



LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Sku: 2300EC

Horas: 20

OBJETIVOS

Conocer el Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico como “herramienta” más eficaz para proporcionar esta seguridad alimentaria. Analizar las disposiciones legislativas básicas producidas por la incorporación de esta sistemática en el marco legislativo.

CONTENIDOS

1. INTRODUCCIÓN. 2. SISTEMAS DE AUTOCONTROL. 3. PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS. 4. PRERREQUISITOS O PLANES GENERALES DE HIGIENE. 4.1 PLAN I: EMPLEO DE AGUA POTABLE O DE CONTROL DE AGUAS 4.2 PLAN II: DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN 4.3 PLAN III: FORMACIÓN Y CONTROL DE MANIPULADORES 4.4 PLAN IV: PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO 4.5 PLAN V: CONTROL DE PLAGAS Y SISTEMA DE VIGILANCIA 4.6 PLAN VI: CONTROL DE PROVEEDORES 4.7 PLAN VII: CONTROL DE TRAZABILIDAD 4.8 PLAN VIII: CONTROL DE DESPERDICIOS 5. SISTEMAS VOLUNTARIOS DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA. 5.1 NORMA UNE-EN-ISO 22000 5.2 PAS 220:2008 5.3 PROTOCOLO IFS 5.4 PROTOCOLO BRC 6. RESUMEN