

# 13?!

## SEGURETAT ALIMENTÀRIA



**DATES:** 7, 8 I 9 D'OCTUBRE DE 2010

**DURADA:** 18 HORES

**HORARI:** DE 8.30 A 14.30 H

**PREU:** 200 EUROS

**IMPARTIT PER:** JANETTE MARTÍNEZ, DE L'EMPRESA GRUPO EVALUA

**LLOC DE CELEBRACIÓ:** ABBI ESPAIS, C/ RUIZ DE ALDA, 9 BAIXOS, PALMA

### objectius

Donar a conèixer i interpretar els requisits d'un sistema de gestió de la innocuïtat dels aliments segons la reglamentació en seguretat alimentària, basat en el Llibre blau de la Conselleria de Salut i Consum i l'Anàlisi de perills i punts de control crític. Donar a conèixer el marc legal i la situació actual de les normatives aplicables com a eix fonamental. Donar a conèixer la Norma voluntària d'innocuïtat dels aliments ISO 22000, un pas més cap a la garantia de seguretat dels aliments.

### programa

- 1) Introducció legislativa. Normativa autonòmica, nacional i internacional en seguretat alimentària.
- 2) Els vuit plans del Llibre blau de la Conselleria de Salut i Consum:
  - Pla I. Locals, instal·lacions i equips.
  - Pla II. Control d'aigües.
  - Pla III. Neteja i desinfecció.
  - Pla IV. Control de plagues.
  - Pla V. Control i formació de manipuladors.
  - Pla VI. Control de proveïdors.
  - Pla VII. Control de la traçabilitat.
  - Pla VIII. Control del transport.
- 3) Les bones pràctiques higièniques de manipulació dels aliments i de la producció.
- 4) L'Anàlisi de perills i punts crítics de control (APPCC). Casos d'estudi i comparació.
- 5) Creació de l'equip APPCC.
- 6) La descripció dels productes i els diagrames de procés de l'APPCC.
- 7) Identificació i anàlisi dels perills.
- 8) Determinació i límits dels punts de control crítics.
- 9) La verificació i el manteniment de l'APPCC.
- 10) Cas pràctic d'un APPCC aplicat. Auditoria i desviacions.
- 11) La Norma ISO 22000 d'innocuïtat dels aliments implantada i certificada en una empresa mallorquina.