

ACTUALIZACIÓN HACCP SEGÚN CODEX ALIMENTARIUS REVISIÓN 2020

Intertek es líder mundial que brinda soluciones de calidad y seguridad, prestando servicios a una amplia variedad de industrias.



El Codex Alimentarius ha incorporado cambios en su nueva revisión 2020 de los Principios Generales de Higiene de Alimentos. Establece novedades sobre los controles necesarios de higiene y de inocuidad de los alimentos que se deben aplicar a la producción (incluida la producción primaria) elaboración, fabricación, preparación, envasado, almacenamiento, distribución, venta al por menor, operación de servicios de comidas y transporte de alimentos.

Objetivos:

Dar a conocer los principales cambios para la correcta interpretación de los principios generales de higiene según CODEX ALIMENTARIUS y su correcta aplicación en los Planes HACCP.

Duración:

8 horas.

Módulo I.

Introducción

- Generalidades de los principios de higiene según CODEX ALIMENTARIUS.
- Conceptos Generales.

Módulo II.

Prerrequisitos:


- Instalaciones y Equipos.
- Programas de capacitación.
- Mantenimiento, limpieza y control de plagas.
- Higiene del personal.
- Control de operaciones.
- Información sobre los productos y sensibilización del consumidor.
- Almacenamiento y transporte.

Módulo III.

Sistema HACCP

- Principios del Sistema HACCP.
- Sistema Documental.

MÁS INFORMACIÓN

 +56 23 3046100

 infolatam@intertek.com

 intertek.cl