



Formació

Escoles Agràries

Validació de les mesures de control de la innocuïtat i de la vida útil dels aliments

En línia, del 9 de març al 18 de maig de 2022

Presentació i objectius

Quan un Sistema de Gestió de la Seguretat Alimentària (APPCC + PRR) ja ha fet el seu rodatge, cal pensar en documentar la seva eficàcia i mantenir la confiança que genera. Ara bé, aquesta confiança no deriva de la feina ben feta, el bressol que prepara l'aliment per encarar la seva vida útil, sinó de la seva validació.

La Comunicació de la Comissió Europea C/2016 278/01 i dos reglaments comunitaris, el 852/2004 i el 2073/2005, ens obliguen a endinsar-nos en el món de les validacions en el marc d'una seguretat definida per una quarta publicació, el Reglament CE 178/2002.

No fa gaire temps, l'Agència Europea de Seguretat Alimentària, va posar la cirereta al pastís amb dues publicacions científiques sobre el "date marking and related food information", fixant criteris microbiològics i fisicoquímics com a base argumental per a decidir la forma d'identificar la data límit de consum d'un aliment amb les expressions "consumir preferentment abans de" o "data de caducitat". Per a entendre i aplicar aquells criteris, la màxima autoritat europea parteix d'una hipòtesi: les validacions ja haurien d'estar fetes, ...ben fetes.

Si a més a més afegim que, també recentment, el Laboratori Europeu de Referència de *L. monocytogenes* va modificar la seva guia per a la realització d'estudis de vida útil dels aliments llestos per a consumir, adaptant-la a la norma ISO 20976-1, resulta que el panorama ha esdevingut molt engrescador ja que s'albira un horitzó de la gestió de la seguretat alimentària amb infinites opcions que només es poden resoldre amb la tècnica del "case by case".

No està de més recordar que l'autoritat competent i també personal extern avaluador de la conformitat ja han posat el punt de mira en aquest tema, senyal inequívoca de la maduresa del nostre país en la gestió de la seguretat alimentària, una maduresa que tot i així encara admet marge de millora.

Professorat

Sr. Juanjo Grau, ex-director tècnic del Laboratori Agroalimentari i Ambiental Girona, SL

Realització

Lloc:
En línia

Calendari: dimecres, del 9 de març al 18 de maig de 2022

Horari:
9.30 a 12.30 h

Durada: 60 h

Inscripcions

Podeu inscriure-us-hi a l'**Escola Agrària de l'Empordà** a través de l'enllaç: <https://forms.gle/G7NYsgHCESRZ6iSQ9>

Coordinador: Sra. Mònica Pascual, telèfon 972630123, a/e monica.pascual@gencat.cat

Cost del curs:
Dret d'inscripció: 150 € segons l'Ordre ARP/45/2017

Més informació: agricultura.gencat.cat





Formació

Escoles Agràries

Validació de les mesures de control de la innocuïtat i de la vida útil dels aliments

Programa

En aquesta edició 2022 estructurarem 20 sessions en dos blocs:

PRIMER BLOC

10 sessions de 3 hores/sessió en línia amb la plataforma TEAMS dedicades a:

- **Primera part.** Divulgació (Power Point) del coneixement de la caixa d'eines necessària per a resoldre la casuística i lliurament progressiu dels casos pràctics. S'estima una durada de (6-7) sessions.
- **Segona part.** Divulgació (Power Point) dels exercicis resolts i les consultes plantejades. S'estima una durada de (4-3) sessions.

SEGON BLOC

10 sessions de 3 hores/sessió de treball individual "a casa" encaixades dins del primer bloc i que consistiran en:

- Resolució dels casos pràctics.
- Tramesa de dubtes/casos pràctics resolts. El professor els tractarà i prepararà la divulgació (Power Point) d'aquella informació que sigui d'interès general (la majoria ho és) sota el paraigua de la confidencialitat.

Aquesta edició 2022 pretén desvetllar qüestions del nostre dia a dia com ara aquestes:

1. Què hem de validar exactament i quines són les eines legals i/o tècniques per fer-ho?
2. El nostre APPCC ha identificat correctament els bacteris que ens han d'informar en un estudi de vida útil (durabilitat)?
3. Si l'esterilització és la mesura que pot ser més eficaç per a destruir *C. botulinum*, són prou eficaces la resta de mesures de contenció de totes les categories d'aliments que no són esterilitzats?
4. Quina diferència hi ha entre validar un aliment quan ja fa temps que es troba en el mercat respecte de fer-ho, com toca, abans de que surti al mercat?
5. Un cop garantida la innocuïtat mitjançant la validació de les mesures de control, com es fa i com es documenta el manteniment de la seva garantia?
6. Si les característiques fisicoquímiques d'un aliment inhibeixen clarament el creixement d'un bacteri de preocupació, cal investigar el compliment del seu criteri microbiològic durant la vida útil?
7. És correcte dir "l'activitat de l'aigua del meu producte no supera 0,92"?
8. Com s'ha de retolar la data límit de consum dels aliments peribles, amb una data de caducitat o de consum preferent?
9. Podem considerar la congelació com una mesura de control de la innocuïtat que inactiva els bacteris?
10. Quina diferència hi ha entre els dos tipus d'estudis de vida útil de *L. monocytogenes* (durabilitat) que publica la darrera versió de la Guia Tècnica del Laboratori de Referència Europea?