



Elaboracions alimentàries als establiments de turisme rural: reglamentació i requisits d'higiene

Jornada tècnica

MONELLS, dimarts 10 de maig de 2016

Presentació

Cada vegada més establiments d'agroturisme elaboren productes alimentaris, sigui a partir de matèries primeres provenint de la pròpia explotació o altres. Aquestes elaboracions poden ser molt variades, des de la cuina per als residents fins a l'elaboració de productes diversos (conserves, formatges...) per al consum al propi allotjament o per a la venda minorista, directament al consumidor o bé a través d'un intermediari proper.

Molts establiments d'agroturisme han esdevingut així petits elaboradors alimentaris, que s'han de registrar com a tals i han de complir la reglamentació sanitària vigent en higiene, etiquetatge i informació als consumidors, etc.

L'objectiu d'aquesta jornada és informar de manera genèrica de quins són aquests requisits i les eines disponibles per a gestionar-los de forma pràctica.

També es donarà una formació bàsica en higiene alimentària i manipulació d'aliments, i es revisaran els requisits bàsics d'infraestructures que haurien de complir els petits obradors de producció. Es lliurarà als assistents un certificat de formació d'higiene en la manipulació d'aliments.

Organització

Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació

Col·laboració

Departament de Salut

 @ruralcat

Programa

09.30 h Acreditació

10.00 h Els establiments d'agroturisme com a operadors alimentaris: criteris registrals. Criteris per a la inscripció al Registre Sanitari

10.30 h Requisits sanitaris per a petits operadors alimentaris: requisits d'instal·lacions. Autocontrols: plans d'autocontrol adaptats a establiments de petita capacitat

12.00 h Pausa

12.30 h Acreditació de la "venta de proximitat de productes agroalimentaris": productors / elaboradors que fan venda directa o venda de "circuit curt" (màxim un intermediari)

13.30 h Pausa-dinar

14.30 h Higiene en l'elaboració d'aliments: perills alimentaris: físics, químics, microbiològics, al·lèrgens. Requisits d'higiene del personal. Pràctiques higièniques en el processat i manipulació d'aliments

16.30 h Pausa

17.00 h Etiquetatge i informació al consumidor: aplicació del *Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària facilitada al consumidor* i del *Reial Decret 126/2015 pel qual s'aprova la norma relativa a la informació alimentària dels aliments que es presentin sense envasar per a la venda al consumidor final*

18.00 h Fi de la Jornada

Les ponències aniran a càrrec del Sr. Carles Barba, veterinari Oficial del Departament de Salut i del Sr. Ferran Ribas Noguera, professor de l'Escola Agrària de l'Empordà. Soci fundador de GHQ Assessors, consultoria en higiene i seguretat alimentària.

Lloc de realització

Escola Agrària de l'Empordà
Finca Camps i Armet, 17121 MONELLS

Inscripcions

La jornada és gratuïta però cal inscriure's prèviament a través de l'Escola Agrària de l'Empordà (Tel.: 972 630 622 ext. 107 – A/e: fribasn_ext@gencat.cat .
Persona de contacte: Sr. Ferran Ribas).



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

PLA ANUAL 2016
DE TRANSFERÈNCIA TECNOLÒGICA