

OBJETIVOS 24420 SISTEMA APPCC Y PROTOCOLOS COVID-19

- El principal objetivo es conocer en detalle el sistema APPCC y de qué forma se aplicará con la actual situación de pandemia que ha causado la enfermedad COVID-19, incluyendo los protocolos COVID-19 para la manipulación segura de alimentos, y evitar contagios en el ámbito laboral.
- El alumno aprenderá los prerrequisitos del sistema, cuál es la legislación vigente y sus ventajas e inconvenientes.
- Se informa sobre el Codex Alimentarius, los siete principios del sistema APPCC, y cómo se aplican las etapas del sistema. Cómo se gestionan los planes de apoyo para llevar a cabo el APPCC, en qué consisten los procedimientos de comprobación, como la verificación y validación del sistema y las auditorías.
- Se detallan los protocolos COVID-19 insistiendo en las medidas de limpieza y desinfección, ventilación, higiene personal, el correcto lavado de manos y el manejo de los EPIs.
- Se advierte del tipo de infracciones y sanciones que contempla la normativa actual de prevención de riesgos biológicos y de las normas de prevención de COVID-19.