

Normativa de control de alérgenos en la fabricación, cocinado y limpieza

Modalidad: curso e-Learning Duración: 10 horas

Categorías: Seguridad alimentaria y nutrición

OBJETIVOS

1. Definir íntegramente el concepto de alérgeno como peligro químico para poder minimizar su riesgo en la gestión del sistema de autocontrol.
2. Saber localizar exactamente las zonas de almacenamiento de los alérgenos en las zonas de producción como base de su control integral.
3. Saber verificar laboratorialmente la implantación del control de alérgenos en una empresa de alimentación para evidenciar la seguridad alimentaria.

CONTENIDOS

Unidad 1. Introducción a la normativa de alérgenos.

1. Definición de alérgeno.
2. La ingesta de un alérgeno. Diferencia entre intolerancias alimentaria y alergias. Consecuencias.
3. Análisis de peligros en el sistema APPCC. Peligro químico.

Unidad 2. Zonas de almacenamiento.

1. Los alérgenos en la legislación europea y su cuantificación en los que procede.
2. Documentos de autocontrol.
 - 2.1 Documentos externos: Fichas técnicas de proveedores y etiquetado de proveedores.
 - 2.2 Documentos internos: Fichas técnicas internas y etiquetado de producto intermedio y producto final.
 - 2.3 Almacenamiento en todas las fases.
 - 2.4 Planograma y/o flujograma de alérgenos.

Unidad 3. Verificación.

1. Verificación vs Liberación del producto.
 - 1.1 Diferencia entre los conceptos de verificación y liberalización de producto o proceso.
 - 1.2 ¿Para qué es útil un concepto u otro?
2. Verificación interna vs verificación externa.
 - 2.1 ¿Hasta dónde llega el alcance de una verificación interna?
 - 2.2 ¿Una verificación externa es realmente eficaz?
3. Verificación de limpiezas intermedias.

3.1 ¿Son realmente eficaces las limpiezas intermedias?

3.2 ¿Cómo podemos dar la conformidad de pasar de un proceso a otro?

4. Verificación limpieza final de producción.

4.1 ¿Son realmente eficaces las limpiezas diseñadas en el prerequisite de higiene?

4.2 ¿Se ejecutan de manera correcta?