérgenos contemplados en la normativa

### **3 Plan de prevención de riesgos en alergias alimentarias**

- 3.1 Selección de productos
- 3.2 Contaminación cruzada
- 3.3 Limpieza y eliminación de alérgenos de las superficies
- 3.4 Cuestionario: Plan de prevención de riesgos en alergias alimentarias

### **4 Legislación aplicable y normativas de obligado cumplimiento**

- 4.1 Disposiciones nacionales
- 4.2 Disposiciones comunitarias de directa aplicación
- 4.3 Cuestionario: Normativa y legislación de aplicación

### **5 Gestión de los riesgos alergénicos por parte del sector de la alimentación**

- 5.1 APPCC
- 5.2 Etapas del Análisis de Riesgos APPCC de Alérgenos
- 5.3 Ejemplo de Aplicación del APPCC
- 5.4 Gestión de alérgenos
- 5.5 Etiquetado
- 5.6 Declaración de alérgenos en alimentos envasados
- 5.7 Declaración de alérgenos en alimentos servidos por el sector de la Restauración
- 5.8 Cuestionario: Gestión de alérgenos

### **6 Obligaciones de los establecimientos de alimentación**

- 6.1 EJEMPLO PRÁCTICO 1 - ELABORACIÓN Y SERVICIO DE COMIDAS
- 6.2 EJEMPLO PRÁCTICO 2 - ENVASADO Y ETIQUETADO
- 6.3 EJEMPLO PRÁCTICO 3 - IDENTIFICACIÓN CORRECTA DE PRODUCTOS A GRANEL
- 6.4 Cuestionario: Obligaciones de los establecimientos de alimentación
- 6.5 Cuestionario: Cuestionario final

# APPCC para productos cárnicos

## Objetivos

Guía de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH) y un sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) En la comercialización de Productos Cárnicos. El objetivo del curso es formar a los responsables de empresas de la rama de comercialización de productos cárnicos. Sobre las principales obligaciones de control en materia de Seguridad Alimentaria, relacionando los parámetros de seguridad con los de Calidad, con el fin de obtener una visión conjunta de los beneficios que un adecuado control de la calidad alimentaria proporciona a este tipo de empresas, así como, por supuesto, el conocimiento de los requisitos legales que ello implica.

## Indice

### 1 Objetivos

1.1 Principios generales del codex sobre higiene de los alimentos

### 2 Ámbito de aplicación

2.1 Funciones de los gobiernos, la industria y los consumidores

2.2 Utilización

2.3 Definiciones

### 3 Producción primaria

3.1 Higiene del medio

3.2 Producción higiénica de materias primas de los alimentos

3.3 Manipulación, almacenamiento y transporte

3.4 Limpieza, mantenimiento e higiene del personal

### 4 Proyecto y construcción de las instalaciones

4.1 Emplazamiento

4.2 Edificios y salas

4.3 Equipo

4.4 Servicios

### 5 Control de las operaciones

5.1 Control de los riesgos alimentarios

5.2 Aspectos fundamentales de los sistemas de control de la higiene

5.3 Requisitos relativos a las materias primas

5.4 Envasado

5.5 Agua

5.6 Dirección y supervisión

5.7 Documentación y registros

5.8 Procedimientos para retirar alimentos

### 6 Instalaciones

6.1 Mantenimiento y limpieza

6.2 Programa de limpieza

6.3 Sistemas de lucha contra las plagas

6.4 Tratamiento de los desechos

6.5 Eficacia de la vigilancia

### 7 Instalaciones - higiene personal

7.1 Estado de salud

7.2 Enfermedades y lesiones

7.3 Aseo personal

7.4 Comportamiento personal

7.5 Visitantes

### 8 Transporte

8.1 Consideraciones generales

8.2 Requisitos

8.3 Utilización y mantenimiento

### 9 Información de los productos y sensibilización de los consumidores

9.1 Identificación de los lotes

9.2 Información sobre los productos

9.3 Etiquetado

9.4 Información a los consumidores

## **10 Capacitación**

10.1 Conocimientos y responsabilidades

10.2 Programas de capacitación

10.3 Instrucción y supervisión

10.4 Capacitación de actualización de los conocimientos

## **11 Sistema de análisis de peligros**

11.1 Preámbulo

11.2 Definiciones

11.3 Principios del sistema de HACCP

11.4 Directrices para la aplicación del sistema de HACCP

11.5 Aplicación

## **12 Principios de la aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos**

12.1 Introducción

12.2 Definición de criterios microbiológicos

12.3 Componentes de los criterios microbiológicos para los alimentos

12.4 Fines y aplicación de los criterios microbiológicos para los alimentos

12.5 Consideraciones generales para la aplicación de criterios microbiológicos

12.6 Aspectos microbiológicos de los criterios

12.7 Planes de muestreo métodos y manipulación

12.8 Presentación de informes

## **13 Directrices para la evaluación de riesgos microbiológicos**

13.1 Introducción

13.2 Ámbito de aplicación

13.3 Definiciones

13.4 Principios de la evaluación de riesgos microbiológicos

13.5 Directrices para la aplicación

## **14 Caso Práctico**

14.1 Caso práctico

## **15 APPCC para productos cárnicos**

15.1 Introducción

15.2 Documentación de un sistema APPCC y una GPCH

15.3 Requisitos para una práctica correcta de higiene

15.4 Condiciones aplicables a los productos

15.5 Aspectos a contemplar

## **16 Formación de trabajadores**

16.1 Responsables del diseño y ejecución de las actividades

16.2 Actividades formativas y su contenido

16.3 Medidas de control

16.4 Registros

## **17 Condiciones y mantenimiento de locales y equipos**

17.1 Condiciones y mantenimiento de los establecimientos

17.2 Actividades a realizar

17.3 Medidas de control

17.4 Registros

## **18 Limpieza y desinfección**

18.1 Actividades a realizar

18.2 Medidas de control

18.3 Registros

## **19 Control de plagas**

19.1 Actividades a realizar

19.2 Medidas de control

19.3 Registros

## **20 Abastecimiento de agua**

20.1 Actividades a realizar

20.2 Medidas de control

20.3 Registros

## **21 Buenas prácticas de manipulación y elaboración**

21.1 Condiciones sanitarias de manipulación y comercialización

21.2 Medidas de control

21.3 Registros

## **22 Trazabilidad**

22.1 Trazabilidad

22.2 Actividades a contemplar

22.3 Registros

## **23 Requisitos para un plan APPCC**

23.1 Introducción

23.2 Requisitos generales

23.3 Descripción del producto

23.4 Uso de los productos y población de destino

23.5 Diagramas de flujo

23.6 Análisis de peligros

23.7 Medidas preventivas

23.8 Puntos de control crítico - PCC

23.9 Límites críticos

23.10 Medidas de vigilancia

23.11 Acciones correctoras

23.12 Verificaciones

23.13 Registros

## **24 Anexos**

24.1 Anexo 1

24.2 Anexo 2

24.3 Anexo 3

24.4 Anexo 4

24.5 Anexo 5

24.6 Anexo 6

24.7 Anexo 7

24.8 Anexo 8

24.9 Anexo 9

24.10 Anexo 10

24.11 Anexo 11

24.12 Anexo 12

24.13 Anexo 13

24.14 Anexo 14

24.15 Cuestionario: Cuestionario final