

## ASSOCIACIÓ DE VETERINARIS I HIGIENISTES DE CATALUNYA

-AVHIC-

[www.avhic.com](http://www.avhic.com)

A Avhic comencem el 2024 amb moltes ganes de treballar i amb una nova conferència. Ja fa un any de l'aplicació del RD 1021/2022 pel que es regulen determinats requisits en matèria de la higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris en establiments de comerç minorista. Volem resoldre els dubtes que ha comportat la seva aplicació.

. Ens donarà la xerrada la Cristina Ocerín que ha participat en la seva elaboració.

Us invitem a participar

### CONFERÈNCIA PRESENCIAL

**Nuevo marco legal para los establecimientos de comercio al por menor de alimentos: Real Decreto 1021/2022. Primeras experiencias de aplicación**

**Ponent: Cristina Ocerin**

Esta norma regula las condiciones de higiene y seguridad alimentaria aplicables a los alimentos en comercios minoristas, como son: las temperaturas de conservación, las condiciones de congelación y descongelación, los requisitos de exposición de productos de la pesca o el empleo del huevo como ingrediente, entre otras. Además, establece requisitos para las zonas de degustación, el acceso de animales de compañía a estos establecimientos y para los envases aportados por la clientela en el momento de hacer la compra. Establece condiciones, específicas y más estrictas que las actuales, para la elaboración de alimentos en viviendas que se van a destinar a la comercialización.

Además, mediante este real decreto se establece el procedimiento para la concesión de medidas de flexibilidad en materia de higiene en establecimientos de comercio al por menor y se incluyen una serie de adaptaciones que se conceden con carácter general, como la posibilidad de emplear madera en determinadas superficies en contacto con alimentos o métodos tradicionales de producción. También recoge la posibilidad de flexibilizar los sistemas de autocontrol de estos establecimientos, de acuerdo con las recomendaciones de la Comisión Europea.

Con la publicación de esta norma se simplifica la normativa nacional aplicable a los establecimientos de comercio al por menor de alimentos, que queda recogida en este real decreto, complementándose con algunas medidas establecidas en el Real Decreto 1086/2020, como son los requisitos aplicables a la elaboración de comidas preparadas o el uso de leche cruda.

CV: La Cristina Ocerín Cañón es jefa del Área de Recopilación de Datos  
Subdirección General de Control Oficial y Alertas  
Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)

### **Lloc de realització**

El curs s'impartirà en el Col·legi de Veterinaris de Barcelona

Data i horari: dijous 25 de gener de 2024 de 16.00h a 19.00h (aprox.)

Assistència gratuïta pels socis, Associació de CTAS i Codinucat amb inscripció prèvia (obligatòria) a la web d'AVHIC ([www.avhic.com](http://www.avhic.com)) .

Preu no socis: 15€

Preferència d'inscripció per als socis d'AVHIC i els Col·legiats Veterinaris. Les places estan limitades. La conferència s'impartirà en castellà