

Jornada

“REQUISITOS SANITARIOS EN RESTAURACIÓN Y COMERCIO MINORISTA”

Fecha: 18 de mayo de 2016

Horario: 18.00 - 20.00 h.

Lugar: Casa de la Juventud
C/ Eras Altas s/n
Benamejé (Córdoba)

Programa:

- Implantación de sistemas de autocontrol. Requisitos simplificados y planes generales de higiene.
- Homologación de proveedores.
- Formación para manipuladores de alimentos.
- Identificación de Alérgenos. RD 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades.
- Control integral de plagas a cargo de empresas inscritas en el ROESBA.

Ponente: D. Francisco Migueles Pérez
Director Técnico de Aprotectsa, consultora de Seguridad Alimentaria.

Información e inscripciones:

- Centro de Apoyo al Desarrollo Empresarial (CADE) de Benamejé
Tel: 957.746.076 - 671.53.25.03 – 655.99.19.66
cmolero@andaluciaemprende.es

Síguenos en...   

Organiza:



Andalucía Emprende, Fundación Pública Andaluza
CONSEJERÍA DE ECONOMÍA Y CONOCIMIENTO

Colabora:



APLICACIONES Y PROYECTOS TÉCNICO-SANITARIOS