



NORMATIVA DE CONTROL DE ALÉRGENOS EN LA FABRICACIÓN, COCINADO Y LIMPIEZA

DURACIÓN: 10 horas

CRÉDITOS ECTS: 0

OBJETIVOS

- Conocer que es un alérgeno y las consecuencias de su ingesta en un comensal alérgico o intolerante.
- Ejecutar el análisis de peligros en una APPCC como medida de control de los alérgenos.
- Localizar a los alérgenos en la zona de producción.
- Detectar las contaminaciones cruzadas con las herramientas control de los flujos.
- Desarrollar un Plan analítico eficaz como herramienta de control de alérgenos. Verificación VS
- Liberalización.

PROGRAMA CONTENIDOS

1. INTRODUCCIÓN A LA NORMATIVA DE ALÉRGENOS

- 1.1. Definición de alérgeno.
- 1.2. La ingesta de un alérgeno. Diferencia entre intolerancias alimentaria y alergias. Consecuencias.
- 1.3. Análisis de peligros en el sistema APPCC. Peligro químico.

2. ZONAS DE ALMACENAMIENTO

- 2.1. Los alérgenos en la legislación europea y su cuantificación en los que procede.
- 2.2. Documentos de autocontrol.

-
- 2.2.1 Documentos externos: Fichas técnicas de proveedores y etiquetado de proveedores.
 - 2.2.2 Documentos internos: Fichas técnicas internas y etiquetado de producto intermedio y producto final.
 - 2.2.3 Almacenamiento en todas las fases.
 - 2.2.4 Planograma y/o fluograma de alérgenos.

3. VERIFICACIÓN

3.1. Verificación vs Liberación del producto.

- 3.1.1 Diferencia entre los conceptos de verificación y liberalización de producto o proceso.
- 3.1.2 ¿Para qué es útil un concepto u otro?

3.2. Verificación interna vs verificación externa.

- 3.2.1 ¿Hasta dónde llega el alcance de una verificación interna?
- 3.2.2 ¿Una verificación externa es realmente eficaz?

3.3. Verificación de limpiezas intermedias.

- 3.3.1 ¿Son realmente eficaces las limpiezas intermedias?
- 3.3.2 ¿Cómo podemos dar la conformidad de pasar de un proceso a otro?

3.4. Verificación limpieza final de producción.

- 3.4.1 ¿Son realmente eficaces las limpiezas diseñadas en el prerrequisito de higiene?

3.4.2 ¿Se ejecutan de manera correcta?