



CURSO ONLINE

**Seguridad alimentaria en
comercio minorista
(Planes generales de higiene
y APPCC)**

Simbiosis, S. Coop. Galega

Simbiosis, S. Coop. Galega

**Polígono de Pocomaco, Primera Avenida, nº
9 Parcela C1. Nave 5B, 2º
A Coruña – 15190**

Teléfonos: **617 05 43 03**
698 17 27 26

info@cooperativasimbiosis.com

Seguridad alimentaria en comercio minorista (Planes generales de higiene y APPCC)

Horas lectivas: 50

Modalidad: online bajo plataforma Moodle, con apoyo tutorial personalizado.



Presentación

La responsabilidad de garantizar que los alimentos puestos en el mercado sean inocuos para el consumidor recae en los operadores económicos de las empresas alimentarias. Para ello, el Reglamento (CE) 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, establece la obligatoriedad de implantar un sistema de autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC).

En el sector del comercio minorista de alimentación existen diversas situaciones que requieren una gestión adecuada de los riesgos sanitarios. Mientras que en algunos casos los riesgos pueden abordarse mediante planes generales de higiene, en otros establecimientos que elaboran o manipulan alimentos, la gestión de los riesgos es más compleja y está sometida a numerosos peligros.

Un ejemplo relevante es el sector de las carnicerías, donde la gestión de riesgos microbiológicos es fundamental. Muchas carnicerías elaboran productos alimenticios, por lo que deben controlar los riesgos sanitarios mediante la implementación del sistema APPCC y la gestión de los puntos críticos. Además, los establecimientos que se dedican a la venta de productos de la pesca, como los que disponen de cocederos de marisco, también deben aplicar un control estricto en los procesos, dado el carácter crítico de las operaciones.

El Real Decreto 1021/2022 ha unificado las medidas de higiene dispersas en diversas normativas, introduciendo cambios significativos, como las temperaturas de mantenimiento de ciertos alimentos, especialmente frutas cortadas, así como medidas específicas contra el anisakis y requisitos para productos que contienen huevo.

Es esencial que los responsables de estos establecimientos reciban formación adecuada o cuenten con asesoramiento profesional especializado para garantizar la seguridad alimentaria, tanto en la venta como en la elaboración de los productos.

Este curso abordará los requisitos específicos del comercio al por menor, conforme a la legislación actualizada. El Reglamento (CE) 852/2004 establece la obligación de implantar un sistema APPCC para todos los operadores posteriores a la producción primaria. Este sistema es la base fundamental de la seguridad alimentaria, y la legislación requiere que los operadores reciban formación específica para implementarlo correctamente.

A lo largo del curso, se tratarán los requisitos del sistema APPCC aplicados al comercio minorista de alimentos, incluyendo las diversas secciones de venta (como fruterías, pescaderías y carnicerías-charcuterías), así como las Buenas Prácticas Higiénicas asociadas. El objetivo es que los pequeños empresarios comprendan cómo gestionar estos riesgos adecuadamente, garantizando la seguridad de los productos que ofrecen a los consumidores.

El curso también incluirá las buenas prácticas y los nuevos requisitos introducidos por el Real Decreto 1021/2022, que ha recopilado las medidas de higiene dispersas en otras normativas y ha introducido modificaciones como las nuevas temperaturas de mantenimiento para ciertos alimentos, especialmente frutas cortadas, y las medidas para el control del anisakis.



Objetivos

Conocer las exigencias de un plan de autocontrol basado en APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico) en un establecimiento minorista de alimentación.

- Conocer y aplicar los planes generales de higiene en comercios de alimentación (Trazabilidad y gestión de alertas sanitarias, control de plagas...)
- Aprender todo lo relacionado con el etiquetado y gestión de alérgenos de los alimentos no envasados (graneles, frutas y verduras...) y envasados por el establecimiento.
- Aplicar los autocontroles basados en APPCC a la elaboración de preparados y productos cárnicos en carnicerías-salchicherías y carnicerías-charcuterías.
- Aplicar los autocontroles basados en APPCC en los establecimientos en los que se venden productos de la pesca y en cocederos de marisco.
- Conocer la nueva normativa de sostenibilidad.

Programa:**TEMA 1. INTRODUCCIÓN AL SISTEMA DE AUTOCONTROL APPCC**

- Introducción al Sistema de Autocontrol
- Origen del sistema APPCC
- Responsabilidad
- Requisitos de Seguridad Alimentaria
- Sistema de Autocontrol
- Planes Generales de Higiene o Prerrequisitos
- Documentación
 - Programa
 - Registros
- Comercio minorista de alimentación

TEMA 2. HIGIENE DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

- Requisitos generales de los locales destinados a los productos alimenticios
- Requisitos específicos de las salas donde se preparan, tratan o transforman los productos alimenticios
- Transporte
- Requisitos del equipo
- Desperdicios de productos alimenticios
- Suministro de agua
- Higiene del personal
- Disposiciones aplicables a los productos alimenticios
- Requisitos de envasado y embalaje de los productos alimenticios
- Tratamiento térmico
- Formación
- Requisitos para los establecimientos de producción

ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

- Requisitos de higiene para los establecimientos de comercio al por menor
- Requisitos de temperatura de los productos alimenticios
- Operaciones de congelación, descongelación y recongelación de alimentos
- Requisitos específicos para las carnes frescas, carne picada, preparados de carne y productos cárnicos.
- Establecimientos que elaboren carne picada y preparados de carne
- Capítulo II. Requisitos para las materias primas
- Capítulo III: higiene durante y después de la producción
- Establecimientos que elaboren productos cárnicos
- Sección VI: productos cárnicos
- Requisitos específicos para los productos de la pesca y moluscos bivalvos vivos
- Identificación de los productos elaborados en el comercio al por menor
- Responsabilidades de los operadores de máquinas expendedoras
- Acceso de animales a los establecimientos de comercio al por menor
- Donación de alimentos
- Alimentos con defectos que no afectan a la seguridad de los mismos.
- Suministro directo de pequeñas cantidades de carne de aves de corral y lagomorfos
- Suministro directo de pequeñas cantidades de carne de caza silvestre
- Suministro directo de setas por parte del productor o recolector

SOSTENIBILIDAD

- Requisitos de sostenibilidad: reducción de plásticos
- Empleo de recipientes reutilizables aptos para el contacto con alimentos
- Bolsas de plástico

TEMA 3. PLAN DE CONTROL DEL AGUA

- Objeto del plan
- Programa
- Descripción de los usos del agua
- Descripción de la fuente de suministro del agua
- Descripción de las características del sistema de distribución
- Descripción de las de las actividades de comprobación
- Controles obligatorios
- Realización de los análisis de control del agua
- Vigilancia, corrección y verificación
- Registros y documentación necesaria

TEMA 4. PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- Objeto del plan
- Definiciones
- Limpieza
- Elección del detergente
- Tipos de detergentes
- Desinfección
- Elección del desinfectante
- Utensilios
 - Bayetas
 - Estropajos y cepillos
 - Otros
- Fases limpieza y desinfección
 - Prelavado
 - Limpieza

- Enjuague
- Desinfección
- Enjuague final
- Buenas prácticas
- Desarrollo del plan L+D
- Programa
- Registros

TEMA 5. PLAN DE CONTROL DE PLAGAS

- Objeto del plan
- Medidas preventivas
- Programa
- Vigilancia
- Medidas correctoras
- Etiquetado de los biocidas
- Registro General de Biocidas
- Registros necesarios
- Ejemplo formularios de registro

TEMA 6. PLAN DE MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS

- Introducción
- Programa de mantenimiento
- Programa de mantenimiento (II)
- Programa de mantenimiento (III)
- Programa de calibración
- Registros
 - Ejemplo formularios

TEMA 7. PLAN DE CONTROL DE PROVEEDORES

- Objeto del plan
- Especificaciones de compra
- Evaluación proveedores
- Programa de control de proveedores
- Registros

TEMA 8. PLAN DE CONTROL DE LA TRAZABILIDAD

- Objeto del plan
- Tipos de trazabilidad
- Información a registrar
- Programa de trazabilidad
- Registros
 - Tiempo de mantenimiento de los registros
 - Ejemplo formularios registro

TEMA 9. PLAN DE FORMACIÓN DE TRABAJADORES EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Introducción
- Programa del plan de formación
- Desarrollo
- Vigilancia
- Registros

TEMA 10. PLAN DE CONTROL DE LA CADENA DE FRÍO

- Introducción
- Programa
- Ámbito de aplicación
- Temperatura máxima permitida
- Vigilancia
- Medidas correctoras
- Verificación
- Registros

TEMA 11. PLAN DE ELIMINACIÓN DE RESIDUOS

- Introducción
- Programa de eliminación de residuos y subproductos
 - Determinar el tipo de residuos
 - Gestión de los residuos
 - Manipulación de los residuos
 - Registros necesarios

TEMA 12. PLAN DE CONTROL DE ALÉRGENOS Y ETIQUETADO

- Introducción
- Programa
- Desarrollo
- Alérgenos de declaración obligatoria
- Etiquetado de alérgenos
- Información al consumidor
- Registros
- Etiquetado obligatorio de los alimentos no envasados
- Productos de la pesca

- Carne sin envasar o envasada por el establecimiento minorista
- Menciones obligatorias de la carne de vacuno
- Menciones obligatorias de la carne de porcino
- Menciones obligatorias de la carne de ovino y caprino
- Menciones obligatorias de la carne de aves de corral
- Carne picada y preparados de carne con CSM de aves de corral y solípedos
- Etiquetado de frutas, verduras y hortalizas
- Venta minorista de alimentos a distancia
- Marcado de precios

TEMA 13. EL SISTEMA APPCC

- 1 El sistema APPCC
- 2 Descripción de la implantación de un sistema APPCC aplicado a un comercio minorista.
 - **Paso 1:** Formación del equipo APPCC
 - **Paso 2:** Descripción del producto
 - **Paso 3.** Uso esperado del producto
 - **Paso 4.** Elaboración del diagrama de flujo
 - **Paso 5.** Verificación in situ del diagrama de flujo
 - **Paso 6.** Identificación de los peligros, análisis de riesgos y determinación de las medidas necesarias para su control (Principio 1).
 - Paso 6. Identificación de los peligros
 - Paso 6. Análisis de riesgos
 - Paso 6. Determinación de las medidas preventivas o de control
 - **Paso 7.** Determinación de los puntos de control crítico. (Principio 2)
 - Paso 7. Árbol de decisiones
 - **Paso 8.** Establecimiento de límites críticos para cada punto de control crítico. (Principio 3)

- **Paso 9.** Establecimiento de un sistema de vigilancia para cada punto de control crítico. (Principio 4)
 - Procedimiento de vigilancia
- **Paso 10.** Establecimiento de medidas correctoras. (Principio 5)
- **Paso 11.** Establecimiento de procedimientos de verificación. (Principio 6)
- **Paso 12.** Establecimiento de un sistema de documentación y registro. (Principio 7)
 - Paso 12. Registros

TEMA 14. APLICACIÓN DEL SISTEMA APPCC EN EL COMERCIO MINORISTA ELABORADOR.

- RECEPCIÓN DE PRODUCTOS
 - Carnes frescas
 - Refrigerados y congelados
 - Frutas y verduras
 - Pescado y marisco
 - Productos envasados
 - Comprobación del vehículo de transporte
- ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS
 - Buenas Prácticas Higiénicas
 - Frutas y verduras
 - Vigilancia
- ELABORACIÓN DE PRODUCTOS
 - Elaboraciones en carnicería-charcutería
 - Preparados cárnicos frescos
 - Etapa: mezclado y amasado
 - Productos cárnicos tratados por calor
 - Etapa: cocción
 - Operaciones de fraccionado
 - Productos cárnicos crudos adobados
 - Etapa: Salmuerización

- Embutidos crudos curados
- Etapa: Fermentación
- Etapa: Secado
- Salazones cárnicas
- Etapa: salazón
- Platos cocinados cárnicos
- ENVASADO DE PRODUCTOS
- DESPACHO DE PRODUCTOS
- PESCADO
 - Pescado
 - Marisco
 - Recepción
 - Recepción de pescado fresco
 - Crustáceos vivos
 - Pescado congelado
 - Pescado salado
 - Bivalvos vivos
 - Cetárea
 - Almacenamiento en refrigeración
 - Almacenamiento de ultracongelados
 - Preparación y venta

Docentes

Inés Carreira Fernández

Licenciada en Veterinaria Máster en Gestión Medioambiental.

Máster en Gestión Integrada en la Industria Alimentaria.

Máster en Nutrición y Alimentación Humana.

Ana Mª Chas Barba

Licenciada en Veterinaria.

Máster en Garantía de Calidad en Industrias Sector Alimentario.

Contacto

Información general: info@cooperativasimbiosis.com

Información curso: formacion@cooperativasimbiosis.com

Tutora: ana.chas@cooperativasimbiosis.com

Nuestros avales

- **Simbiosis, S. Coop. Galega** está inscrita en el Registro de Cooperativas de la provincia de A Coruña con el nº 1429-C.
- **Simbiosis, S. Coop. Galega** está acreditada e inscrita en el Registro de entidades para la formación programada por las empresas (formación bonificada) a través de la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo (FUNDAE), antes Fundación Tripartita, como entidad organizadora y formadora.
- **Simbiosis, S. Coop. Galega** es entidad proveedora de actividades de formación continua acreditadas por el Sistema Nacional de Salud.
- **Simbiosis S. Coop. Galega** está autorizada por la *Consellería do Medio Rural e do Mar* para impartir cursos de formación en materia de Bienestar Animal e inscrita en el Registro de entidades autorizadas para impartir programas de formación en materia de bienestar animal con el nº BA_89/14.

