



**XIV JORNADA
SEGURETAT ALIMENTÀRIA
I ADMINISTRACIÓ LOCAL**

El risc microbiològic en comerç minorista i la restauració

16 de desembre de 2022

La visió del sector d'elaboració i comerç minorista de la carn

**FUNDACIÓ
OFICIS DE LA CARN**



**Federació Catalana
de Carnissers i
Cansaladers - Xarcuters**

**carnissers
xarcuters
catalunya**

GREMICARN

GREMI DE CARNISSERS CANSALADERS
XARCUTERS DE BARCELONA I COMARQUES



Federació Catalana
de Carnissers i

Cansaladers - Xarcuters



Gremi de Carnissers
i Xarcuters Artesans
de les comarques gironines



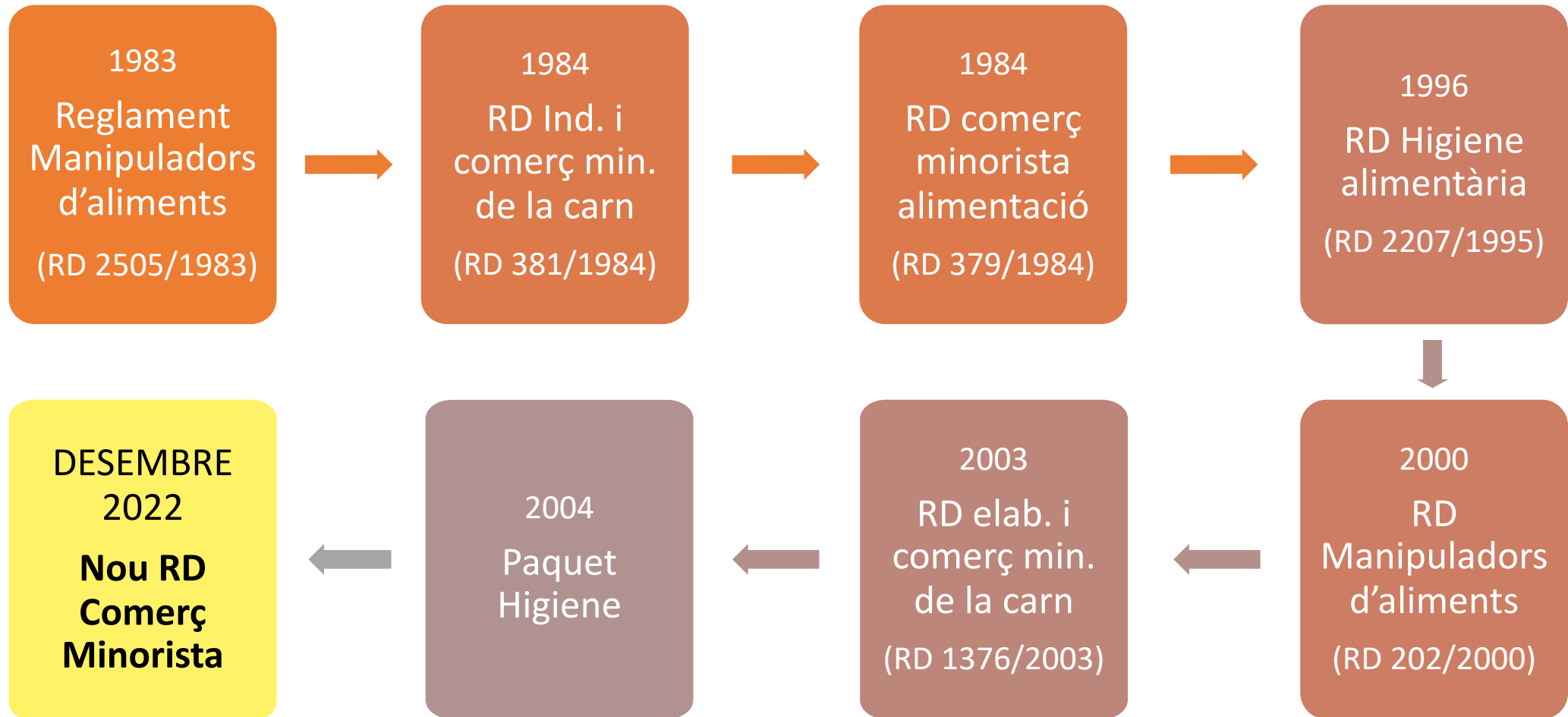
- *1.280 empreses de carnisseria i xarcuteria*
- *2.000 punts de venda*
- *1.000 obradors artesans*
- *760M€ de facturació*
- *5.000 llocs de treball directes a Catalunya*

Risc microbiològic?

- Partim d'un producte de risc.
- Treballem amb processos que requereixen molta manipulació en moltes etapes i situacions diferents.
- Apliquem tractaments per controlar o eliminar el risc.
- Apliquem mesures internes de prevenció i control.
- Formem al personal.
- No podem controlar que passa fora dels nostres establiments.

SEMPRE HEM ESTAT MOLT CONSCIENTS DEL RISC

Actuacions en etapes decisives



Què hem fet?

Assessoria tècnica

Consultoria higiènica i sanitària, disseny obradors, assessorament legal...

Promoció i edició de recursos

Agenda autocontrol, vídeos, material gràfic, recursos autocontrol...

Formació higiènica i sanitària especialitzada en el sector.

Formació higiènica i sanitària: Algunes dades

Formació responsables Empresa

Període 2002 – 2022

Implantació Sist. APPCC (85 alum.)

Implantació GPCH (196 alum.)

Monogràfics Prerequisits (264 al.)

Altres Seg. Alimentària (92 alum.)

Etiquetatge i Traçabilitat (263 al.)

Total: 78 cursos – 900 alumnes

Formació Manipuladors (Operaris)

Pla Formació Fundació Oficis de la Carn

Període 2001-2019 (presencial)

7.283 alumnes

Higiene manipuladors botiga

Higiene manipuladors obrador

Neteja i desinfecció

Al·lèrgens en carnisseria i xarcuteria

Informació al consumidor

Formació Higiene Alimentària General

Període 2020 – 2022 (no presencial)

403 alumnes

Formació Tècnics Admin. Local

Període 2001 – 2022

Introducció a la GPCH

Control Sanitari Obradors C-X

Introducció a determinades
practiques en C-X

7 cursos – 115 alumnes

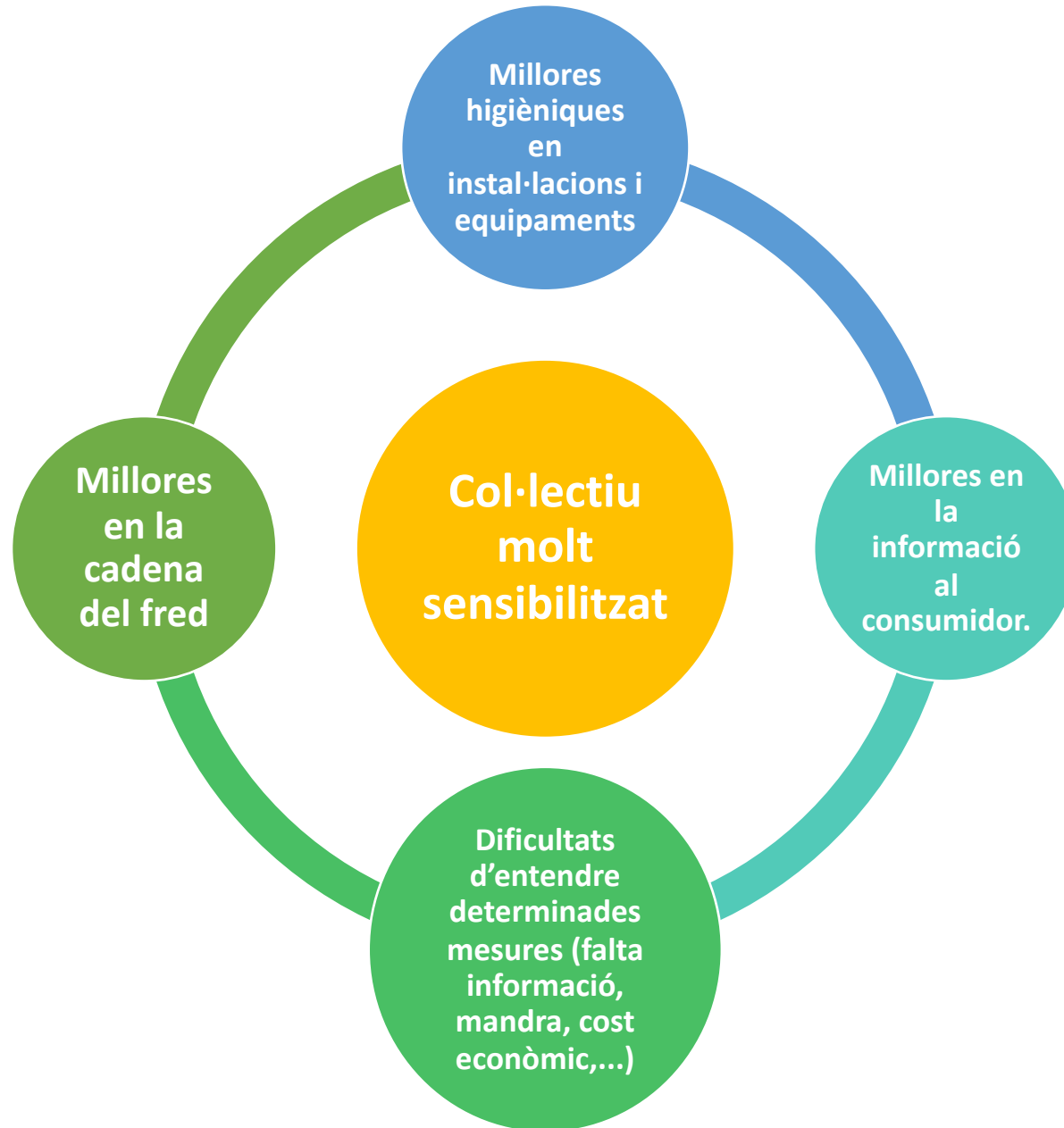
Jornades PATT (coorganització)

Envasament de la carn i prod. carnis

Determinació de la Vida útil

Validació de tractaments tèrmics

Els resultats



N'hi ha prou? **NO!!!**

I ara on som?

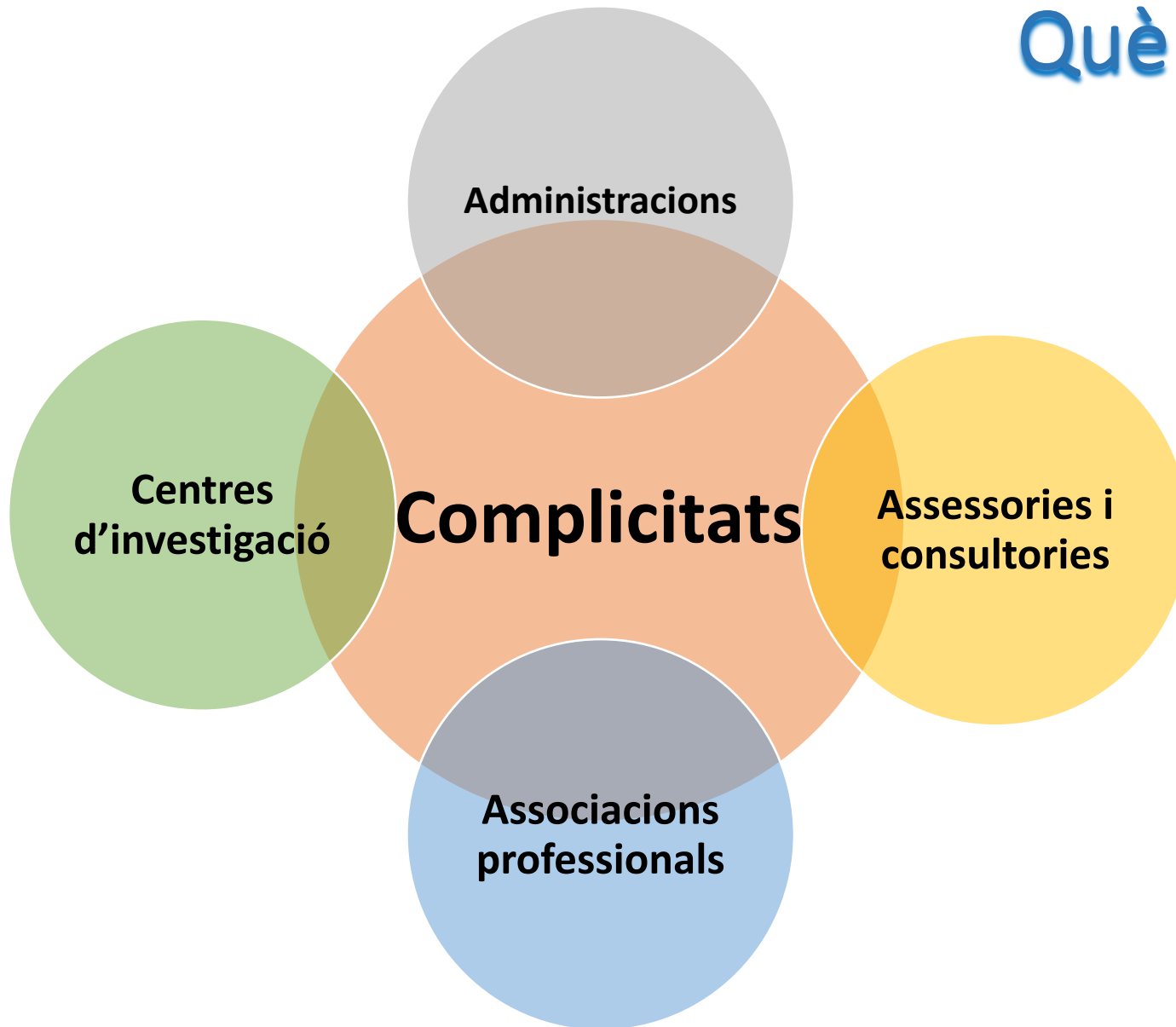


Ens estem preparant davant constants canvis normatius i reptes tecnològics, socials, ambientals, econòmics i de competència deslleial.

En que estem treballant?

- Impuls d'una **nova GPBH**
- Disseny d'un **nou pla de formació**
- Disseny i edició de **recursos** per la implantació
- Creació d'un potent **Departament d'Assessoria i Orientació**

Què necessitem?



Moltes gràcies

carnissers
xarcuters
catalunya

gremi@gremicarn.cat