

ÍNDICE

1 Objetivos

1.1 Principios del codex sobre higiene de los alimentos

2 Ámbito de aplicación

2.1 Funciones de los gobiernos la industria y los consumidores

2.2 Utilización

2.3 Definiciones

3 Producción primaria

3.1 Higiene del medio

3.2 Producción higiénica de materias primas de los alimentos

3.3 Manipulación, almacenamiento y transporte

3.4 Limpieza, mantenimiento e higiene del personal

4 Proyecto y construcción de las instalaciones

4.1 Emplazamiento

4.2 Edificios y salas

4.3 Equipo

4.4 Servicios

5 Control de las operaciones

5.1 Control de los riesgos alimentarios

5.2 Aspectos de los sistemas de control de la higiene

5.3 Requisitos relativos a las materias primas

5.4 Envasado

5.5 Agua

5.6 Dirección y supervisión

5.7 Documentación y registros

5.8 Procedimientos para retirar alimentos

6 Instalaciones

6.1 Mantenimiento y limpieza

6.2 Programa de limpieza

6.3 Sistemas de lucha contra las plagas

6.4 Tratamiento de los desechos

6.5 Eficacia de la vigilancia

7 Instalaciones - higiene personal

7.1 Estado de salud

7.2 Enfermedades y lesiones

7.3 Aseo personal

7.4 Comportamiento personal

7.5 Visitantes

8 Transporte

8.1 Consideraciones generales

8.2 Requisitos

8.3 Utilización y mantenimiento

9 Información de los productos y sensibilización de los consumidores

9.1 Identificación de los lotes

9.2 Información sobre los productos

9.3 Etiquetado

9.4 Información a los consumidores

10 Capacitación

10.1 Conocimientos y responsabilidades

10.2 Programas de capacitación

10.3 Instrucción y supervisión

10.4 Capacitación de actualización de los conocimientos

11 Sistema de análisis de peligros

11.1 Preámbulo

11.2 Definiciones

11.3 Principios del sistema de HACCP

11.4 Directrices para la aplicación del sistema de HACCP

11.5 Aplicación

12 Principios de la aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos

12.1 Introducción

12.2 Definición de criterios microbiológicos

12.3 Componentes de los criterios microbiológicos para los alimentos

12.4 Fines y aplicación de los criterios microbiológicos para los alimentos

12.5 Consideraciones generales para la aplicación de criterios microbiológicos

12.6 Aspectos microbiológicos de los criterios

12.7 Planes de muestreo métodos y manipulación

12.8 Presentación de informes

13 Directrices para la evaluación de riesgos microbiológicos

13.1 Introducción

13.2 Ámbito de aplicación

13.3 Definiciones

13.4 Principios de la evaluación de riesgos microbiológicos

13.5 Directrices para la aplicación

14 Caso Práctico

14.1 Caso práctico

15 APPCC para la comercialización de productos pesqueros

15.1 Introducción

15.2 Los principios APPCC

15.3 Por qué aplicar prácticas de higiene correctas

15.4 Los planes preventivos

15.5 El control de las entradas y de los proveedores

15.6 El sistema de trazabilidad

15.7 Diseño y mantenimiento de los locales y equipos

15.8 Plan de limpieza y de desinfección

- 15.9 El control de las temperaturas
- 15.10 El control de las plagas
- 15.11 La calidad del agua de consumo y del hielo
- 15.12 La formación del personal manipulador

16 Anexos

- 16.1 Ejemplo de un diagrama de flujo simple de una pescadería
- 16.2 Peligros frecuentes en los productos de la pesca
- 16.3 Información obligatoria de los productos de la pesca
- 16.4 Otra información obligatoria para los consumidores
- 16.5 Cuestionario: Cuestionario final