Listeriosis y otras enfermedades de transmisión alimentarias

Modalidad: Online

Duración: 15 horas

Objetivos:

Adquirir conocimientos sobre las principales enfermedades de transmisión alimentaria, su evaluación, tratamiento, necesidades de autocontrol y legislación aplicable.
Conocer las enfermedades de transmisión alimentarias.
Aplicar las técnicas y procedimientos necesarios para evitar enfermedades de transmisión alimentarias.
Saber cuáles son las medidas que deben aplicarse en torno a la actuación del manipulador, así como en función de la organización y distribución de los locales e instalaciones.
Conocer los fundamentos y requerimientos de implantación y seguimiento del sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC).
Estar al tanto de la legislación desarrollada sobre el control de las enfermedades de transmisión alimentarias.

Contenidos:

Enfermedades de transmisión alimentarias
Definición. Tipos y elementos propios:
Tipos y elementos en las enfermedades de transmisión alimentarias.
Enfermedades alimentarias: listeriosis y salmonelosis.
Listeriosis (Listeria monocytogenes).
Salmonelosis (Salmonella spp).
Enfermedades alimentarias: botulismo y E. coli
Botulismo (Clostridium botulinum).
E. coli (Escherichia coli)
Otras enfermedades de transmisión alimentarias.
Staphylococcus Aureus.
Campylobacter.
Anisiakiasis.
Triquinosis.

Cómo evitar enfermedades de transmisión alimentarias

Cómo evitar la listeriosis, la salmonela, el botulismo y la E. coli.
Cómo evitar la listeriosis.
Cómo evitar la salmonela.
Cómo evitar el botulismo.
Cómo evitar la E. coli.
Cómo evitar otras enfermedades de transmisión alimentarias.

Otras medidas para evitar enfermedades de transmisión alimentarias

Higiene personal
Asepsia: manos, boca y nariz
Indumentaria de trabajo
La salud, actitudes y hábitos del manipulador
Fumar, comer y mascar chicle
Salud del manipulador
Locales e instalaciones
Distribución de las instalaciones, iluminación y ventilación
Maquinaria, herramientas y utillaje. Limpieza y desinfección
Eliminación de basuras y residuos

Autocontrol en la empresa alimentaria

Introducción al APPCC
Prerrequisitos
Consecuencias derivadas del APPCC para los manipuladores de alimentos:
Los riesgos de la contaminación cruzada
Control de temperaturas
Proceso de aprovisionamiento, transporte, recepción y almacenaje de mercancías
Proceso de preelaboración, elaboraión y servicio de alimentos y bebidas
Trazabilidad
Limpieza y desinfección: instalaciones, maquinaria, equipos y utillaje
El plan de higiene y saneamiento según instalaciones, dependencias, superficies, utensilios o maquinaria. Procesos CIP y SIP
Circulo de Sinner: tiempo, temperatura, acción mecánica y producto químico
Procedimientos operacionales de estándares de limpieza y desinfección
Control vectorial: desinfección, desinsectación y desratización (DDD)
Medidas preventivas
Planes de control integrado de plagas
Cumplimiento de las instrucciones de trabajo en los procedimientos operativos de la empresa (guía de prácticas correctas de higiene en la empresa)
Fase de recepción de materias primas. Control de proveedores
Fase de conservación y almacenamiento
Fase de preparación, elaboración y cocinado
Fase de regeneración y utilización de productos cocinados

Legislación. Obligaciones, sanciones…

Legislación aplicable

Principales disposiciones
Obligaciones y responsabilidades
Reglamento (CE) nº 852/2004
Reglamento (CE) nº 178/2002
Infracciones y sanciones
Real Decreto 1945/1983