



FORMACIÓ PROJECTE SEGELL COVID



Formació vinculada a la certificació SEGELL COVID i a realitzar amb anterioritat a l'auditoria.

Formació en matèria d'higiene tant a nivell de manipuladors com de responsables en base a les mesures recollides en la GUIA COVID.

- Bones pràctiques higièniques, de manipulació i PRL.
- Desenvolupament dels plans d'autocontrol específics davant la Covid 19: Neteja i desinfecció, Formació, Control de Plagues i Proveïdors. Descripció del pla, activitats de comprovació, registres i documentació que avaluï el seu compliment.
- Explicació de tots els ítems del Chec List d'auditoria, importància dels mateixos i posada en pràctica. Auditoria, criteris de valoració i dels resultats. Tractament de les no conformitats i Pla d'Accions Correctives

Es combinarà la formació presencial amb videoconferències per tal de que aquesta sigui el més accessible possible.

100% subvencionats en el marc del projecte del **CONSORCI PER A LA FORMACIÓ CONTÍNUA DE CATALUNYA**, *Mesures de suport a les microempreses i persones treballadores autònomes per a l'impuls de projectes de transformació digital i de nous models de negoci.*

Qui realitzarà la formació i l'auditoria?

ELISA SOTO SOTO. Llicenciada en Ciència i Tecnologia dels Aliments (UB). Màster en Gestió de la Qualitat en l'empresa Agroalimentària. ICT. Més de 15 anys d'experiència com a responsable de Control de Qualitat d'empreses alimentàries. Consultora en matèria de qualitat alimentària. Col·laboradora en diferents publicacions, com la revista "Tecnologia i Ciència dels Aliments" (Institut d'Estudis Catalans).



Generalitat de Catalunya
Consorti per a la Formació Contínua de Catalunya

"Aquesta acció està subvencionada pel Consorci per a la Formació Contínua de Catalunya"



Per a adherir-se al projecte o per a ampliar la informació contactar amb:
Departament de Formació
Montserrat Ruiz, Sílvia Zaragoza
formacio@gremipa.com - www.gremipa.com
934871818



A. RESPONSABLES

A-1. MESURES D'HIGIENE I SEGURETAT ALIMENTÀRIA PER LA COVID A LA FLECA I LA PASTISSERIA (6h)

OBJECTIU. Proporcionar als responsables de les empreses del sector de la fleca i la pastisseria els coneixements i les eines necessàries per a implementar les mesures higièniques i legals en el nou context de la COVID19.

PROGRAMA

- Mesures de prevenció de la transmissió de la covid-19 entre persones
 - Mesures de seguretat generals per a les fleques amb o sense degustació:
 - Gestió del risc des de la perspectiva dels treballadors, col·laboradors i clients.
 - Aforament, distància de seguretat i disposició de l'espai.Servei a la taula i a la terrassa. Control d'accessos i informació higiènic-sanitària per a clients. Obligatorietat i mesures higièniques de l'ús de la mascareta.
 - Mesures de neteja i higienització: Supervivència del virus en els materials. Pla de neteja i desinfecció.
 - Bones pràctiques higièniques i de manipulació en la preparació dels aliments. Neteja i desinfecció dels espais: Lavabos. Obrador/taulells. Vehicles de transport
 - Bones pràctiques higièniques i de manipulació en la recepció i emmagatzematge de matèries primeres
 - Condicions de ventilació i climatització dels establiments: Ventilació natural i sistemes de ventilació mecànica.
- Mesures adreçades a garantir la seguretat dels clients: A les fleques sense o amb degustació: Servei a la barra, a la taula i a la terrassa. En el Pagament, en el repartiment a domicili
 - Mesures adreçades a garantir la seguretat dels treballadors:
 - Bones pràctiques en la relació amb els proveïdors.
 - Plans d'autocontrol específics davant la Covid 19: Neteja i desinfecció, Formació, Control de Plagues i Proveïdors.
 - Revisió dels plans d'autocontrols afectats per la gestió de la covid.

A-2. METODOLOGIA AUDITORIA (4h).

OBJECTIU. Proporcionar als responsables de les empreses del sector de la fleca i la pastisseria els coneixements i les eines necessàries per a superar l'Auditoria COVID.

- Conèixer els requisits i el procés de l'auditoria per a obtenir la certificació SEGELL COVID

- Aprendre a tractar les no conformitats detectades a l'auditoria i a realitzar un pla d'accions correctives.

PROGRAMA.

- Procés d'Auditoria: En què consisteix una auditoria, quin és l'abast, la duració, la planificació i els elements a revisar.
- Requisits que formaran part del "check list" de l'auditoria de certificació; importància dels mateixos i posada en pràctica.
- Metodologia de l'auditoria: criteris de valoració, presentació dels resultats.
- Tractament de les no conformitats i elaboració del PAC (Pla d'Accions Correctives).
- Obtenció del CERTIFICAT SEGELL COVID.

B. MANIPULADORS

B-1. MESURES D'HIGIENE I SEGURETAT ALIMENTÀRIA PER LA COVID A LA FLECA I LA PASTISSERIA NIVELL (4h)

OBJECTIU. Proporcionar als manipuladors de les empreses del sector de la fleca i la pastisseria els coneixements i les eines necessàries per a implementar les mesures higièniques i legals en el nou context de la COVID19.

PROGRAMA

- Introducció a la Covid-19.
 - Mesures de prevenció de la transmissió de la covid-19 entre persones
 - Mesures de seguretat generals per a les fleques amb o sense degustació:
 - Aforament, distància de seguretat i disposició de l'espai.Servei a la taula i a la terrassa.
 - Control d'accessos i informació higiènic-sanitària per a clients. Ús de la mascareta: obligatorietat i mesures higièniques durant l'ús. Mesures de neteja i higienització: Supervivència del virus en els materials. Pla de neteja i desinfecció.
 - Bones pràctiques higièniques i de manipulació en la preparació dels aliments.
 - Neteja i desinfecció dels espais: Lavabos. Obrador/taulells. Vehicles de transport.
 - Bones pràctiques higièniques i de manipulació en la recepció i emmagatzematge de matèries primeres.
 - Condicions de ventilació i climatització dels establiments: Ventilació natural i sistemes de ventilació mecànica.
- Mesures adreçades a garantir la seguretat dels clients: A les fleques sense degustació. A les fleques amb degustació: Servei a la barra, a la taula i a la terrassa. En el Pagament. En el repartiment a domicili.
 - Mesures adreçades a garantir la seguretat dels treballadors: Treballadors vulnerables i risc d'infecció. Informació. Mesures d'higiene personal: bones pràctiques higièniques. Higiene de la roba de treball. Ús dels espais. Requisits específics per al personal de neteja. Bones pràctiques en la relació amb els proveïdors.

ADREÇAT A:

RESPONSABLES: A-1 Mesures d'higiene i seguretat alimentària per la covid a la fleca i la pastisseria (6h).

19 i 20/04/2021. 2 sessions de 10 a 13h webinar.

RESPONSABLES: A-2 Metodologia auditoria (4h).

10/05/2021. 1 sessió de 15 a 19h webinar.

MANIPULADORS: A-1 [ed 1] Mesures d'higiene i seguretat alimentària per la covid a la fleca i la pastisseria (4h).

28/04/2021. 1 sessió de 15 a 19h webinar.

MANIPULADORS: B-1 [ed 2] Mesures d'higiene i seguretat alimentària per la covid a la fleca i la pastisseria (4h).

3/05/2021. 1 sessió de 9:30 a 12:30 presencial escola.

