

ASSOCIACIÓ DE VETERINARIS HIGIENISTES DE CATALUNYA
-AVHIC-
www.avhic.com

Curs d'implantació del sistema d'APPCC
(Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític)

Totes les empreses del sector alimentari han de garantir la seguretat dels seus productes en les fases de la cadena alimentària de les quals siguin responsables, des de la producció fins a la venda al consumidor final.

La innocuïtat dels aliments és el resultat de diversos factors, entre els quals s'inclouen el compliment dels requisits legalment obligatoris i l'aplicació de programes d'autocontrol en matèria de seguretat alimentària basats en el Sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC).

L'APPCC és un sistema de gestió de perills, efectiu i racional, que en el camp de la seguretat alimentària té com a objectiu assegurar aliments innocus mitjançant l'anàlisi i el control dels possibles perills que poden aparèixer en totes i cadascuna de les fases de producció i comercialització.

Els sistemes de seguretat alimentària basats en els principis del Sistema d'APPCC estan universalment reconeguts per organismes internacionals, governs, associacions de comerç i indústries alimentàries d'arreu del món. En aquest sentit, la Comissió del Codex Alimentarius ha tingut un paper important en el desenvolupament, l'harmonització i l'aplicació del Sistema d'APPCC.

Objectius generals

- Fer conscients dels avantatges de la implantació del sistema d'APPCC en una indústria alimentària, per garantir la seguretat dels seus productes.

Objectius específics

- Definir a fons el Sistema d'APPCC, els seus principis i la seva mecànica d'aplicació.
- Explicar la metodologia per realitzar diagrames de flux dels processos productius.
- Cercar fonts on es pot aconseguir la informació per a identificar i avaluar els perills.
- Identificar els perills que puguin donar-se, la seva gravetat i les possibilitats de que es presentin. Saber establir el nivell de risc associat a cada perill i les mesures preventives que han de permetre el seu control.
- Utilitzar les eines adequades per identificar els punts de control crític en que han de controlar-se els perills.
- Determinar paràmetres de control i límits crítics per als mateixos.
- Dissenyar i implantar procediments de seguiment del Sistema.

- Establir procediments de validació i de verificació que puguin garantir l'efectivitat dels sistema.
- Aprendre a dissenyar i documents i registres, i establir els seus procediments de control.

Metodologia

- Es combinarà l'exposició teòrica amb suport audiovisual per part dels ponents, amb el debat i participació dels assistents.
- Realització, per grups, de 2 supòsits pràctics: un model per a una indústria gran i un altre per a una empresa petita/mitjana.

Destinataris

- Llicenciats, o estudiants a punt d'acabar els seus estudis, que es vulguin dedicar al camp de la Seguretat Alimentària.
- Tècnics de l'empresa privada i de l'administració, encarregats de la Qualitat i de la Seguretat Alimentària.
- Professionals, en general, del sector de l'alimentació.

Ponents

- Sr. Jordi Gisbert. Responsable de l'Àrea Tècnica d'ACDHA, S.L. (Assessoria Catalana de Higiene Alimentària. www.acdha.com). Llicenciat en Veterinària i Màster en Gestió de la Qualitat en la indústria alimentària.

Dates del curs

Data: 19 i 20 de novembre de 2008

Horari: 16.00 a 20.00 hores (curs de 8 hores lectives)

Lloc de realització: Col·legi oficial de Veterinaris de Barcelona

Av. República Argentina, 21 08023 – Barcelona

Preu

Socis d'AVHIC: 100€

Veterinaris col·legiats i estudiants: 125€

Altres: 150€

Inscripció a través del lloc web www.avhic.com

El preu inclou material didàctic i certificat acreditatiu de l'activitat.

Programa del curs

- Introducció:
 - Estructura del curs.
 - Història i descripció del sistema APPCC.
 - Breu repàs als plans de prerequisits.
- Desenvolupament d'un pla d' APPCC: Passos preliminars.
 - Creació de l'equip de treball d'APPCC.
 - Descripció de les activitats i dels productes.
 - Elaboració del diagrama de flux.
 - Comprovació del diagrama de flux.
 - Formes de documentar els passos preliminars.
- Exercici: Fer un anàlisi de perills. (Principi 1)
 - Perills biològics.
 - Perills físics.
 - Perills químics.
 - Avaluació de la gravetat de cada perill i de la probabilitat de que es presenti.
 - Identificació de les mesures preventives necessàries.
 - Documents i registres de l'anàlisi de perills.
- Exercici: Determinar els punts de control crític (PCC) (Principi 2).
 - Passos necessaris per a identificar els PCC's.
 - Ús dels arbres de decisió.
- Exercici: Establir un límit o límits crítics (Principi 3).
 - Formes habituals d'expressar els límits crítics.
 - Revisió de possibles límits crítics establerts per la legislació aplicable.
 - Determinació de límits crítics per la pròpia empresa
 - Documentació i registre de la determinació de límits crítics.
- Exercici: Establir un sistema de vigilància del control dels PCC (Principi 4).
 - Procediments de seguiment per a cada PPC.
 - Determinació de freqüències de les comprovacions i les formes de mostreig.
 - Determinació dels mètodes d'assaig i anàlisi.
 - Determinació de les persones responsables dels seguiments.
 - Elaboració dels registres a utilitzar en els seguiments.
- Exercici: Establir les mesures correctores que s'han d'adoptar quan la vigilància indica que un determinat PCC no està controlat (Principi 5).
 - Determinació de les accions correctores a emprendre en cas de superació dels PCC's.
 - Identificació de les persones responsables de cada acció correctora.
 - Instrucció de las persones responsables sobre la forma de realitzar cada acció.
 - Elaboració del sistema de registres per a les accions correctores.
 - Seguiment de la realització efectiva de les accions correctores.
 - Documentació dels procediments sobre accions correctores.

- Exercici: Establir procediments de comprovació per confirmar que el Sistema d'APPCC funciona eficaçment (Principi 6).
 - Conceptes de validació i de verificació.
 - Determinació dels procediments de validació del pla d'APPCC.
 - Determinació de les formes de verificació per a cada PCC.
 - Documentació i registre de les validacions i verificacions.

- Exercici: Establir un sistema de documentació sobre tots els procediments i els registres apropiats per a aquests principis i la seva aplicació (Principi 7)
 - Elaboració dels procediments de control de documents i de registres.
 - Documents a incloure en el sistema APPCC.
 - Registres a incloure en el sistema APPCC.
 - Revisió dels documents i registres.
 - Desenvolupament de possibles documents i registres a afegir.
 - Identificació de les persones responsables de omplir i de revisar registres.