Ficha técnica

Seguridad alimentaria en comercio minorista (Planes generales de higiene y APPCC)

Simbiosis, S. Coop. Galega

Simbiosis
S. Coop. Galega

Simbiosis, S. Coop. Galega

Polígono de Pocomaco
Parcela 1- Nave 5B
15190 - A Coruña

Teléfonos: 881 924 726
698 172 726

info@cooperativasimbiosis.com

Curso:

Seguridad alimentaria en comercio minorista (Planes generales de higiene y APPCC)

Horas lectivas: 40

Modalidad: online bajo plataforma Moodle, con apoyo tutorial personalizado.

Esta actividad docente está acreditada por la **Comisión de Formación Continuada de las Profesiones Sanitarias de Galicia**, con **5.2 créditos** de formación continuada, para licenciados/grado en **Veterinaria,** Licenciados en **Tecnología de los Alimentos,** Diplomados/Grado en **Nutrición Humana y Dietética** y licenciados/grado en **Farmacia**.

Esta acreditación es válida en todo el territorio nacional

Presentación

La responsabilidad de poner en el mercado alimentos inocuos para el consumidor recae sobre los operadores económicos de las empresas alimentarias. Para ello el **Reglamento (CE) 852/2004** relativo a la higiene de los productos alimenticios obliga a implantar un sistema de autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC).

En el sector del comercio minorista de alimentación existen múltiples casuísticas. Aunque en algunos casos podemos abordar los riesgos sanitarios con unos planes generales de higiene, otros establecimientos minoristas de alimentación que elaboran y tratan con están sometidos a numerosos peligros.

Destacamos el sector de carnicerías en cuanto a la gestión de riesgos microbiológicos, seguido del sector de pescadería. Muchas carnicerías son establecimientos donde se preparan comidas, teniendo que controlar los riesgos

sanitarios mediante la aplicación del autocontrol APPCC y gestionando los puntos críticos. También existe la figura del establecimiento de productos de la pesca que cuenta con cocedero de marisco donde el control también es crítico.

El **Real Decreto 1021/2022** ha recopilado las medidas de higiene dispersas en otras normativas y ha introducido algunos cambios tales como las temperaturas de mantenimiento de algunos alimentos, en particular determinadas frutas cortadas; medidas específicas contra el anisakis, o las aplicables a productos que llevan huevo.

Es fundamental que los responsables de estos establecimientos reciban formación y/o cuenten con el asesoramiento profesional pertinente para controlar la seguridad alimentaria tanto en la venta como en la elaboración de alimentos.

En este curso se abordarán los requisitos específicos del comercio al por menor con arreglo a la legislación actualizada.

Objetivos del curso

- **Objetivo general**
  - ✓ Conocer las exigencias de un plan de autocontrol basado en APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico) en un establecimiento minorista de alimentación.

- **Objetivos específicos**
  - ✓ Conocer los planes generales de higiene aplicables a los comercios de alimentos
  - ✓ Saber suministrar la información de alérgenos a los consumidores
  - ✓ Saber aplicar el autocontrol APPCC a la elaboración de preparados y productos cárnicos y en carnicerías-salchicherías / carnicerías-charcuterías.
  - ✓ Saber aplicar el autocontrol APPCC en los establecimientos de productos de la pesca y cocederos de marisco
  - ✓ Conocer los requisitos de sostenibilidad aplicables al comercio minorista de alimentación

Programa

Tema 1. Introducción al Sistema de Autocontrol APPCC

1 Introducción al Sistema de Autocontrol

2 Origen del sistema APPCC

3 Responsabilidad

4 Requisitos de Seguridad Alimentaria

5 Sistema de Autocontrol

6 Planes Generales de Higiene o Prerrequisitos

7 Documentación

7.1 Programa

7.2 Registros

8 Comercio minorista de alimentación

Tema 2. Higiene de los productos alimenticios

Requisitos generales de los locales destinados a los productos alimenticios

Requisitos específicos de las salas donde se preparan, tratan o transforman los productos alimenticios

Transporte

Requisitos del equipo

Desperdicios de productos alimenticios

Suministro de agua

Higiene del personal

Disposiciones aplicables a los productos alimenticios

Requisitos de envasado y embalaje de los productos alimenticios

Tratamiento térmico

Formación

Requisitos para los establecimientos de producción

Establecimientos de comercio al por menor

Requisitos de higiene para los establecimientos de comercio al por menor

Requisitos de temperatura de los productos alimenticios

Operaciones de congelación, descongelación y recongelación de alimentos

Requisitos específicos para las carnes frescas, carne picada, preparados de carne y productos cárnicos.

Establecimientos que elaboren carne picada y preparados de carne

Capítulo II. Requisitos para las materias primas

Capítulo III: higiene durante y después de la producción

Establecimientos que elaboren productos cárnicos

Sección VI: productos cárnicos

Requisitos específicos para los productos de la pesca y moluscos bivalvos vivos

Identificación de los productos elaborados en el comercio al por menor

Responsabilidades de los operadores de máquinas expendedoras

Acceso de animales a los establecimientos de comercio al por menor

Donación de alimentos

Alimentos con defectos que no afectan a la seguridad de los mismos.

Suministro directo de pequeñas cantidades de carne de aves de corral y lagomorfos

Suministro directo de pequeñas cantidades de carne de caza silvestre

Suministro directo de setas por parte del productor o recolector

Sostenibilidad

Requisitos de sostenibilidad: reducción de plásticos

Empleo de recipientes reutilizables aptos para el contacto con alimentos

Bolsas de plástico

Tema 3. Plan de Control del Agua

Objeto del plan

Programa

Descripción de los usos del agua

Descripción de la fuente de suministro del agua

Descripción de las características del sistema de distribución

Descripción de las de las actividades de comprobación

Controles obligatorios

Realización de los análisis de control del agua

Vigilancia, corrección y verificación

Registros y documentación necesaria

Tema 4. Plan de Limpieza y Desinfección

1 Objeto del plan

2 Definiciones

3 Limpieza

4 Elección del detergente

5 Tipos de detergentes

6 Desinfección

7 Elección del desinfectante

8 Utensilios

- 8.1 Bayetas
- 8.2 Estropajos y cepillos
- 8.3 Otros

9 Fases limpieza y desinfección

- 9.1 Prelavado
- 9.2 Limpieza
- 9.3 Enjuague
- 9.4 Desinfección
- 9.5 Enjuague final

10 Buenas prácticas

11 Desarrollo del plan L+D

12 Programa

13 Registros

Tema 5. Plan de control de plagas

1 Objeto del plan

2 Medidas preventivas

3 Programa

4 Vigilancia

5 Medidas correctoras

6 Etiquetado de los biocidas

7 Registro General de Biocidas

8 Registros necesarios

9 Ejemplo formularios de registro

Tema 6. Plan de mantenimiento de instalaciones y equipos

1 Introducción

2 Programa de mantenimiento

3 Programa de mantenimiento (II)

4 Programa de mantenimiento (III)

5 Programa de calibración

6 Registros

6.1 Ejemplo formularios

Tema 7. Plan de control de proveedores

1 Objeto del plan

2 Especificaciones de compra

3 Evaluación proveedores

4 Programa de control de proveedores

5 Registros

Tema 8. Plan de control de la trazabilidad

1 Objeto del plan

2 Tipos de trazabilidad

3 Información a registrar

6 Programa de trazabilidad

7 Registros

7.1 Tiempo de mantenimiento de los registros

7.2 Ejemplo formularios registro

Tema 9. Plan de formación de trabajadores en seguridad alimentaria

1 Introducción

2 Programa del plan de formación

3 Desarrollo

4 Vigilancia

5 Registros

Tema 10. Plan de control de la cadena de frío

1 Introducción

2 Programa

3 Ámbito de aplicación

4 Temperatura máxima permitida

5 Vigilancia

6 Medidas correctoras

7 Verificación

8 Registros

Tema 11. Plan de eliminación de residuos

1 Introducción

2 Programa de eliminación de residuos y subproductos

2.1 Determinar el tipo de residuos

2.2 Gestión de los residuos

2.3 Manipulación de los residuos

2.4 Registros necesarios

Tema 12. Plan de control de alérgenos y etiquetado

Introducción
Programa
Desarrollo
Alérgenos de declaración obligatoria
Etiquetado de alérgenos
Información al consumidor
Registros
Etiquetado obligatorio de los alimentos no envasados
Productos de la pesca
Carne sin envasar o envasada por el establecimiento minorista
Menciones obligatorias de la carne de vacuno
Menciones obligatorias de la carne de porcino
Menciones obligatorias de la carne de ovino y caprino
Menciones obligatorias de la carne de aves de corral
Carne picada y preparados de carne con CSM de aves de corral y solípedos
Etiquetado de frutas, verduras y hortalizas
Venta minorista de alimentos a distancia
Marcado de precios

Tema 13. El sistema APPCC

1 El sistema APPCC

2 Descripción de la implantación de un sistema APPCC aplicado a un comercio minorista.

2.1 Paso 1: Formación del equipo APPCC

2.2 Paso 2: Descripción del producto

2.3 Paso 3. Uso esperado del producto

2.4 Paso 4. Elaboración del diagrama de flujo

2.5 Paso 5. Verificación in situ del diagrama de flujo

2.6 Paso 6. Identificación de los peligros, análisis de riesgos y determinación de las medidas necesarias para su control (Principio 1).

2.7 Paso 6. Identificación de los peligros

2.8 Paso 6. Análisis de riesgos

2.9 Paso 6. Determinación de las medidas preventivas o de control

2.10 Paso 7. Determinación de los puntos de control crítico. (Principio 2)

2.11 Paso 7. Árbol de decisiones

2.12 Paso 8. Establecimiento de límites críticos para cada punto de control crítico. (Principio 3)

2.13 Paso 9. Establecimiento de un sistema de vigilancia para cada punto de control crítico. (Principio 4)

2.14 Procedimiento de vigilancia

2.15 Paso 10. Establecimiento de medidas correctoras. (Principio 5)

2.16 Paso 11. Establecimiento de procedimientos de verificación. (Principio 6)

2.17 Paso 12. Establecimiento de un sistema de documentación y registro. (Principio 7)

2.18 Paso 12. Registros

Tema 14. Aplicación del sistema APPCC en el comercio minorista elaborador.

1 RECEPCIÓN DE PRODUCTOS

1.1 Carnes frescas

1.2 Refrigerados y congelados

1.3 Frutas y verduras

1.4 Pescado y marisco

1.5 Productos envasados

1.6 Comprobación del vehículo de transporte

2 ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS

2.1 Buenas Prácticas Higiénicas
2.2 Frutas y verduras
2.3 Vigilancia
3 ELABORACIÓN DE PRODUCTOS
3.1 Elaboraciones en carnicería-charcutería
3.2 Preparados cárnicos frescos
3.3 Etapa: mezclado y amasado
3.4 Productos cárnicos tratados por calor
3.5 Etapa: cocción
3.6 Operaciones de fraccionado
3.7 Productos cárnicos crudos adobados
3.8 Etapa: Salmuerización
3.9 Embutidos crudos curados
3.10 Etapa: Fermentación
3.11 Etapa: Secado
3.12 Salazones cárnicas
3.13 Etapa: salazón
3.14 Platos cocinados cárnicos
4 ENVASADO DE PRODUCTOS
5 DESPACHO DE PRODUCTOS
6. PESCADO
6.1. Pescado
6.2. Marisco
6.3. Recepción
6.4. Recepción de pescado fresco
6.5. Crustáceos vivos
6.6. pescado congelado
6.7. pescado salado
6.8. bivalvos vivos
6.9. cetárea
6.10. ALMACENAMIENTO EN REFRIGERACIÓN
6.11. ALMACENAMIENTO DE ULTRACONGELADOS
6.12. PREPARACIÓN Y VENTA

Docentes

Ana Mª Chas Barba

Licenciada en veterinaria

Máster en Garantía de Calidad en Industrias del Sector Alimentario

Inés Carreira Fernández

Licenciada en veterinaria

Máster en Gestión Integrada en Empresas del Sector Alimentario (Calidad, Medioambiente y Seguridad Alimentaria)

Máster en Gestión Ambiental, Auditorías y Gestión Municipal

Contacto

Información general: info@cooperativasimbiosis.com

Información curso: formacion@cooperativasimbiosis.com

Tutora: ana.chas@cooperativasimbiosis.com

Nuestros avales

- **Simbiosis, S. Coop. Galega** está inscrita en el Registro de Cooperativas da provincia de A Coruña con el nº 1429-C.
- **Simbiosis, S. Coop. Galega** está acreditada e inscrita en el Registro de entidades para la formación programada por las empresas a través de la Formación Tripartita para el empleo. Es una entidad organizadora y formadora.
- **Simbiosis, S. Coop. Galega** es entidad proveedora de actividades de formación continua acreditadas por el Sistema Nacional de Salud.
- **Simbiosis S. Coop. Galega** está autorizada por la Consellería do Medio Rural e do Mar para impartir cursos de formación en materia de Bienestar Animal e inscrita en el Registro de entidades autorizadas para impartir programas de formación en materia de bienestar animal con el nº BA_89/14.

Simbiosis
S. Coop. Galega

Simbiosis, S. Coop. Galega

www.cooperativasimbiosis.com
info@cooperativasimbiosis.com