

Normativa alérgenos (verificación)

Modalidad: curso e-Learning Duración: 5 horas

Categorías: Seguridad alimentaria y nutrición

OBJETIVOS

Saber verificar laboratorialmente la implantación del control de alérgenos en una empresa de alimentación para evidenciar la seguridad alimentaria

CONTENIDOS

Unidad 12. 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?