

LLOC D'IMPARTICIÓ

Escola de Flequers Andreu Llargués
C/ Calders, 32. Sabadell. Cal Molins

INFORMACIÓ I INSCRIPCIONS

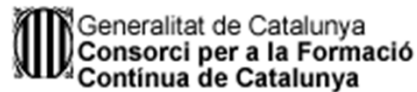
Departament de Formació
Tel. 93 487 18 18
Fax 93 487 28 29

formacio@gremipa.com

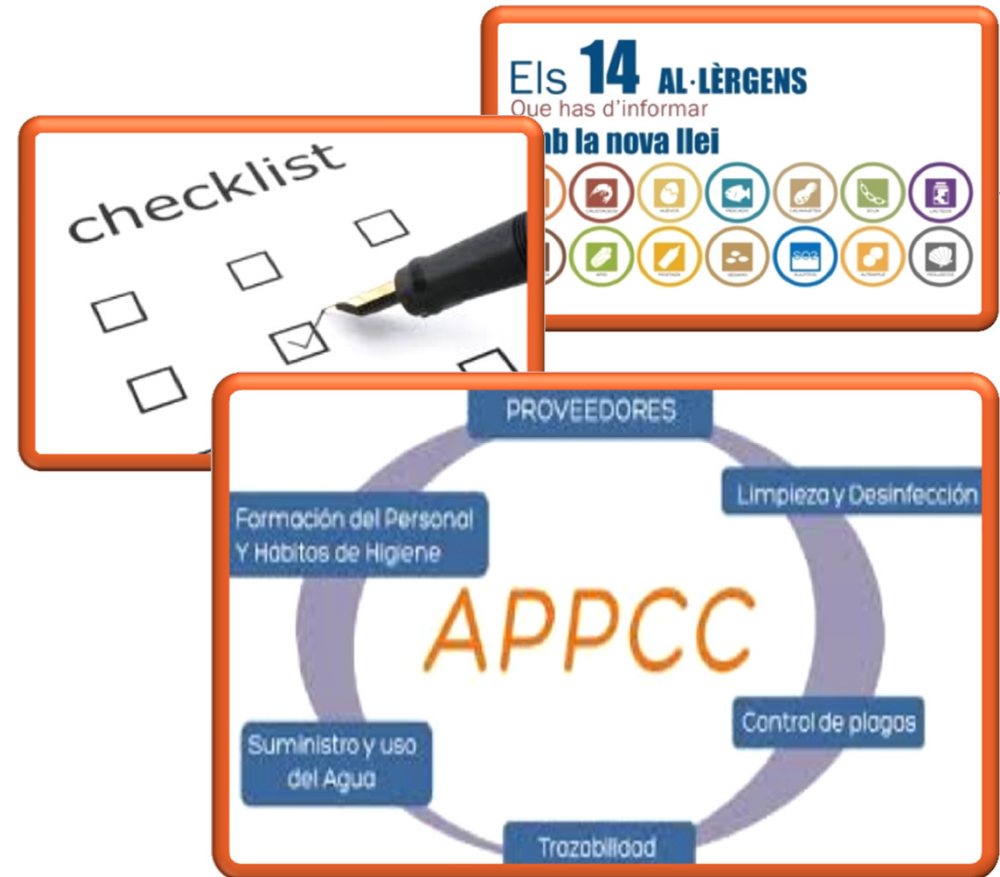
www.gremipa.com



GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA



AMB LA COL·LABORACIÓ DE: AJUNTAMENT DE SABADELL; UNIVERSITAT DE VIC; CAFÈS PONT, S. L.; COLIP ESPAÑA, S. L.; COMAINA, S. A.; CRUSAGRUP; DIR INFORMÀTICA BCN, S. L.; DISPAN; 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.



**Críteris de Flexibilitat en la
implantació de l'APPCC a la Fleca**
(Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític)

MARÇ- ABRIL 2017

100% Subvencionat

El Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril, sobre la higiene dels productes alimentaris, estableix l'obligació que els operadors de les empreses alimentàries dissenyin, apliquin i mantinguin procediments basats en el sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC) com a eina per garantir la seguretat dels aliments produïts i comercialitzats.

Durant aquests anys d'implantació dels Plans d'autocontrol s'han detectat dificultats en l'aplicació d'aquests procediments en empreses alimentàries petites i, més concretament, en els establiments de comerç minorista (com ara les fleques).

L'Administració ha elaborat un document de "Simplificació dels prerequisits en determinats establiments del comerç minorista d'alimentació" que permet adaptar-se als criteris de flexibilitat per facilitar la implementació dels principis de l' APPCC, atenent als requisits de la seguretat alimentària i identifica quines empreses són susceptibles d'aplicar prerequisits simplificats.

FORMADOR/A: **ELISA SOTO SOTO.** Llicenciada en Ciència i Tecnologia dels Aliments (UB). Master 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).

METODOLOGIA

El programa es desenvolupa amb una metodologia dinàmica que té com a objectiu facilitar la participació i implicació dels assistents. Suport de material imprès i audiovisual i múltiples exemples pràctics.

DESTINATARIS

Directius del sector de la fleca, Responsables de compra i d'obrador, Tècnics de Qualitat i tot el personal implicat en la producció, des de la compra de matèries primeres fins a la distribució i venda.

OBJECTIUS

- ✓ Aconseguir un nivell més elevat en seguretat alimentària.
- ✓ Sensibilitzar dels avantatges de la implantació del sistema d'APPCC en una fleca, per garantir la seguretat dels seus productes.
- ✓ Entendre i dissenyar els Plans de Prerequisits simplificats.
- ✓ Comprendre i superar amb èxit una inspecció / auditoria higiènica-sanitària.

PROGRAMA

- ✓ Introducció al Sistema d'APPCC: els seus principis i la seva mecànica d'aplicació.
- ✓ Estructura general dels prerequisits: els Programes i els Registres
- ✓ El concepte de flexibilitat i els seus criteris d'aplicació
- ✓ Prerequisits simplificats:
 - Pla de control de l'aigua
 - Pla de control de plagues i altres animals indesitjables
 - Pla de control de proveïdors i Pla de traçabilitat
 - Pla de control de temperatures
 - Pla d'etiquetatge d'al·lèrgens

INFORMACIÓ GENERAL

Durada/ Horari : 20 hores. Dilluns de 15:30 a 20:30

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.

Criteris de Flexibilitat en la implantació de l'APPCC a la Fleca

13, 20, 27, DE
MARÇ i 3 D'ABRIL