



Protocols de neteja i desinfecció per a la indústria alimentària

Jornada tècnica en línia
Dimarts, 29 d'abril de 2025

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'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació



Col·laboració

