

# QUÍMICA DELS ALIMENTS

## QUALITAT A LA INDÚSTRIA ALIMENTÀRIA

### 1. Introducció

Indústria alimentària

Tipologia d'indústria alimentària

### 2. Qualitat

Departament de qualitat

Al·lèrgens

### 3. Seguretat alimentària

Definició

Alteracions i contaminació dels aliments

Microorganismes transmesos pels aliments

Toxiinfeccions alimentàries

Com evitar les toxiinfeccions alimentàries

Conservació dels aliments

Pràctiques correctes d'higiene

Emmagatzematge dels aliments

Preparació culinària dels aliments

L'autocontrol en l'empresa alimentària

### 4. Marc legal i normatiu

### 5. Certificacions en seguretat alimentària

### 6. APPCC (HACCP) - Anàlisi de perills i punts de control crítics

Tipus de perills

Programa de Requisits previs

els prerequisits

Els set principis del sistema APPCC

Fases per aplicar un sistema d'autocontrol basat en el sistema APPCC

## REGULATORY EN LA INDÚSTRIA ALIMENTÀRIA

### 1. General Food Law

### 2. Safety

### 3. EU framework

### 4. Non-EU framework

### 5. Labelling

### 6. Associations