



# Higiene alimentària i autocontrols en petits escorxadors i sales de desfer

Jornada tècnica  
Vic, dimarts 31 de maig de 2022

## Presentació

Aquesta jornada busca revisar els requisits higièncics i sanitaris bàsics establerts en la normativa actual, així com els requisits específics relatius a les excepcions i adaptacions del nou Reial Decret de flexibilitat (RD 1086/2020).

Totes les mesures de flexibilitat adoptades per l'operador econòmic han d'estar documentades i han de figurar incorporades en els seus procediments de treball, instruccions i APPCC.

S'enfocarà la formació cap els operaris, posant èmfasi en el maneig, en les bones pràctiques i en la necessitat de gestionar els registres sanitaris de forma rigorosa.

## Lloc de realització

Serveis Territorials del DACC a la Catalunya Central  
c/ de la Llotja, s/n (Recinte Firal el Sucre)  
08500, Vic

## Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:  
Sra. Elisabet Clota

A/e: [elisabet@ripollesgesbisaura.org](mailto:elisabet@ripollesgesbisaura.org)

## Programa

### 11.00 h Benvinguda i presentació de la jornada

Sr. Josep Arderiu, director dels Serveis Territorials a la Catalunya Central del DACC.

### 11.10 h Higiene alimentària i autocontrols en petits escorxadors i sales de desfer

- Requisits normatius per a petits escorxadors i sales d'especejament, reglaments d'higiene i criteris de flexibilització
- Higiene i autocontrol

Sr. Ferran Ribas, soci consultor i administrador GHQ Assessors, SL.

### 12.45 h Torn obert de preguntes

### 13.00 h Cloenda de la jornada

## Organització



## Col·laboració

