

ÍNDICE SISTEMA APPCC

TEMA 1 SISTEMA APPCC

- Definición y origen
- Prerrequisitos del sistema
- Legislación vigente
- Ventajas e inconvenientes
- Plan de APPCC
- Codex Alimentarius

TEMA 2 LOS SIETE PRINCIPIOS DEL SISTEMA APPCC

- Análisis de Peligros
- Identificar los Puntos de Control Crítico (PCC)
- Establecer los límites críticos
- Establecer un sistema de vigilancia de los PCC
- Establecer las acciones correctivas
- Establecer un sistema de verificación
- Crear un sistema de documentación

TEMA 3 APLICACIÓN DEL SISTEMA APPCC

- Etapas del sistema
- Relación de los datos relativos al producto
- Identificación de la utilización prevista del producto
- Elaboración y confirmación del diagrama de flujo
- Análisis de Riesgos y Medidas Preventivas
- Determinación de los Puntos de Control Críticos (PCC)
- Establecimiento de un sistema de vigilancia de los PCC
- Establecimiento de acciones correctoras
- Comprobación del sistema
- Establecimiento de un sistema de documentación y registro

TEMA 4 PLANES DE APOYO

- Plan de Formación
- Plan de Limpieza y Desinfección
- Plan de Control de Plagas
- Plan de Buenas Prácticas de Fabricación y Manipulación
- Plan de Homologación de Proveedores
- Plan de Identificación y Trazabilidad
- Plan de Control de Agua
- Plan de Control de Residuos
- Plan de Mantenimiento

TEMA 5 PROCEDIMIENTOS DE COMPROBACIÓN

- Procedimientos de verificación y validación del sistema
- Plan de Auditorías