ainia
learning

WEBINAR El Nuevo Enfoque sobre el Diseño Higiénico de Equipos En las Normas de Seguridad Alimentaria

Fecha de inicio: **27 February 2024**
Fecha de fin: **27 February 2024**
Duración: **1 horas**
Horarios: **10:00-11:00**
Ubicación: **GotoWebinar**
Modalidad: **Online**

Precio: **0€**

Introducción

En el año 2020, GFSI (Global Food Safety Initiative), organización que engloba los principales estándares de gestión de la seguridad alimentaria (BRC, IFS, FSSC 22000, etc.), publicó los documentos JI y JII (Technical equivalence requeriments v 2020) en los que se recogen los requisitos de diseño higiénico aplicables a equipos e instalaciones para el procesado de alimentos. Cabía esperar que los responsables de dichos estándares incorporasen paulatinamente dichos requisitos, y así empezó a ocurrir con la versión 9 de la norma BRC y, más recientemente, con la publicación del documento guía de FSSC 22000 "Equipment management". Existe por tanto una tendencia clara en estos referenciales a desarrollar y ampliar los requisitos relacionados con el diseño higiénico de equipos e instalaciones. Más allá de los criterios de diseño higiénico propiamente dichos, uno de los aspectos en los que se hará más hincapié a partir de ahora es la aplicación del análisis de riesgos a los procesos de compra, diseño, construcción, instalación y mantenimiento de equipos e instalaciones. La industria alimentaria está familiarizada con el enfoque del análisis de riesgos puesto que el APPCC es una metodología ampliamente implantada, pero su aplicación a las actividades anteriormente mencionadas supone una novedad en la mayoría de los casos. AINIA cuenta con una amplia experiencia tanto en el diseño higiénico de equipos e instalaciones como en el análisis de riesgos en sectores como el alimentario. Por otro lado, es miembro activo de EHEDG (European Hygienic Engineering and Design Group), referente mundial en la materia y colaboradora de GFSI en la definición de los requisitos establecidos en los documentos JI y JII. (Libro blanco de EHEDG sobre los documentos JI y JII de la GFSI).

Objetivos

- Informar sobre cómo está evolucionando la manera en la que los referenciales de seguridad alimentaria abordan los aspectos relacionados con los equipos e instalaciones de procesado

- Ofrecer recomendaciones sobre cómo aplicar el análisis de riesgos a la compra, diseño, construcción o modificación de instalaciones y equipos.

Dirigido a

- Responsables de Ingeniería o directivos/as de empresas fabricantes de equipos
- Responsables de Calidad, de Ingeniería y de Mantenimiento de industrias alimentarias
- Directivos/as de empresas alimentarias.

Metodología

Webinar online gratuito de una hora de duración, que comenzará a las 10:00 hora española peninsular. Tras inscribirte, recibirás a tu dirección de correo electrónico un enlace para conectarte el día del webinar. Si no lo has recibido el día de antes, por favor ponte en contacto con nosotros.

Programa

10:00 Introducción 10:05 "El diseño higiénico de equipos e instalaciones en los estándares de gestión de la seguridad alimentaria" 10:20 "Requisitos diseño higiénico. EHEDG" 10:35 "El análisis de riesgos aplicado a los equipos e instalaciones" 10:50 Preguntas Con la colaboración de