

Inicio > La limpieza y la desinfección, pilares para garantizar la seguridad alimentaria

La limpieza y la desinfección, pilares para garantizar la seguridad alimentaria

< Volver

Presentación de la Guía de buenas prácticas para la limpieza y desinfección en la industria alimentaria

04.10.2024 | 10:57



El 3 de octubre, se presentó, en el Edificio Salvany del Departamento de Salud, la Guía de buenas prácticas para la limpieza y desinfección en la industria alimentaria, reuniendo a más de 125 asistentes entre técnicos de salud pública y operadores del sector.

La Sra. Carme Chacón Villanueva, Subdirectora General de Seguridad Alimentaria y Protección de la Salud de la Agencia de Salud Pública de Cataluña, inauguró el acto y destacó la importancia fundamental de la limpieza y desinfección en la industria alimentaria como pilares para garantizar la seguridad alimentaria.

Esta guía es fruto de la colaboración entre profesionales, consultores y la Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria. Las personas que han elaborado el documento, Sra. Irene Ylla Monfort, Sra. Cristina López Vilchez y Sr. Jordi Caballé, todas ellas consultoras expertas en higiene alimentaria, presentaron el documento en profundidad.

Sra. Irene Ylla Monfort explicó que el objetivo de la guía es ofrecer un documento claro y conciso que sirva como referencia para todos los actores de la industria alimentaria. La guía, disponible en formato digital, aborda de forma detallada temas clave, desde los tipos de limpieza y los productos a utilizar hasta el diseño higiénico de las instalaciones y la elaboración de planes de limpieza y desinfección.

A continuación, Sra. Cristina López Vilchez profundizó en los conceptos clave de validación, vigilancia y verificación, esenciales para garantizar la eficacia de los protocolos de limpieza y desinfección. Destacó la importancia de validar los protocolos antes de su implementación y de realizar un seguimiento y verificación continuos para asegurar su cumplimiento.

Bajo la coordinación del Sr. Jordi Caballé se llevaron a cabo ejercicios interactivos sobre conceptos y conocimientos en la materia en los que pudieron participar todas las personas asistentes.

Esta nueva guía, elaborada con el objetivo de promover las mejores prácticas de limpieza y desinfección, se convierte en un valioso recurso para todos los profesionales de la industria alimentaria. Al proporcionar una sólida base en materia de higiene, contribuye a garantizar la seguridad de los alimentos.

Enlaces relacionados

- Guía de buenas prácticas para la limpieza y desinfección en la industria alimentaria

No le dejes caer en el pozo del suicidio

¡Entra en ACSA Responde!

Sigue las redes sociales de Gencat



Direcciones y teléfonos

Busca donde puedes registrar un documento, cuál es el horario de tu oficina de atención ciudadana más cercana ...

Busca direcciones y teléfonos



Cómo te atendemos

Puedes contactar con nosotros mediante cualquiera de los siguientes canales de contacto

Twitter 012

Facebook de gencat

Xat 012 Telegram

Buzón de contacto

012 Telèfon 012

Teléfonos especializados

Oficinas de Atención Ciudadana

Oficinas de registro