



Col·laboració de la policia local en la seguretat alimentària municipal: control sanitari del transport i vigilància dels establiments alimentaris

Presentació

Aquesta acció formativa està pensada per a dotar als assistents dels coneixements necessaris per a l'aplicació de la reglamentació que regula la funció de vigilància de les condicions sanitàries dels establiments i dels transports alimentaris, així com, millorar els coneixements tècnics en l'àmbit de la seguretat alimentària dels membres de la policia local.

Col·lectiu destinatari

Consulteu els itineraris formatius a qui va adreçada al Banc d'Accions Formatives(BAF):

- [BAF dels Ens Locals](#)
- [BAF de la Diputació de Barcelona](#)

Modalitat

Taller

Canal

Videoformació

Requeriments dels destinataris/es

- És recomanable haver realitzat el curs "Normativa i protocols en la inspecció de locals de pública concurrència".
- Es requereix que els participants tinguin la càmera activada durant tota la sessió. Aquesta mesura permet assegurar una experiència d'aprenentatge més interactiva i efectiva.

Nombre d'assistents per edició

Mínim

Òptim

Màxim



12

15

18

Temporalització

Durada total:

3,5 hores

Distribució horaria:

Hores presencials: 0

Hores de videoformació: 3,5

Hores de treball virtual: 0

Objectius

1. Coordinar les actuacions entre la policia local i els equips municipals de seguretat alimentària.
 - 1.1. Saber efectuar el control sanitari d'aliments en el transport i en els establiments minoristes d'alimentació.
 - 1.2. Conèixer les mesures correctores aplicables.
2. Aplicar els coneixements tècnics en l'àmbit de la seguretat alimentària necessaris per a desenvolupar les funcions de la policia local.
 - 2.1. Identificar els aspectes legals, actes, protocols i procediments relatius a la higiene dels productes alimentaris.
 - 2.2. Conèixer les deficiències i les condicions de risc sanitari.

Continguts

1. El control sanitari d'aliments en el transport i en els establiments minoristes d'alimentació.
 - 1.1. Aspectes legals, actes, protocols i procediments.
 - 1.2. Reglament CE 852/2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris i la Llei 18/2009 de Salut Pública de Catalunya.



2. Deficiències i condicions de risc sanitari.

2.1. Productes no identificats, productes caducats, condicions higièniques deficientes (brutícia, protecció, temperatura,...).

2.2. Situacions concretes: Mercaderia perible no documentada.

3. Aplicació de mesures correctores.

3.1. Sancions previstes.

3.2. Immobilització de mercaderies i altres mesures preventives.

Materials formatius de consulta

Materials de referència per l'acció formativa

Materials formatius complementaris:

Orientacions metodològiques per al participant

Les sessions en format de videoformació aniran orientades a facilitar la comprensió de la temàtica, per això s'aplicarà la teoria explicada a casos, el més semblants possibles, a la realitat quotidiana de la policia local.

Orientacions per a l'avaluació

Nivell d'avaluació

Nivell 1 Valoració de les actituds i la participació

Nivell 2 Superació d'activitats a partir d'uns criteris establerts

Nivell 3 Demostració de l'aplicabilitat al lloc de treball

Sistema d'avaluació

☐ Assistència

☒ Prova

☐ Producte

Metodologia d'avaluació per al participant



PLA DOCENT

Superació d'una prova tipus test

Certificació

Per assolir la qualificació d'APTE, els requeriments són:

- Haver assistit al 100% de les sessions convocades.

☐ Assistència

☒ Aprofitament