

## ÍNDICE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y PLANES DE HIGIENE (NUEVO REGLAMENTO UE 2021/382)

### TEMA 1 SEGURIDAD ALIMENTARIA

---

- Contexto normativo
- Seguridad alimentaria. Concepto y fundamentos
- El riesgo alimentario
- Plan de gestión de alérgenos
- Información alimentaria
- Estándar IFS Food V7

### TEMA 2 PLANES DE HIGIENE 2021

---

- Planes generales de higiene PGH
- Requisitos Simplificados de Higiene
- Nuevo Reglamento UE 2021/382
- Redistribución de los alimentos
  - La responsabilidad principal en seguridad alimentaria
  - Normas de higiene y redistribución de excedentes alimentarios
  - Información alimentaria facilitada al consumidor

### TEMA 3 MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

---

- Conceptos básicos
- Cadena alimentaria
- Contaminación de los alimentos
- Conservación de los alimentos
- Transporte y almacenaje de alimentos

### TEMA 4 SISTEMA APPCC

---

- Definición y prerrequisitos del sistema
- Plan de APPCC
- Planes de apoyo
- Codex Alimentarius
- Aplicación del sistema APPCC
- Procedimientos de comprobación
- Plan de autorías

### TEMA 5 ALIMENTOS Y COVID-19

---

- SARS-CoV-2
- Prevención COVID-19
- Alimentos y protocolos COVID-19
  - Manipulación y elaboración en cocina
  - Manipulación en el comedor y terraza
  - Recepción de la mercancía
  - Vigilancia de protocolos

## ANEXO

---

- Bibliografía
- Documentación