

**ASSOCIACIÓ DE VETERINARIS HIGIENISTES DE CATALUNYA**  
**-AVHIC-**  
[www.avhic.com](http://www.avhic.com)

**CURS: CRITERIS SANITARIS D'INSPECCIÓ I CONSULTORIA EN EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ**

La normativa alimentària per la seva extensió, pot generar problemes tant per aquells que l'han de complir (empreses de restauració i empreses privades que col·laboren en les feines de verificació i consultoria) com per aquells que l'han de fer complir (inspectors i/o auditors). En els darrers anys ha predominat una orientació conceptual generalista que ha generat un cert grau d'incertesa en el sector en quant els criteris a aplicar; aquest fet es tradueix en una major demanda, tant per part de les empreses i consultors com dels inspectors, de directrius en les que s'especifiquin d'una forma més concreta els aspectes d'interpretació de l'extensa normativa.

Aquesta necessitat és encara més gran si es considera que la normativa resulta a vegades finalista, ambigua i subjecta a interpretacions. Avalen aquest fet les freqüents expressions del tipus: "suficient", "adequat", "si es necessari", "en el cas que l'autoritat sanitària ho permeti", "quan hi hagi evidència tècnica o científica" i d'altres de similars, que consten a la legislació. Concretem un exemple extret de la legislació aplicable al sector: "es prendran les mesures adequades, quan sigui necessari, pel rentat dels productes alimentaris", "si fos necessari, els dispositius hauran d'estar previstos de tots els dispositius de control adequats". El llenguatge normatiu resulta a vegades ambigu, insuficient i encorsetat per recollir una realitat tan ampla i complexa com representa el conjunt de coneixements existents en matèria d'higiene alimentària.

El curs ha de facilitar d'afrontar amb solvència qüestions com: considerar el que és una ventilació suficient, un punt de cocció adequat, quantes cambres ha de disposar un establiment, que és un refredament el més ràpid possible, quina intensitat d'il·luminació és la mínima recomanable o quan ha de mesurar com a mínim una cuina.

### **Objectius**

- Aportar criteris per poder donar resposta a qüestions bàsiques
- Aportar coneixements bàsics de gestió higiènica del sector de la restauració
- Dotar de pautes i coneixements amb base científica per aplicar criteris sanitaris

### **Metodologia**

- Activitat interactiva i flexible, que permeti establir una comunicació entre els inscrits al curs i el ponent a través de l'adreça electrònica d'Avhic: [avhic@avhic.com](mailto:avhic@avhic.com) perquè el ponent pugui rebre prèviament al curs preguntes dels participants, de dubtes sobre criteris sanitaris; d'aquesta manera el ponent podrà respondre durant el curs de les qüestions formulades.
- Als inscrits al curs se'ls enviarà via email 99 preguntes sobre dubtes de criteris sanitaris que el ponent proposa perquè siguin respostes durant el curs. Els inscrits que vulguin poden escollir, de les 99 proposades, les 10 o 15 preguntes que els semblin més importants. A més, poden proposar altres qüestions que no estiguin en el llistat de les 99 enviades. Aquestes propostes es faran via email a l'adreça electrònica d'Avhic: [avhic@avhic.com](mailto:avhic@avhic.com)

## **Destinatari**

- Tècnics assessors i consultors d'empreses de restauració
- Inspectors i auditors de l'administració sanitària
- Responsables de producció i de qualitat d'empreses de restauració

## **Ponent**

- Sr. Luis Eduardo Montes. Veterinari, autor del Llibre "Diseño y gestión de cocinas", inspector de sanitat de la comunitat valenciana.

## **Dates del curs**

Data: 9 i 10 de novembre de 2009

Horari: 16.00 a 20.30 hores

Durada: 9 hores

Lloc de realització: Col·legi oficial de Veterinaris de Barcelona

Av. República Argentina 21, 08023 – Barcelona

## **Preu**

Socis d'AVHIC: 135€

Veterinaris col·legiats: 165€

Altres: 185€

Inscripció a través del lloc web [www.avhic.com](http://www.avhic.com)

El preu inclou certificat acreditatiu de l'activitat

El curs s'impartirà en castellà

Places limitades a 25 assistents

## **Programa: Contingut**

Aquest curs no es planteja amb un temari tancat i limitat, si no que es plantegen una sèrie de possibles preguntes susceptibles de ser amplïades amb caràcter previ al dia del curs o durant el curs, amb un format interactiu de recerca de solucions als problemes plantejats pels assistents, a partir d'un anàlisi profund de la normativa i recolzant-se amb criteris aportats per organismes reconeguts.

Adjuntem com a exemple 10 de les 99 qüestions plantejades pel ponent:

2. S'ha de compartimentar una cuina amb barreres físiques?
3. Quants metres quadrats hauria de tenir com a mínim una cuina?
13. Quins errors més comuns es donen en el moment d'instal·lar una cambra frigorífica i quines són les repercussions en el terreny de la higiene?
35. Quins criteris haig d'utilitzar per saber si un aliment es susceptible de mantenir-se a temperatura ambient?
56. Què s'entén per rentamans d'accionament no manual?
65. Es poden refredar aliments al 'interior d'una cambra? Quin criteri s'ha d'utilitzar per saber si un aliment s'ha de refredar correctament? En què consisteix un abatador de temperatura?
67. Quins són els punts de major risc a una cuina que treballa la línia freda?
73. Què fer amb d'utilització del glutamat als restaurants xinesos?
74. Què s'entén per un sistema de APPCC flexibilitzat?
87. Quina vida útil tenen els menjars?