

CURS SOBRE REDACCIÓ DE MEMÒRIES SANITÀRIES

Introducció

En la documentació dels projectes de noves activitats alimentàries cal incloure una memòria sanitària.

En el moment de sol·licitar un permís municipal per a l'obertura d'un establiment alimentari, així com per a l'obtenció d'una autorització sanitària de funcionament o per a la inscripció al Registre Sanitari d'Indústries i Establiments (RSIPAC) cal presentar una memòria sanitària de l'activitat que es pretén desenvolupar.

Aquesta memòria ha de constar en la documentació que acompanya la sol·licitud d'entrada, ja sigui a l'ajuntament o al Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya.

En aquest curs s'exposaran els principis de seguretat alimentària que cal tenir en compte a l'hora de dissenyar un establiment alimentari.

Objectius generals

Capacitar als alumnes per a elaborar la memòria sanitària dins els projectes d'indústries i establiments alimentaris.

Millorar els coneixements relatius a la normativa sanitària.

Objectius específics

Conèixer la normativa sanitària que afecta a les diferents activitats alimentàries.

Conèixer el procediment administratiu per a l'obtenció dels permisos i llicències municipals.

Saber dissenyar un establiment alimentari d'acord amb les normes sanitàries en vigor

Metodologia

Es combinarà l'exposició teòrica amb suport audiovisual per part dels ponents, amb el debat i participació final dels assistents.

Realització de supòsits pràctics, per avaluar la idoneïtat de la informació continguda en la memòria sanitària de diferents projectes d'establiments alimentaris.

Destinataris

Tècnics assessors d'indústries alimentàries.

Enginyers que dissenyen indústries i establiments alimentaris

Tècnics encarregats de la supervisió de projectes i memòries sanitàries

Ponents

Mercè Almirall i Hill

Tècnica de Salut de l'administració local

Isidre Ferran Allué

Tècnic de Salut

Dates del curs

Data: 20 i 22 de maig de 2008

Horari: 16.00 a 20.00 hores

Lloc de realització: Col·legi oficial de Veterinaris de Barcelona
Av. República Argentina, 21 08023 – Barcelona

Preu

Socis d'AVHIC 100 euros

Veterinaris col·legiats.... 130 euros

Altres 150 euros

Inscripció a través de la pàgina web www.avhic.com

El preu inclou material didàctic i certificat acreditatiu de l'activitat.

Programa

I. Introducció

II. Marc competencial

III. La memòria sanitària en el marc del Llei d'Intervenció Integral de l'Administració Ambiental (LIIA)

- La Llei d'Intervenció Integral de l'Administració Ambiental (LIIA) i el Reglament de desplegament
- La Ordenança reguladora de la intervenció integral de l'administració municipal en les activitats
- Activitats alimentàries incloses en els annexos de la LIIA
- Procediment de tramitació de les activitats incloses a l'annex III de la LIIA

IV. Memòria tecnicosanitària

- Finalitat de la memòria
- Parts de la memòria
- Tècnics competents
- La memòria en el procediment d'autorització i inscripció al Registre Sanitari
- Tècnics competents

V. Condicions tecnicosanitàries

- Generals
 - Disseny de les instal·lacions
 - Estructures
 - Subministrament d'aigua
 - Gestió de residus
 - Condicions complementàries
- Específiques
 - Carnisseries – cansaladeries
 - Forns de pa i pastisseries
 - Establiments de menjars preparats (restaurants, cuines centrals...)
 - Supermercats

V. Annexos

- Activitats alimentàries
- Normes sanitàries horitzontals establiments minoristes
- Normes sanitàries sectorials establiments minoristes
- Condicions estructurals del Reial Decret 381/1984 dels establiments minoristes
- Condicions estructurals del Reglament (CE) 852/2004, d'higiene dels productes i establiments alimentaris