

# Regulación de determinados requisitos en establecimientos de comercio al por menor (Normativa de Higiene en Producto Minorista)

Modalidad: curso e-Learning Duración: 5 horas

Categorías: Seguridad alimentaria y nutrición

## OBJETIVOS

Conocer los distintos requisitos de higiene de la producción, elaboración, transporte, almacenamiento y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de Comercio al por menor.

## CONTENIDOS

Unidad 1. Normativa de Higiene en Producto Minorista

- 1.Introducción
- 2.Requisitos de higiene para los establecimientos de comercio al por menor
  - 2.1Suministro de alimentos de producción propia y productos de origen animal entre establecimientos de comercio al por menor
  - 2.2Requisitos de temperatura de los productos alimenticios
  - 3.Operaciones de congelación, descongelación y recongelación de alimentos
  - 4.Requisitos específicos para las carnes frescas, carne picada, preparados de carne y productos cárnicos
    - 4.1Deshuesado
    - 4.2Picado de carne
  - 5.Requisitos específicos para los productos de la pesca y moluscos bivalvos vivos
  - 6.Requisitos específicos para los alimentos elaborados con huevo
  - 7.Adaptaciones de los requisitos de higiene y flexibilidad del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC)
    - 7.1Procedimiento para la concesión de adaptaciones de los requisitos de higiene en establecimientos de Comercio al por menor
    - 7.2Flexibilidad del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico
    - 7.3Sobre el RGSEAA
    - 7.4Materiales de las superficies en contacto con los alimentos
    - 7.5Métodos de producción tradicional
    - 7.6Establecimientos de comidas preparadas
    - 7.7Gestión de las comidas testigos

