

**INSPECCIÓN DE
ESTABLECIMIENTOS**

OBJETIVOS Y CONTENIDOS



DIRIGIDO A

A todas aquellas personas destinadas a realizar inspección en establecimientos alimentarios, directores, responsables de calidad, profesionales del sector alimentario.

OBJETIVOS

- ✓ Conocer la normativa vigente aplicable en relación a las inspecciones de establecimientos. Reglamento 852/2004
- ✓ Capacitar al alumno para seguir los pasos en una inspección de establecimientos
- ✓ Conocer las normas de higiene generales y específicas en relación a la manipulación de alimentos en toda la cadena alimentaria.
- ✓ Adquirir los conocimientos para elaborar una guía de prácticas correctas de higiene y aplicación del Sistema APPCC.

CONTENIDOS

1. Introducción
 - 1.1. Definiciones
 - 1.2. La inspección de establecimientos
 - 1.3. Visita de instalaciones
 - 1.4. Revisión estructural
 - 1.5. Revisión documental
 - 1.6. Revisión prácticas correctas de higiene
 - 1.7. Verificación temperaturas
 - 1.8. Control desinfectante residual
 - 1.9. Controles analíticos

2. Modelo de inspección
 - 2.1. Reglamentación general sobre higiene de los productos alimenticios
 - 2.2. Reglamentación específica de establecimientos de comercio minorista de carnes y derivados

- 2.3. El informe de inspección

- 3. Evaluación del informe de inspección
 - 3.1. No conformidades y medidas correctoras
 - 3.2. Items que necesitan acciones correctoras
 - 3.3. Caso práctico: aplicación de medidas correctoras

DURACIÓN

30 HORAS