

SEGURETAT I HIGIENE ALIMENTÀRIA

APPC, DOCUMENTACIÓ I TRÀMITS
(Registre sanitari)

2024



GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA



L'activitat alimentària a la fleca va lligada al compliment d'un marc normatiu que en ocasions es desconeix o que coneixent-lo no sabem si cal o no aplicar. D'altra banda, hi ha aspectes relativament nous que cal recordar com és la Norma de Qualitat del pa amb l'entrada en vigor a l'Abril del 2022 del contingut màxim de sal al pa; la cultura de la seguretat alimentària, sense oblidar-nos dels plans d'autocontrols que són una sèrie d'activitats necessàries per prevenir i controlar els perills sanitaris i que cal per acreditar que es compleixen totes les condicions que garanteixen la seguretat dels aliments.

FORMADOR/A ELISA SOTO SOTO.

Llicenciada en Ciència i Tecnologia dels Aliments (UB). Master en Gestió de la Qualitat en l'empresa Agroalimentària ICT (UB). Més de 20 anys d'experiència en el sector de l'alimentació, com a Responsable de Qualitat en empreses alimentàries i en l'actualitat com a assessora en matèria d'higiene i innocuïtat alimentària.

DESTINATARIS

Professionals del sector de la fleca. Responsables i personal implicat en la producció i compres, des de la compra de matèries primeres fins a la distribució i venda.

OBJECTIUS

Aquesta formació, pretén donar llum a aquests aspectes normatius des d'un punt de vista pràctic, contextualitzant-lo amb la realitat de les fleques i intentant donar resposta als diferents dubtes que puguin sorgir.

100%
Subvencionat

 Generalitat de Catalunya
**Consorti per a la Formació Contínua
de Catalunya**



LLOC D'IMPARTICIÓ
Seu del Gremi.
C/Pau Claris 134 3er.
Barcelona

INFORMACIÓ I INSCRIPCIONS
Departament de Formació
Tel. 93 487 18 18
Fax 93 487 28 29
formacio@gremipa.com
www.gremipa.com

AMB LA COL·LABORACIÓ DE:

AJUNTAMENT DE SABADELL; CAFÉS PONT, S. L.; COLIP ESPAÑA, S. L.; COMAINA, S. A.; DIR INFORMÀTICA BCN, S. L.;
DISPAN - UTILPAN, S.L.; MASTER MARTINI IBERICA, S.A.; FILLS DE MORETÓ, S. A.; FRIGUAL, S. L.; SVEBA-DAHLEN
ESPAÑA, S. L.; TALLERS PERE VILA CAMPS, S. L. (SUPERPAN); TERPAN, S. L.; VANDEMOORTELE.



10h
durada

PROGRAMA

- Introducció
- Marc legal
- Registre sanitari vs registre municipal
- Novetats en matèria de higiene de la producció i comercialització dels productes alimenticis en establiments minoristes (Reial decret 1021/2022)
- Norma de Qualitat del pa: Contingut màxim de sal al pa
- Cultura de la seguretat alimentària (Reglament 2021/3822 del 3 de març 2021)
- Els plans d'autocontrol: Procediment descriptiu i registres
 - Pla de control de l'aigua
 - Pla de neteja i desinfecció
 - Pla de control de plagues i altres animals indesitjables
 - Pla de formació i capacitació del personal en seguretat alimentària
 - Pla de control de proveïdors
 - Pla de traçabilitat
 - Pla de control de temperatures
 - Pla d'etiquetatge d'al·lèrgens
 - Pla de residus
- Malbaratament
- Sostenibilitat

INFORMACIÓ GENERAL

- **Durada/ Horari:** 10 hores, de 16 a 19:20h.
- **Preu:** 100% Subvencionat. Poden participar tant autònoms com treballadors en règim general de la Seguretat Social.
- **Documentació:** fotocòpia del DNI i de la nòmina actual o l'últim rebut d'autònoms.

AAPPC, DOCUMENTACIÓ I TRÀMITS (Registre sanitari)(10h)

Dates: 14, 16 i 21 d'octubre de 2024. Dilluns i dimecres