



Implementació APPCC. Gestió de la seguretat alimentària

Jornada tècnica en línia

Divendres, 22 d'octubre de 2021

Presentació

Avui dia és bàsic tenir una idea general de la normativa higiènica sanitària i el sistema d'autocontrol APPCC, així com una visió general dels requisits previs d'higiene i traçabilitat. Conèixer les bones pràctiques durant el manipulament dels aliments i les bones pràctiques de neteja i desinfecció.

En aquesta jornada coneixerem la importància de la salubritat dels aliments i de les responsabilitats directes com a elaboradors així com la importància de mantenir i millorar la qualitat d'un servei o producte per tal de garantir els productes amb valor afegit i aptes per al consum.

Inscripcions

A través de RuralCat:

[inscripcions](#)

Per a més informació:

almodis.pardo@gencat.cat

Programa

11.30 h Inscripcions i lliurament de la documentació

11.35 h Implementació del sistema APPC: Marc legal, Requeriments normes GFSI i Perills en seguretat alimentària
Sra. Isabel Lorente, SGS.

11.00 h Pausa

12.30 h Programa de prerequisits i implementació del sistema APPCC
Sra. Isabel Lorente, SGS.

13.30 h Cloenda de la jornada

➔ Aquesta jornada es realitza en línia. El dia abans de la jornada rebreu l'enllaç d'accés a l'aula virtual des d'on podreu seguir-la.

Organització



Col·laboració

