

Normativa de Control de Alérgenos y Etiquetado en la Industria, la Restauración y Cocinas Centrales

Modalidad: curso e-Learning Duración: 20 horas

Categorías: Seguridad alimentaria y nutrición

OBJETIVOS

1. Definir íntegramente el concepto de alérgeno como peligro químico para poder minimizar su riesgo en la gestión del sistema de autocontrol. 2. Saber localizar exactamente las zonas de almacenamiento de los alérgenos en las zonas de producción como base de su control integral. 3. Saber generar e implantar eficazmente los documentos de control de los alérgenos en el sistema appcc de una empresa de alimentación para cumplir la legislación vigente. 4. Saber inspeccionar internamente los procesos, buenas prácticas de manipulación, buenas prácticas de producción como base para garantizar el cumplimiento de la implantación de los documentos en una empresa y particularmente en la industria y la restauración colectiva. 5. Saber verificar laboratorialmente la implantación del control de alérgenos en una empresa de alimentación para evidenciar la seguridad alimentaria. 6. Aplicar adecuadamente la normativa europea sobre alérgenos en el etiquetado de productos alimenticios para transmitir la información alimentaria al consumidor de manera inequívoca y fehaciente.

CONTENIDOS

Unidad 1. Introducción a la normativa de alérgenos. 1. Definición de alérgeno. 2. La ingesta de un alérgeno. Diferencia entre intolerancias alimentaria y alergias. Consecuencias. 3. Análisis de peligros en el sistema APPCC. Peligro químico. Unidad 2. Zonas de almacenamiento. 1. Los alérgenos en la legislación europea y su cuantificación en los que procede. 2. Documentos de autocontrol. 2.1 Documentos externos: Fichas técnicas de proveedores y etiquetado de proveedores. 2.2 Documentos internos: Fichas técnicas internas y etiquetado de producto intermedio y producto final. 2.3 Almacenamiento en todas las fases. 2.4 Planograma y/o flujograma de alérgenos. Unidad 3. El control documental de los alérgenos. 1. Desarrollar los documentos del sistema APPCC para el control de los alérgenos. 1.1 Principios generales. 1.2 Constitución del equipo responsable. 1.3 Descripción de las instalaciones. 1.4 Descripción de los productos. 1.5 Diagramas de flujo. 1.6 Descripción de los procedimientos de elaboración. 1.7 Análisis de los peligros. 1.8 Determinación de PCC's. 1.9 Cuadros de gestión. 1.10 Sistemas de gestión documental. 1.11 Verificación. 2. Diferentes nombres para un mismo fin. El control documental de los alérgenos. Unidad 4. Inspección interna. 1. Inspecciones internas, la herramienta más eficaz de control en los procesos dónde intervienen los alérgenos y otros puntos a controlar en la seguridad alimentaria. Unidad 5. Verificación. 1. Verificación vs Liberación del producto. 1.1 Diferencia entre los conceptos de verificación y liberalización de producto o proceso. 1.2 ¿Para qué es útil un concepto u otro? 2. Verificación interna vs verificación externa. 2.1 ¿Hasta dónde llega el alcance de una verificación interna? 2.2 ¿Una verificación externa es realmente eficaz? 3. Verificación de limpiezas intermedias. 3.1 ¿Son realmente eficaces las limpiezas intermedias? 3.2 ¿Cómo podemos dar la conformidad de pasar de un proceso a otro? 4. Verificación limpieza final de producción. 4.1 ¿Son realmente eficaces las limpiezas diseñadas en el prerrequisito de higiene? 4.2 ¿Se ejecutan de manera correcta? Unidad 6.

normativa Europea. 1. Legislación europea base vigente. 2. Aplicación legislación vigente
cumpliendo el principio de precaución. 3. Alérgenos en la exportación. País de destino.

criteria