



PRESENTACIÓ DE LES GUIES DE NETEJA I DESINFECCIÓ PER A LES EMPRESES ALIMENTÀRIES

Webinar, 13 de juliol

PRESENTACIÓ

La neteja i la desinfecció són elements essencials dels sistemes d'autocontrol de la indústria alimentària i constitueixen una eina clau per prevenir la contaminació dels aliments i garantir-ne la seguretat.

Amb l'objectiu de facilitar l'aplicació pràctica dels principis recollits a la Guia de bones pràctiques per a la neteja i desinfecció en la indústria alimentària, s'han elaborat tres nous documents sectorials adreçats a la indústria càrnia, la indústria del peix i la indústria làctia.

Aquestes guies complementàries ofereixen exemples pràctics adaptats a les característiques de cada sector i mostren, pas a pas, com dissenyar i implantar un Pla de neteja i desinfecció eficaç, així com els aspectes que cal tenir en compte per validar-lo i verificar que compleix els objectius previstos.

En aquest webinar es presentaran les noves guies i es revisaran els principals criteris i eines que poden ajudar les empreses alimentàries a millorar la gestió de la higiene dels seus establiments, amb un enfocament pràctic orientat a l'aplicació diària.

Programa

- | | |
|---------------|---|
| 12:00 – 12:10 | Benvinguda i Presentació.
Sra. Carme Chacón. Subdirectora general de Seguretat Alimentària i Protecció de la Salut |
| 12:10 – 12:40 | Presentació de les guies pràctiques de neteja i desinfecció en la indústria càrnia, làctia i del peix
Cristina López Vílchez, Consultora sènior, Bioser, S.A.
Irene Ylla Monfort, Consultora especialista en higiene alimentària |
| 12:40 – 13:00 | Programa del Control de Listèria als establiments alimentaris
Sra. Eva Tolosa. Cap de Servei de Vigilància, Control Alimentari i Gestió d'Alertes. Subdirecció de SA i Protecció de la Salut. Secretaria de Salut Pública |
| 13:00 | Torn obert de preguntes |

Data: 13 de juliol de 2026

Lloc: En línia

Inscripció gratuïta.

Formulari d'inscripció: [Enllaç](#)