

## **PROGRAMA FORMATIU**

### **Sistemes APPCC bàsics per al comerç minorista d'alimentació**

## DESENVOLUPAMENT MODULAR

### **MÒDUL DE FORMACIÓ 1:**    **Sistemes APPCC bàsics per al comerç minorista d'alimentació**

#### **OBJECTIU**

Aplicar els coneixements i les eines senzilles i pràctiques als manipuladors d'aliments per facilitar la implementació d'autocontrols, per tal de garantir la seguretat dels aliments que es produeixen, elaboren, serveixen i/o venen als establiments alimentaris.

**DURADA EN QUALESEVOL MODALITAT D'IMPARTICIÓ: 10 hores**

#### **RESULTATS D'APRENENTATGE**

##### **Coneixements/ Capacitats cognitives i pràctiques**

- Identificació dels aspectes bàsics sobre el sistema APPCC
  - Els avantatges del sistema d'autocontrol com a mètode preventiu per evitar els riscos sanitaris relacionats amb el consum d'aliments.
  - Terminologia bàsica sobre el sistema APPC.
  - Accions preventives en seguretat alimentària
- Aplicació del marc legal vigent en matèria de seguretat alimentària.
  - Normativa aplicable
  - Identificació de la cultura de la seguretat alimentària que especifica la normativa legal (Reglament 2021/3822 de 3 de març 2021)
  - Distinció entre el registre sanitari i el registre municipal
- Gestió dels plans d'autocontrol simplificats, identificació dels seus procediments i els registres corresponents de cada pla.
  - 1. Pla de control de l'aigua
  - 2. Pla de neteja i desinfecció
  - 3. Pla de control de plagues i altres animals indesejables
  - 4. Pla de formació i capacitat del personal en seguretat alimentària
  - 5. Pla de control de proveïdors i Pla de traçabilitat
  - 6. Pla de control de temperatures
  - 7. Pla d'informació alimentària per al consumidor, etiquetatge, al·lèrgens...
  - 8. Pla de residus. Consideracions sobre sostenibilitat i malbaratament al sector alimentari
  - 9. Registre d'incidències i mesures correctores