Seguridad alimentaria

Desde el año 2011 AMER, se formaliza como centro autorizado por la Dirección General de la salud pública formando a 33.002 alumnos hasta diciembre de 2011, en nuestra sede y en sus establecimientos.

En el Departamento de Higiene Alimentaria de AMER nos encargamos de:

- Informar sobre la normativa higiénico-sanitaria vigente
- Formar a los manipuladores de alimentos (en la Sede Social de AMER o en la propia empresa). A este respecto, podéis consultar los Cursos gratuitos de manipuladores de alimentos
- Informar sobre el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (A.P.P.C.C.)
- Impartir seminarios teórico-prácticos sobre el sistema Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (A.P.P.C.C)
- Realizar distintas publicaciones sobre aspectos relacionados con la higiene alimentaria (Anisakis y su prevención, etc.)

Legislación

- Guía de aplicación de restauración colectiva
- Guía de manipulación de restauración colectiva
- Anisakis
- Higiene de alimentos de origen animal
- Higiene de productos alimenticios (reglamento 852/2004)
- Normas de higiene para comidas preparadas
- Real Decreto 3484/2000, del 29 de diciembre
- Real Decreto 109/2010, del 5 de febrero

Articulos de interes:

- Intoxicaciones alimentarias en verano
- Cocinar con seguridad

-

Seguridad alimentaria para asociados

-

Once cuestiones sobre la legionella

-

Que no te engañen en la formacion de manipuladores de alimentos

Contacto con este departamento

- Celia Argüello
- Teléfono: 91 479 77 11 Ext. 25
- email: s.alimentaria@amerc.es

- Lucía San José
- Teléfono: 91 479 77 11 Ext. 26
- email: s.alimentaria@amerc.es

Si lo desea también puede venir a la sede de AMER pidiendo cita previa para una mejor atención.