

PROGRAMA FORMATIU

Sistemes APPCC bàsics per al comerç minorista d'alimentació

març 2023

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 : 10 hores

Teleformació: Durada de la formació presencial: 0 hores

RESULTATS D'APRENTATGE

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 indesitjables
 - 4. Pla de formació i capacitació 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