

REQUISITOS PARA LA IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA APPCC EN BODEGA

¿Su Manual APPCC cumple con todas las obligaciones legales en materia de sanidad? Evite sorpresas ante inspecciones sanitarias.

Todas las industrias alimentarias deben implantar obligatoriamente un sistema de autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos. Es un sistema documentado basado en la higiene y seguridad alimentaria que se compone de:

- Planes prerrequisitos
- Plan APPCC

La FORMACIÓN resulta indispensable para realizar una implantación sencilla y efectiva del Manual APPCC y poder cumplir satisfactoriamente las inspecciones de los Técnicos de los Servicios Oficiales.



OTROS BENEFICIOS PARA SU EMPRESA:

1. **Mejore el control de su proceso productivo:** Una correcta implantación del Sistema APPCC mejora el control de riesgos y optimiza los procesos. Aumenta la seguridad de tu producto y la confianza de los consumidores.
2. **Base de los estándares de seguridad alimentaria:** El Sistema APPCC es la base de seguridad alimentaria de estándares internacionales como ISO 22000, IFS & BRC, exigidos para la distribución y exportación de productos alimenticios.

OBJETIVOS:

- Conocer el marco normativo que regula el sistema de autocontrol basado en el APPCC.
- Conocer los requisitos y la estructura de los planes prerrequisitos
- Identificación, análisis y gestión de riesgos asociados a la seguridad e higiene alimentaria

DESTINATARIOS:

Profesionales de la empresa vitivinícola: Enólogos, técnicos de calidad, bodegueros, consultores, mandos intermedios, personal técnico de producción y/o administración, etc...



CONTENIDOS:

Introducción: Normas de Higiene Alimentaria

- Antecedentes históricos
- Marco legal.
- Ventajas de implantar un sistema de autocontrol.
- Normas de Seguridad e Higiene alimentaria relacionadas.
- Conceptos de higiene alimentaria.

Preparación del plan de autocontrol: Implantación de planes pre-requisitos

- Conceptos del sistema de autocontrol.
- Estructura del plan de autocontrol.
- Requisitos de planes pre-requisitos:

Plan de mantenimiento de equipos e instalaciones.

Plan de control de agua.

Plan de limpieza y desinfección.

Plan de control de plagas.

Plan de control de proveedores

Plan de formación.

Plan de control de trazabilidad

Plan de control de transporte

Diseño e implantación del plan de autocontrol APPCC

- Principios del APPCC
- Etapas de implantación

Formación del equipo APPCC

Descripción del producto y del uso esperado.

Elaboración de un diagrama de flujo y confirmación in situ del mismo

Análisis de Peligros y establecimiento de medidas de control

Determinación de los Puntos de Control Críticos (PCC)

Establecimiento de límites críticos para cada PCC

Establecimiento de medidas de vigilancia y medidas correctivas

Sistema de verificación y registro del sistema

Revisión del Sistema APPCC

- Control oficial y requisitos de aplicación.



DETALLES DEL CURSO:

METODOLOGÍA: Formación ON-LINE

DURACIÓN: 30 horas

PRECIO: 250€

+INFO e INSCRIPCIONES: Tfno. 983 135 660 EM@IL: formacion@cclalimentaria.es

3

CURSO BONIFICABLE MEDIANTE LOS CRÉDITOS DE LA FUNDAE DENTRO DE LA FORMACIÓN PROGRAMADA POR LAS EMPRESAS

Aviso legal: La gestión de la bonificación de los créditos de la Fundae, dentro de la formación programada por las empresas, se realizará mediante la Entidad de formación "Cibus IN para Agroalimentación S.L., propiedad del Grupo empresarial CCL.

