

ÍNDICE 44620 SISTEMA APPCC RD 1086/2020 BÁSICO

TEMA 1 INTRODUCCIÓN

- ¿Qué es un sistema APPCC?
- Legislación vigente
- Resumen Tema 1

TEMA 2 PLAN DE APPCC

- Plan de APPCC
- Prerrequisitos del sistema APPCC
- Codex Alimentarius
- Resumen Tema 2

TEMA 3 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
- Resumen Tema 3

TEMA 4 APLICACIÓN DEL SISTEMA APPCC

- Aplicación de las etapas del sistema
- 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, sistema de documentación y registro
- Resumen Tema 4

TEMA 5 PLANES DE CONTROL

- Plan de Buenas Prácticas de Fabricación y Manipulación
- Plan de Limpieza y Desinfección
- Plan de Control de Plagas
- Plan de Identificación y Trazabilidad
- Resumen Tema 5

TEMA 6 PROCEDIMIENTOS DE COMPROBACIÓN

- Procedimientos de verificación y validación del sistema
- Plan de Auditorías
- Resumen Tema 6

ANEXO

- Bibliografía
- Glosario de términos
- Supuestos prácticos