

# CURS PRÀCTIC D'AVALUACIÓ DE PREREQUISITS I APPCC EN CELLERS

Mas Bové (Constantí), del 7 de març al 25 d'abril de 2018  
Durada: 24 hores presencials (dimecres de 16h a 20h)

## PRESENTACIÓ

Un sistema d'autocontrol és un sistema de treball preventiu amb la finalitat de garantir la seguretat alimentària als consumidors. Des de 1996 la implantació d'un sistema d'autocontrol, basat en l'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC), és de caràcter obligatori (RD 2207/1995). Després van aparèixer els reglaments RE (CE) nº 852/2004 i 1019/2008 relatius a la higiene de productes alimentaris.

L'Agència de Salut Pública de la Generalitat de Catalunya avalua els procediments basats en el sistema APPCC de les empreses alimentàries de Catalunya. Aquesta avaluació es fa mitjançant una auditoria, basant-se en l'aplicació del Codi internacional de pràctiques recomanades - Principis generals d'higiene dels aliments, CAC/RCP 1-1969, revisió 4 (2003).

Un dels criteris de selecció de les empreses a auditar, és el seu volum d'exportacions. Per això, els cellers, grans o petits, són un dels tipus d'empreses més auditades. Cal tenir present que superar favorablement les tradicionals inspeccions de sanitat, no és garantia de superació d'una auditoria del sistema APPCC.

El curs està orientat especialment a cellers petits que sovint tenen dificultats en l'aplicació dels APPCC i a responsables de qualitat de cellers que no estan certificats per normes de qualitat voluntària i que no han estat mai auditats en matèria de seguretat alimentària.

En el curs es desenvoluparà àmpliament el concepte de l'auditoria i com s'ha de tenir documentat el sistema d'APPCC. Tindrà un enfocament pràctic i es seguirà el protocol d'auditoria oficial, donant resposta a tots els ítems que hi apareixen, arribant al final de l'anàlisi de perills i la verificació del sistema APPCC.

**Professor:** Sr. Joan Miquel Nomen. Enginyer Agrònom. Director tècnic i soci fundador de NOMENOUTSOURCING, Seguretat alimentària, enginyeria i serveis.



## INSCRIPCIONS

Escola Agrària de Mas Bové - Coordinadora: Anna Oró  
Tel: 977343289 ext. 09 o correu-e: [anna.oro@gencat.cat](mailto:anna.oro@gencat.cat)  
Termini màxim d'inscripció: 1 de març  
Cost d'inscripció: 32 €, segons l'Ordre ARP/45/2017

### LLOC DE REALITZACIÓ

EA de Mas Bové  
Finca Mas Bové  
Ctra. Reus – el Morell, km 4  
43120 CONSTANTÍ

### ORGANITZACIÓ

Departament d'Agricultura, Ramaderia,  
Pesca i Alimentació

### HORARI

Dimecres, de  
16.00 a 20.00 h



Generalitat de Catalunya  
**Departament d'Agricultura,  
Ramaderia, Pesca i Alimentació**



**PLA ANUAL**  
de formació agrària

# CURS PRÀCTIC D'AVALUACIÓ DE PREREQUISITS I APPCC EN CELLERS

Mas Bové (Constantí), del 7 de març al 25 d'abril de 2018  
Durada: 24 hores presencials (dimecres de 16h a 20h)

## PROGRAMA

### Sessió 1: dimecres 7 de març:

- Concepte auditoria versus inspecció tradicional.
- Documentació prèvia:
  - Llistat de membres de l'equip APPCC.
  - Descripció de l'activitat que realitza l'establiment.
  - Llista de productes.
  - Volum de producció.
  - Plànol o croquis de l'establiment amb indicació dels locals, equips i instal·lacions i flux de productes, personal, residus i material auxiliar.
  - Model de fitxa tècnica de 2 productes per línia de producció (elaboradors/envasadors) (cas pràctic).
  - Diagrama de flux de cada producte/grups de productes i descripció del procés.

### Sessió 2: dimecres 21 de març:

- Avaluació de la idoneïtat del:
  - pla de control de l'aigua.
  - pla de neteja i desinfecció.
  - pla de control de plagues.

### Sessió 3: dimecres 4 d'abril

- Avaluació de la idoneïtat del:
  - pla de formació i capacitació.
  - pla de control de proveïdors.
  - pla de traçabilitat.

### Sessió 4: dimecres 11 d'abril

- Avaluació de la idoneïtat del:
  - pla de manteniment d'instal·lacions i equips.
  - pla de control de temperatures.
  - pla de control d'al·lèrgens.
  - pla de control de residus i subproductes.

### Sessió 5: dimecres 18 d'abril

#### Pla APPCC:

- Avaluació de la direcció i gestió de l'APPCC.
- Avaluació de l'exactitud de la descripció de les activitats i del producte.
- Avaluació de l'exactitud de la descripció del procés.
- Avaluació de l'anàlisi de perills (matriu de risc, arbre de decisions, llistat de perills significatius identificats a cada etapa) i l'eficàcia de les mesures preventives (cas pràctic).

### Sessió 6: dimecres 25 d'abril

#### Pla APPCC:

- Avaluació de la idoneïtat de:
  - la relació dels PCC identificats (cas pràctic).
  - la relació dels límits crítics establerts per a cada PCC (cas pràctic).
  - la descripció dels sistemes de vigilància de cada PCC (cas pràctic).
- Descripció del pla d'accions correctives.
- Descripció dels procediments de validació, verificació i revisió del sistema.
- Revisions del pla i modificacions introduïdes.
- Avaluació del sistema de documentació i registre.

