



## **CURS D'ANÀLISIS DE PERILLS I PUNTS DE CONTROL CRÍTICS (APPCC)**

### **OBJECTIU DEL CURS:**

La qualitat i seguretat alimentaria constitueixen, cada dia mes, una exigència tan dels consumidors com de les Administracions públiques. Es per això que es declara la obligatorietat d'implantar d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC) a totes les empreses alimentaries.

Els objectius del curs que es planteja son els següents:

- Conèixer la metodologia d'un APPCC
- Elaborar un manual APPCC
- Implantar un sistema APPCC

### **DIRIGIT A:**

L'acció formativa va dirigida als responsables i membres del departament de qualitat de les empreses alimentaries, així com als professionals del sector que desitgin aconseguir els objectius previstos en aquest curs.

### **MODALITAT D'IMPARTICIÓ:**

PRESENCIAL.

### **DURADA I PROGRAMACIÓ DEL CURS:**

**20 HORES LECTIVES** . Repartides en quatre dies:

- Dia 1 (29/01/2013)
- Dia 2 (31/01/2013)
- Dia 3 (05/02/2013)
- Dia 4 (07/02/2013)



## ENGINYERIA I CONSULTORIA COSTA S.L

### HORARI I DADES COMPLEMENTARIES:

**Horari** de 9 a 14:00h.  
Coffee break inclòs.  
**Lloc:** a confirmar  
**Assistència mínima:** 5 persones.  
**Assistència màxima:** 25 persones.

### PREU DEL CURS:

El preu del curs és de **350 €/alumne** (260 € bonificables per FTFE).

Si es sol·licita la gestió de la Bonificació del curs a través de la Fundació Tripartita, es cobraran **40 €** suplementaris per la realització del tràmit i la documentació necessària s'haurà d'enviar 10 dies abans del inici del curs.

L'enviament de la sol·licitud d'inscripció suposa la reserva de plaça.

El pagament del curs s'efectuarà abans del inici del mateix.

Per qualsevol qüestió o aclariment no dubteu en trucar-nos.



## **CURS D'ANÀLISIS DE PERILLS I PUNTS DE CONTROL CRÍTICS (APPCC)**

### **PROGRAMA:**

**1.- Introducció:** Història i coneixements de seguretat alimentària.

**2.- Plans de pre-requisits:**

- 2.1.- Pla de control de l'aigua.
- 2.2.- Pla de neteja i desinfecció.
- 2.3.- Pla de formació i control de manipuladors.
- 2.4.- Pla de proveïdors
- 2.5.- Pla de manteniment i calibració
- 2.6.- Pla de control de plagues.
- 2.7.- Pla d'analítiques
- 2.8.- Pla de gestió de residus.
- 2.9.- Pla de control de traçabilitat.
- 2.10.- Pla de control d'al·lèrgens
- 2.11.- Pla de control de temperatures
- 2.12.- Pla de transport
- 2.13.- Altres plans específics de normes de qualitat (gestió de la qualitat, control de vidres i trencadissos i Food-defense)

**3.- APPCC:**

- 3.1.- Què és el APPCC?
- 3.2.- Qui l'ha d'implantar?
- 3.3.- Requisits per implantar el pla APPCC.  
*Activitats preliminars: formació de l'equip, descripció del producte i la seva distribució, descripció del seu ús esperat i consumidor final, elaboració i verificació del diagrama de flux. Establiment dels requisits previs.*
- 3.4.- Principis.
  - 1. Realitzar l'anàlisi de perills.
  - 2. Establir els punts de control crítics.
  - 3. Establir els límits crítics.
  - 4. Establir el sistema de vigilància.
  - 5. Establir les accions correctives.
  - 6. Establir el procediment de verificació.
  - 7. Establir el sistema de registre de dades i els procediments de documentació.
- 3.5.- Implantació del APPCC.
- 3.6.- Exemples pràctics aplicats a la indústria càrnia.