



Guies de pràctiques correctes d'higiene (GPCH)

Una alternativa senzilla per a l'autocontrol en els petits operadors

Jornada tècnica en línia

Dimecres, 24 d'abril de 2024

Presentació

El Reglament (CE) N°852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004 relatiu a la higiene dels productes alimentaris contempla i promou l'elaboració de guies de pràctiques correctes d'higiene (GPCH) per facilitar l'aplicació dels principis de l'APPCC als petits operadors alimentaris.

Al llarg de la jornada es revisarà en què consisteix una GPCH i allò que es facilita als petits operadors respecte a un APPCC complet. Revisarem les GPCH que els operadors poden utilitzar, a nivell autònom, estatal i d'altres europees. Aquesta és la darrera d'una sèrie de 3 jornades que tenen l'objectiu de revisar els requisits d'higiene i autocontrol i les possibilitats de flexibilització per als establiments minoristes d'alimentació.

Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:

EAA de l'Empordà

Mireia Rovira Forné

Tel.: 972 630 123

A/e: mireiarovirat@gencat.cat

Programa

9.00 h **Presentació de la jornada**

9.15 h **Introducció al marc normatiu**

Què és una GPCH segons la normativa? Qui l'ha de fer?

9.45 h **Quina estructura té una GPCH?**

Es compararan diferents guies i es mirarà què tenen totes elles en comú

11.15 h **GPCH disponibles per als operadors**

Revisió de les guies catalanes, espanyoles, guies d'altres països membres i guies europees

11.30 h **Cloenda de la jornada**

Totes les ponències aniran a càrrec de Ferran Ribas. Consultor de GHQ Assessors SL i col·laborador del DACC en l'elaboració de documents, guies i materials de formació en qualitat agroalimentària.

➔ 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.

Col·laboració

Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural

Organització

EAA de l'Empordà