

Sistema de Control de Cuerpos Extraños



OBJETIVOS

Comprender el protocolo interno de la organización destinado al uso, ejecución y finalidad del detector de metales como punto de control para asegurar y garantizar la salubridad e inocuidad del producto final.

Concienciar del correcto seguimiento de los procedimientos tanto de prevención como de control de cuerpos extraños en las instalaciones y productos.

DIRIGIDO A

Personal encargado de planta y personal de mantenimiento responsables del control del correcto funcionamiento del punto de control detector de metales.

DOCENCIAS / TUTORÍAS

Técnicos de Estandar, gestión Alimentaria, S.L.

MODALIDAD

Presencial

DURACIÓN Y FECHAS

Horas: 2

Nº Grupos: 2

Horario:

1er grupo: De 12:00 a 14:00

2do grupo: De 15:30 a 17:30

Fechas: 11 de junio de 2021

CERTIFICADO

Al finalizar el curso, los alumnos que hayan completado la asistencia y superen el test de formación recibirán el certificado del curso.

CONTENIDOS

1. INTRODUCCIÓN

- Peligros físicos: materia prima e instalaciones.

2. DETECTOR DE METALES

- Fundamento
- Calibración y verificación
- Controles rutinarios
- Detectores de metales en ALS
- Importancia como PCC.

3. REQUISITOS DE IFS FOOD v7

4. CONSECUENCIAS DE LA PRESENCIA DE METALES EN LOS ALIMENTOS

- Consecuencias incumplimiento requisitos y uso detectores en la empresa.
- Actividad-coloquio: determinación de los posibles cuerpos extraños metálicos y medidas preventivas.

*La formación se realizará en base a los procedimientos de la empresa.