



JORNADA FORMATIVA

PAQUETE DE HIGIENE Y NORMATIVA ESPAÑOLA HIGIÉNICO-SANITARIA Y DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Vigo, martes 12 de diciembre de 2017

9.30 Inscripción de asistentes

9.40 Bienvenida y presentación de los ponentes

Beatriz Alfaya Orge

Técnica de AGP Consultoría especializada en seguridad alimentaria y calidad en el sector pesquero y acuícola

Jose Angel Viñuela Rodriguez

Jefe de Servicio de Seguridad Alimentaria. Dirección Xeral de Saúde Pública, Consellería de Sanidade

9.50-14.00

Programa del curso:

- Revisión de la principal normativa higiénico-sanitaria y de seguridad alimentaria en el ámbito de la comunidad europea para los productos pesqueros.
- Los principios de higiene del *Codex Alimentarius*:
 - Qué es el *Codex Alimentarius*.
 - Introducción a los Prerrequisitos de Higiene.
 - Introducción a los Sistemas APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico).
- Prerrequisitos de Higiene y normativa asociada:
 - ✓ Control de Agua.
 - ✓ Planes de Formación.
 - ✓ Buenas Prácticas de Higiene y Manipulación. Control de Procesos.
 - ✓ Control de Proveedores.
 - ✓ Trazabilidad y Etiquetado. Traspaso de información entre operadores alimentarios.
 - ✓ Mantenimiento de Instalaciones y Equipos.
 - ✓ Limpieza y Desinfección.
 - ✓ Gestión de Residuos.
 - ✓ Control de Plagas
- Aplicación de los principios para el desarrollo de Sistemas APPCC de acuerdo a la normativa:
 - ✓ Creación de un equipo APPCC.
 - ✓ Descripción de los productos, instalaciones y proceso. Diagrama de Flujo.
 - ✓ Producto pesquero apto versus producto pesquero seguro.
 - ✓ Introducción al Análisis de Riesgo.
 - ✓ Definición y gestión de Puntos de Control Crítico.
- Gestión de Incidencias y Acciones correctoras.
- Control por la Comunidad Autónoma

(11.30 pausa café)