

INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES:

Confederación de Empresarios de Pontevedra (CEP)
Avda. García Barbón, 104
36201 Vigo

Departamento de Prevención

Tel.: +34 986 439 611

Fax: +34 986 434 822

prevencion@cep.es · www.cep.es

LA PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN EL SECTOR ALIMENTARIO SISTEMA DE CONTROL POR APPCC



25
OCTUBRE
2012



ESTACIONAMIENTO:



ORGANIZA:

Confederación de Empresarios de Pontevedra

CON LA FINANCIACIÓN DE:

FUNDACIÓN
PARA LA
PREVENCIÓN
DE RIESGOS
LABORALES

JORNADA CONMEMORATIVA DE LA SEMANA EUROPEA PARA LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 2012

VIGO
Confederación
de Empresarios de Pontevedra - CEP
Avda. García Barbón 104

17:00 h. a 20:00 h.

Confederación de Empresarios de Pontevedra



**LA PREVENCIÓN
DE RIESGOS LABORALES
EN EL SECTOR
ALIMENTARIO
SISTEMA DE CONTROL
POR APPCC**

La Confederación de Empresarios de Pontevedra, CEP, tiene entre sus finalidades el fomento de la cultura en materia de prevención de riesgos en el ámbito laboral de las pequeñas y medianas empresas de la provincia.

Como cada año, la CEP organiza una jornada en conmemoración de la Semana Europea de la Seguridad y Salud en el Trabajo, que en esta ocasión versará sobre la Prevención de Riesgos en el sector alimentario y el sistema de control por APPCC.

En esta jornada se mostrarán los principales riesgos en materia de seguridad e higiene alimentaria, así como los conocimientos necesarios para cumplir con las obligaciones legislativas en este ámbito.

Para tratar los contenidos de la jornada se contará con la colaboración de dos ponentes con amplia experiencia en seguridad e higiene alimentaria:

-Dña. Marina Polo Cal. Asesora en Calidad Alimentaria- Directora de Calidad de Europacífico.

-D. Antonio Fontenla Martínez. Asesor en Calidad Alimentaria- Calidaria.

PROGRAMA

De 17:00 h. a 20:00 h.

-PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y SEGURIDAD EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

-INTRODUCCIÓN AL APPCC: ORIGEN, VENTAJAS E INCONVENIENTES. PRINCIPIOS.

-LOS PELIGROS EN LOS ALIMENTOS: TIPOS DE PELIGROS. PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO Y MEDIDAS DE CONTROL.

-ETAPAS DE UN APPCC.

-PRERREQUISITOS Y OBLIGACIONES LEGISLATIVAS EN MATERIA DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y SEGURIDAD E HIGIENE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.