



**TALLER EXPRESS- RESPONSABLES DE
SEGURIDAD ALIMENTARIA OBRADORES DE
PANADERÍA Y PASTERÍA.
3 JULIO- 9.30-14.30 H**



**9:30 AM - 14:30 HORAS
PROFESORAS**

**MIÉRCOLES- 5 HORAS LECTIVAS
ANA ZULUETA Y FÁTIMA MONTOLIU**

OBJETIVOS:

QUE LOS RESPONSABLES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA DE CADA EMPRESA OBTENGAN LA CERTIFICACIÓN NECESARIA RESPECTO A LOS APPCC DEL SECTOR.

PROGRAMA:

PUESTA AL DÍA DE LOS RESPONSABLES CON LOS CONTROLES Y REGISTROS QUE SE DEBEN REALIZAR EN LAS EMPRESAS PARA CUMPLIR CON LA NORMATIVA SANITARIA
CONTENIDOS GENERALES:

- Crear un sistema de autocontrol: el archivo.
- Las revisiones periódicas por parte del agente de control oficial: qué nos van pedir y cómo presentar la documentación.
- Los controles y verificaciones obligatorias.

PROGRAMA:

- Las buenas prácticas de higiene.
- Los prerrequisitos de higiene y trazabilidad.
- Los puntos de control críticos.

RESEÑAS ESPECIALES

- Las verificaciones del sistema.
Este curso sólo podrá realizarse por aquellas personas que ya estén trabajando con los documentos de la "guía genérica del sector de panadería, repostería y confitería para la implantación de sistemas de autocontrol basados en el APPCC", ya que al ser un taller express nos centraremos únicamente en los aspectos más relevantes de la documentación y el trabajo con el inspector de sanidad.

No se recomienda que asistan personas que todavía no hayan iniciado los documentos de la guía.