



Neteja i desinfecció de superfícies en petites empreses agroalimentàries en temps de COVID19 dins el pla de contingència

Jornada tècnica en línia

Dimecres 17 de juny 2020

Presentació

En aquest nou context, davant la crisi sanitària de la Covid-19, els petits obradors i les petites indústries alimentàries han d'extremar les precaucions i adoptar mesures específiques per tal de reduir al màxim el risc de contaminació dels seus treballadors, i mantenir la seva capacitat de poder abastir als seus clients.

Totes les mesures adoptades han de quedar definides en el pla de contingència que ha d'estar als establiments a disposició de l'autoritat competent.

Les mesures vinculades a la higienització de l'entorn de treball i als comportaments individuals en l'entorn de treball són les de caire més rellevant.

En aquesta jornada parlarem sobre aquestes mesures i en especial sobre les relatives a la neteja i desinfecció de superfícies.

Organització

Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació



 @ruralcat

Programa

10.00 h Benvinguda i presentació de la jornada

10.05 h El pla de contingència per la prevenció de la Covid-19

10.30 h La neteja i desinfecció de superfícies

11.30h Cloenda de la jornada

* Totes les ponències aniran a càrrec del Sr. Joan Miquel Nomen, Enginyer Agrònom, Consultor de Nomen Outsourcing.

Aquesta jornada es realitza en línia. Si esteu interessats en seguir les seves explicacions us podeu inscriure a la jornada, a continuació ens posarem en contacte amb vosaltres per **enviar-vos l'enllaç** de l'aula virtual **des d'on podreu seguir la formació**.

La jornada **començarà a les 10h** i **finalitzarà a les 11:30h** aproximadament.

Inscripcions

Per tal de poder organitzar la jornada i garantir les connexions a la mateixa caldrà inscriure's prèviament al següent enllaç:

[inscripcions](#)