



Cambra de Comerç
de Barcelona

Àrea de Desenvolupament Empresarial
Delegacions

Sessió informativa: Aplicació del PNCH i l'APPCC en la indústria alimentària

Data: divendres 11 de juliol de 2008

Hora: 9 a 14 h.

Lloc: Cambra de Comerç de Barcelona.
Historiador Ramon d'Abadal i Vinyals, 5 Edifici El Sucre. Vic

OBJECTIUS

Conèixer l'aplicació pràctica del PNCH (Pla normalitzat de control d'higiene) i l'APPCC (Anàlisi de perills i punts crítics de control) en la indústria alimentària.

DESTINATARIS

Responsables de Qualitat, Responsables d'Exportació i Tècnics d'empreses alimentàries.
Professionals de l'Agència de Protecció de la Salut.

PROGRAMA

- 08.45 Recepció i entrega de documentació.
- 09.00 Presentació i benvinguda a càrrec de Oriol Guixà, President de la Delegació a Osona de la Cambra de Comerç de Barcelona
- 09.10 PNCH (Pla normalitzat de control d'higiene). Fonaments.
Sr. Myriam Quiñoà Salanova
Responsable d'escorxadors d'Osona. Agència de Protecció de la Salut
- 10.30 Pausa
- 11.00 PNCH (Pla normalitzat de control d'higiene). Aplicació pràctica.
Sr. Miquel Roca Bernaus
Coordinador Veterinari d'Osona. Agència de Protecció de la Salut
- 12.15 APPCC (Anàlisi de perills i punts crític de control). Aplicació pràctica.
Sr. Rosalina Esteban
Inspectora sanitària d'Osona i membre del GRACAT (Grup de referència d'autocontrols de Catalunya). Agència de Protecció de la Salut
- 13.30 Col·loqui
- 14.00 Cloenda a càrrec de l'Agència de Protecció de la Salut.

Jornada gratuïta prèvia confirmació d'assistència al telèfon 93 889 54 14 o bé al mail
vic@cambrabcn.org