

Regulación de determinados requisitos en establecimientos de comercio al por menor (normativa de higiene en producto minorista)

Modalidad: curso e-Learning Duración: 5 horas

Categorías: Seguridad alimentaria y nutrición

OBJETIVOS

Conocer los distintos requisitos de higiene de la producción, elaboración, transporte, almacenamiento y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de Comercio al por menor.

CONTENIDOS

Unidad 1. Normativa de Higiene en Producto Minorista

1. Introducción
2. Requisitos de higiene para los establecimientos de comercio al por menor
 - 2.1 Suministro de alimentos de producción propia y productos de origen animal entre establecimientos de comercio al por menor
 - 2.2 Requisitos de temperatura de los productos alimenticios
3. Operaciones de congelación, descongelación y recongelación de alimentos
4. Requisitos específicos para las carnes frescas, carne picada, preparados de carne y productos cárnicos
 - 4.1 Deshuesado
 - 4.2 Picado de carne
5. Requisitos específicos para los productos de la pesca y moluscos bivalvos vivos
6. Requisitos específicos para los alimentos elaborados con huevo
7. Adaptaciones de los requisitos de higiene y flexibilidad del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC)
 - 7.1 Procedimiento para la concesión de adaptaciones de los requisitos de higiene en establecimientos de Comercio al por menor
 - 7.2 Flexibilidad del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico
 - 7.3 Sobre el RGSEAA
 - 7.4 Materiales de las superficies en contacto con los alimentos
 - 7.5 Métodos de producción tradicional
 - 7.6 Establecimientos de comidas preparadas

7.7 Gestión de las comidas testigos