



Protocols de neteja i desinfecció per a la indústria alimentària

Jornada tècnica en línia

Dijous, 25 d'abril de 2024

Presentació

Les indústries i establiments alimentaris han d'assegurar que totes les instal·lacions, maquinària, utensilis i altres equips estiguin degudament nets i desinfectats, perquè no siguin una font de contaminació per als aliments i assegurar una òptima qualitat dels productes.

El pla de neteja i desinfecció és un dels punts claus de la gestió de la qualitat d'indústries i establiments alimentaris. Per a la seva elaboració cal tenir en compte les necessitats higièniques de cada establiment, els processos de producció, els tipus d'aliments i els perills relacionats. A més, cal conèixer tots els processos i sistemes que existeixen al mercat per a implantar el sistema més eficient i segur per a la indústria que es gestiona.

Mitjançant la següent jornada es tracten els diferents i més comuns tipus de neteja presents als protocols de L&D a la indústria alimentària.

Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:
Escola Agrària i Alimentària de l'Empordà.

Narcís Feliu

Tel.: 972 630 123

A/e: narcisfeliu@gencat.cat

Programa

10.00 h Presentació de la jornada i conceptes bàsics

10.15 h Sistemes de neteja comuns

- Netejes manuals
- Conceptes de neteges per escumes
- Neteja manual per escuma
- Netejes per immersió
- Rentat automàtic

11.15 h Sistemes de neteja de les instal·lacions

- Neteja de túnels de fred
- Netejes CIP
- Neteja d'evaporadors
- Neteja enzimàtica de drenatges
- Passos sanitaris

11.50 h Higiene personal

12.00 h Cloenda de la jornada

Totes les ponències aniran a càrrec d'Andreu Camps.
Processed Foods Sector Key Account Manager de Diversey



Aquesta jornada es realitza en línia. El dia abans de la jornada rebreu l'enllaç d'accés a l'aula virtual des d'on podreu seguir-la.

Organització

Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural



Col·laboració

