

Normativa alérgenos (control documental)

Modalidad: curso e-Learning Duración: 5 horas

Categorías: Seguridad alimentaria y nutrición

OBJETIVOS

Saber generar e implantar eficazmente los documentos de control de los alérgenos en el sistema APPCC de una empresa de alimentación para cumplir la legislación vigente

CONTENIDOS

Unidad 10. El control documental de los alérgenos.

1. Desarrollar los documentos del sistema APPCC para el control de los alérgenos.

1.1. Principios generales.

1.2. Constitución del equipo responsable.

1.3. Descripción de las instalaciones.

1.4. Descripción de los productos.

1.5. Diagramas de flujo.

1.6. Descripción de los procedimientos de elaboración.

1.7. Análisis de los peligros.

1.8. Determinación de PCC's.

1.9. Cuadros de gestión.

1.10. Sistemas de gestión documental.

1.11. Verificación.

2. Diferentes nombres para un mismo fin. El control documental de los alérgenos.