desarrollo profesional | PRESENCIAL | CALIDAD

Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC)

HC/AL/0323

OBJETIVOS DEL CURSO

La calidad y seguridad de los alimentos constituyen, cada día más, una exigencia de los consumidores así como una preocupación tanto para las distintas Administraciones Públicas como para el conjunto industrial alimentario.

Las recomendaciones de la FAO y OMS han sido recogidas en las directivas comunitarias y, como no podía ser de otra manera, en las correspondientes transposiciones a nuestro ordenamiento jurídico.

En ellas se declara la obligatoriedad de implantar el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) estableciéndose la obligatoriedad de las empresas de su instauración.

El APPCC constituye una herramienta para la seguridad y la calidad higiénica de los alimentos en primer orden que exige una correcta aplicación de la misma.

La presente acción formativa plantea los objetivos siguientes:

- Conocer la metodología APPCC.
- Saber elaborar el manual APPCC.
- Saber implantar el sistema APPCC.
- Elaborar un programa formativo de acuerdo a las nuevas exigencias.

DIRIGIDO A:

La acción va dirigida a responsables de las empresas así como a profesionales del sector que desean acometer los objetivos previstos.

+ info o inscripción online en www.aec.es

AEC
ASOCIACIÓN ESPAÑOLA PARA LA CALIDAD

desarrollo profesional | PRESENCIAL | CALIDAD

Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC)

PROGRAMA

1. **Marco legal y administrativo**
   - Marco legal en la Unión Europea y antecedentes supranacionales
   - El libro blanco para la seguridad alimentaria
   - Marco legal en España. La distribución de competencias

2. **Pre-requisitos del APPCC**
   - Planes de desinfección, desinsectación y desratización
   - Plan de mantenimiento de los equipos
   - Plan de formación

3. **Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos**
   - Elementos del sistema
   - Determinación y evaluación de riesgos
   - Determinación de puntos de control críticos. El árbol decisional

4. **Elaboración de la documentación**
   - Niveles de documentación
   - Planificación, realización y evolución

5. **Verificación del Sistema**
   - Sistemas de verificación
   - Seguimiento. Acciones correctoras derivadas

6. **Técnicas de muestreo en análisis microbiológicos de alimentos**

7. **Caso práctico: aplicación en una industria del sector cárnico**

8. **La integración del APPCC en los sistemas de calidad de la empresa**

Este programa de formación se puede realizar a medida para su empresa.

Si está interesado, puede enviarnos sus datos a: for@aec.es
y le informaremos sin compromiso.

AEC
ASOCIACIÓN ESPAÑOLA PARA LA CALIDAD