

CURS SOBRE PREREQUISITS A LA INDÚSTRIA ALIMENTÀRIA I LA SEVA COMPLEMENTACIÓ AMB EL SISTEMA D'APPCC

L'aplicació de sistemes d'autocontrol en les empreses alimentàries basat en el sistema APPCC requereix d'unes pràctiques i condicions d'higiene, que s'han de mantenir abans i durant de la implantació del Sistema d'APPCC.

Les pràctiques i condicions necessàries higièniques necessàries per garantir la seguretat alimentària són els prerequisits, que a la bibliografia es poden trobar amb diferents noms com plans de suport, plans generals d'higiene o requisits previs.

Al llarg del curs s'exposaran i es treballaran els prerequisits que a Catalunya el Departament de Salut ha establert com a mínims, i que fan referència al document Guia per al disseny i l'aplicació de plans de prerequisits editat per l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària.

Objectius generals

- Aprofundir en el coneixement dels prerequisits.
- Conèixer la sistemàtica d'elaborar, avaluar i auditar els prerequisits.
- Conèixer la Guia per l'autocontrol basat en l'APPCC i altre material de referència

Objectius específics

- Conèixer els prerequisits i com es relacionen amb el sistema APPCC.
- Saber com s'estructuren els prerequisits.
- Conèixer diferents prerequisits que es poden instaurar en una indústria alimentària.
- Conèixer els objectius dels diferents plans.
- Poder valorar l'eliminació de perills amb la instauració dels prerequisits.

Metodologia

- Exposició teòrica amb suport audiovisual (transparències i projector).
- Exercicis pràctics amb la tècnica del "estudi de casos".

Curs destinat a

- Tècnics d'indústries alimentàries.
- Responsables de qualitat.
- Assessors i auditors d'empreses alimentàries.
- Tècnics de control oficial.

ASSOCIACIÓ DE VETERINARIS HIGIENISTES DE CATALUNYA
-AVHIC-

Programa del curs

Dia 8 (16.00-20.00 h)	Presentació del curs i entrega de la documentació
	Prerequisits i sistema APPCC
	Base normativa que regula l'autocontrol
	Pla de control de l'aigua Exercici pràctic
	Pla de neteja i desinfecció Exercici pràctic
	Pla de control de plagues i animals indesitjables Exercici pràctic
Dia 9 (16.00-20.00 h)	Pla de formació i capacitació Exercici pràctic
	Pla de control de proveïdors Exercici pràctic
	Pla de traçabilitat Exercici pràctic
	Altres prerequisits
	Avaluació i discussió

Docents

- Mònica Saltor **Jacas**, Cap de consultoria d'APPLUS
- Joan Cots Gonfaus, Veterinari higienista

Dates: 8 i 9 d'octubre de 2008 (dimecres i dijous)

Horari: de 16h a 20h

Durada: 8 hores lectives

Preu: Socis d'AVHIC: 100 euros
Col·legiats al Col·legi Oficial de Veterinaris de Barcelona i estudiants: 120 euros
Altres: 150 euros

Inscripció: Enviar correu electrònic a avhic@avhic.com

Lloc: Sala de formació del Col·legi Oficial de Veterinaris de Barcelona.
Avinguda República Argentina, 21 -25 Barcelona

Es facilitarà **certificat d'assistència**

Places limitades a 20 persones