I JORNADA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA en Castilla-La Mancha

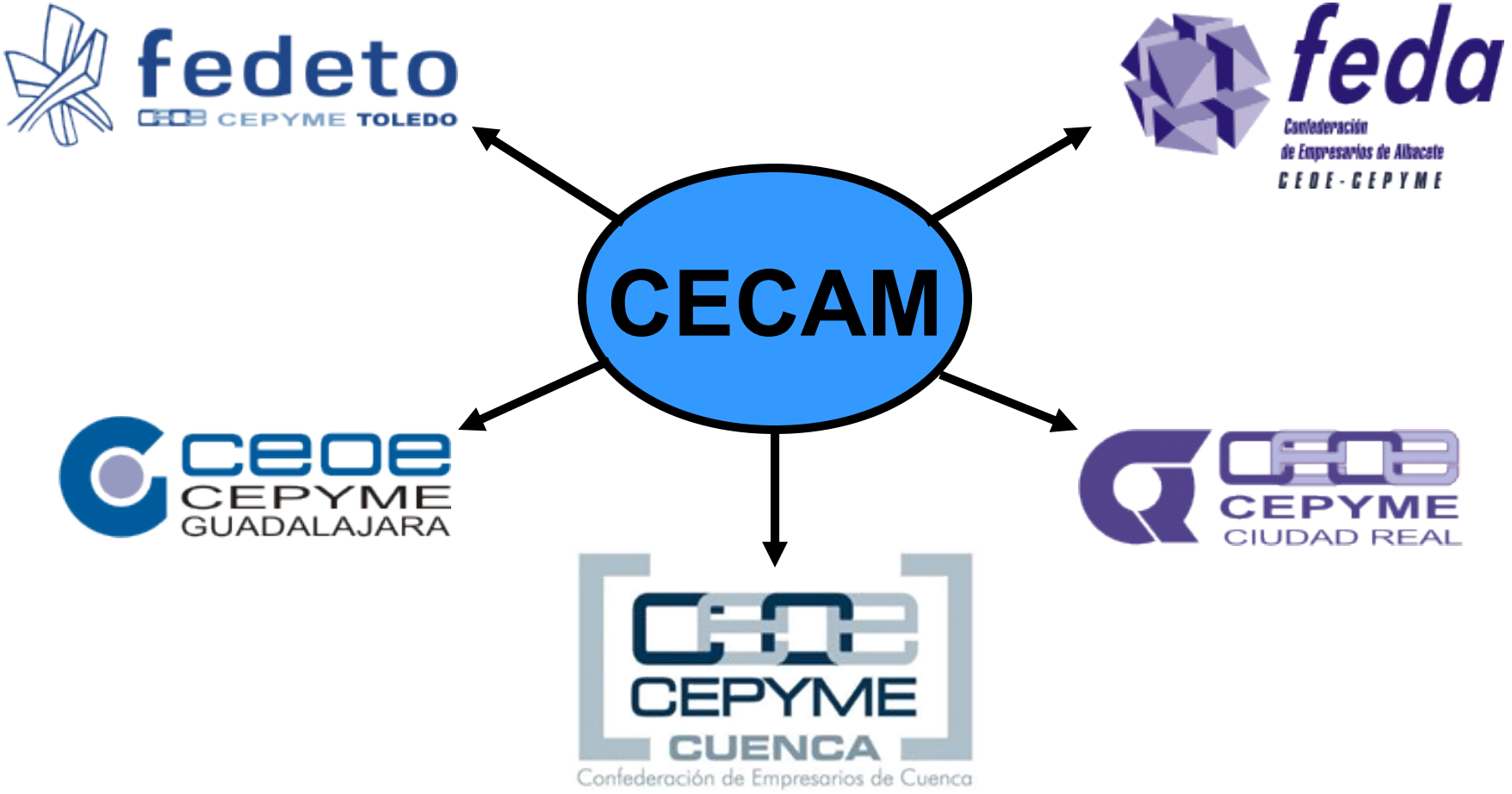
Talavera de la Reina, 7 de Noviembre de 2009



Departamento de Calidad y Seguridad Agroalimentaria para empresas de Castilla-La Mancha

cecam
CEOE - CEPYME
CASTILLA - LA MANCHA

¿QUÉ ES CECAM?


fedeto
CEPYME TOLEDO
feda
Confederación de Empresarios de Albacete
CEDE-CEPYME
CECAM
ceoe
CEPYME
GUADALAJARA
CEPYME
CIUDAD REAL
CEPYME
CUENCA
Confederación de Empresarios de Cuenca

Historia del Departamento de Calidad y Seguridad Alimentaria de CECAM

DIRECTIVA 93/43/CEE

↓

R.D. 2207/1995

↓

1996: Firma primer Convenio de Colaboración CECAM – Consejería de Sanidad de la JCCM

I JORNADA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA en Castilla-La Mancha

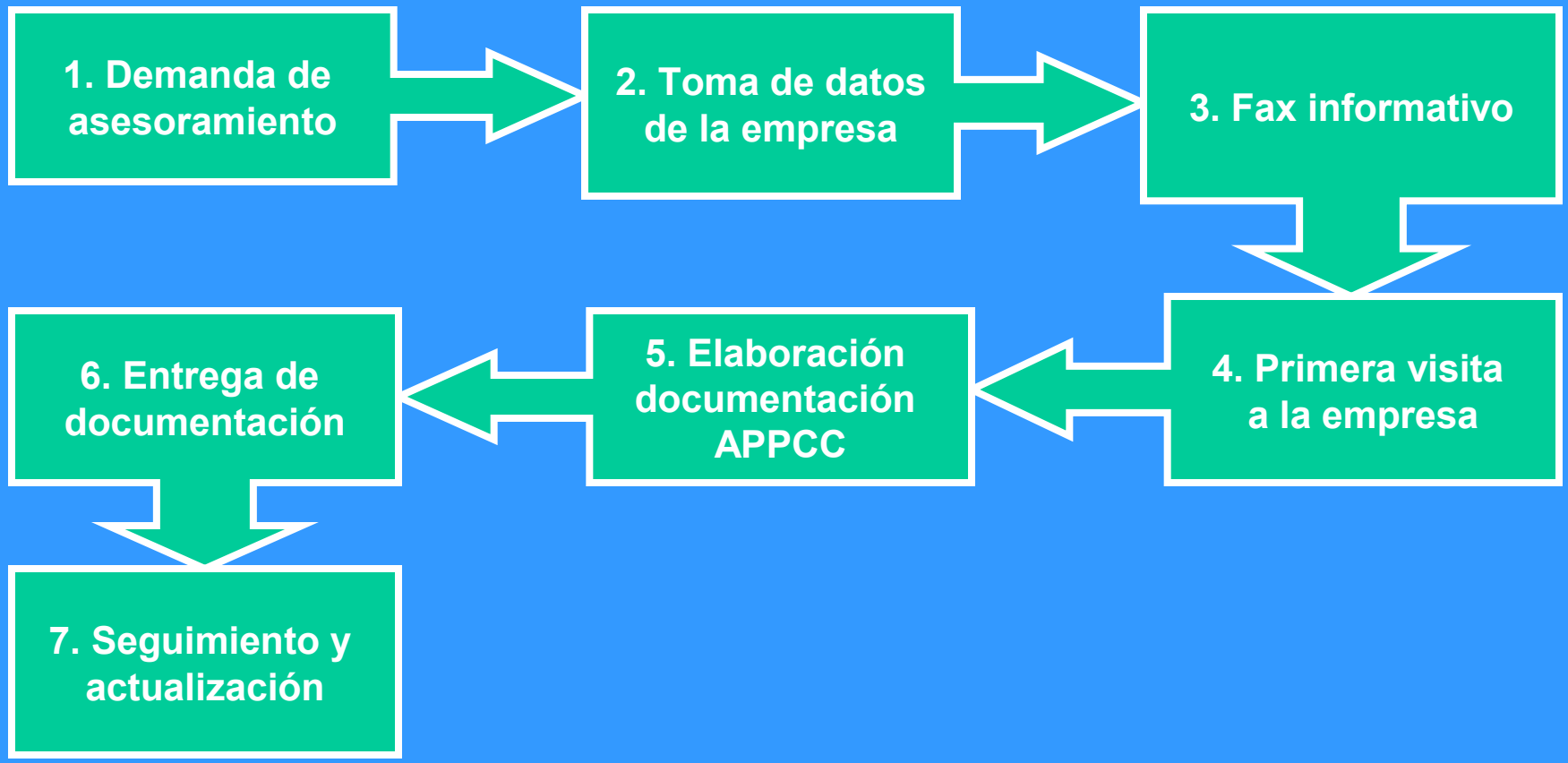
AÑO	SECTOR/ES ABORDADO/S
1997	Industrias Cárnicas y de Pescados
1998	Industrias Lácteas y Centros de Embalaje de Huevos
1999 / 2000	Restauración Colectiva
2001 / 2002	Aceites Vegetales Comestibles
2002	Reuniones Divulgativas con el Sector Mataderos junto con las Delegaciones Provinciales de Sanidad
2003 / 2004	Industrias de Pastelería, Bollería y Repostería
2004	Industrias de Fabricación de Mazapán
2005	Centros de Clasificación de Huevos e Industrias de Ovoproductos
2006	Industrias de Fabricación y Distribución de Comidas Preparadas
2007 / 2008	Industrias Lácteas

cecam
CEOE - CEPYME
CASTILLA-LA MANCHA

Departamento de Calidad y Seguridad Alimentaria

- Asesoramiento en la implantación de programas APPCC.
- Publicaciones sobre APPCC e higiene alimentaria.
- Colaboración con la estrategia para la nutrición, actividad física y prevención de la obesidad (estrategia NAOS).
- Información sobre legislación relacionada con el sector alimentario así como en el uso de tecnologías en industrias agroalimentarias.
- Jornadas y reuniones divulgativas sobre APPCC y seguridad alimentaria.

Metodología de trabajo del Departamento: asesoramiento en la implantación de APPCC

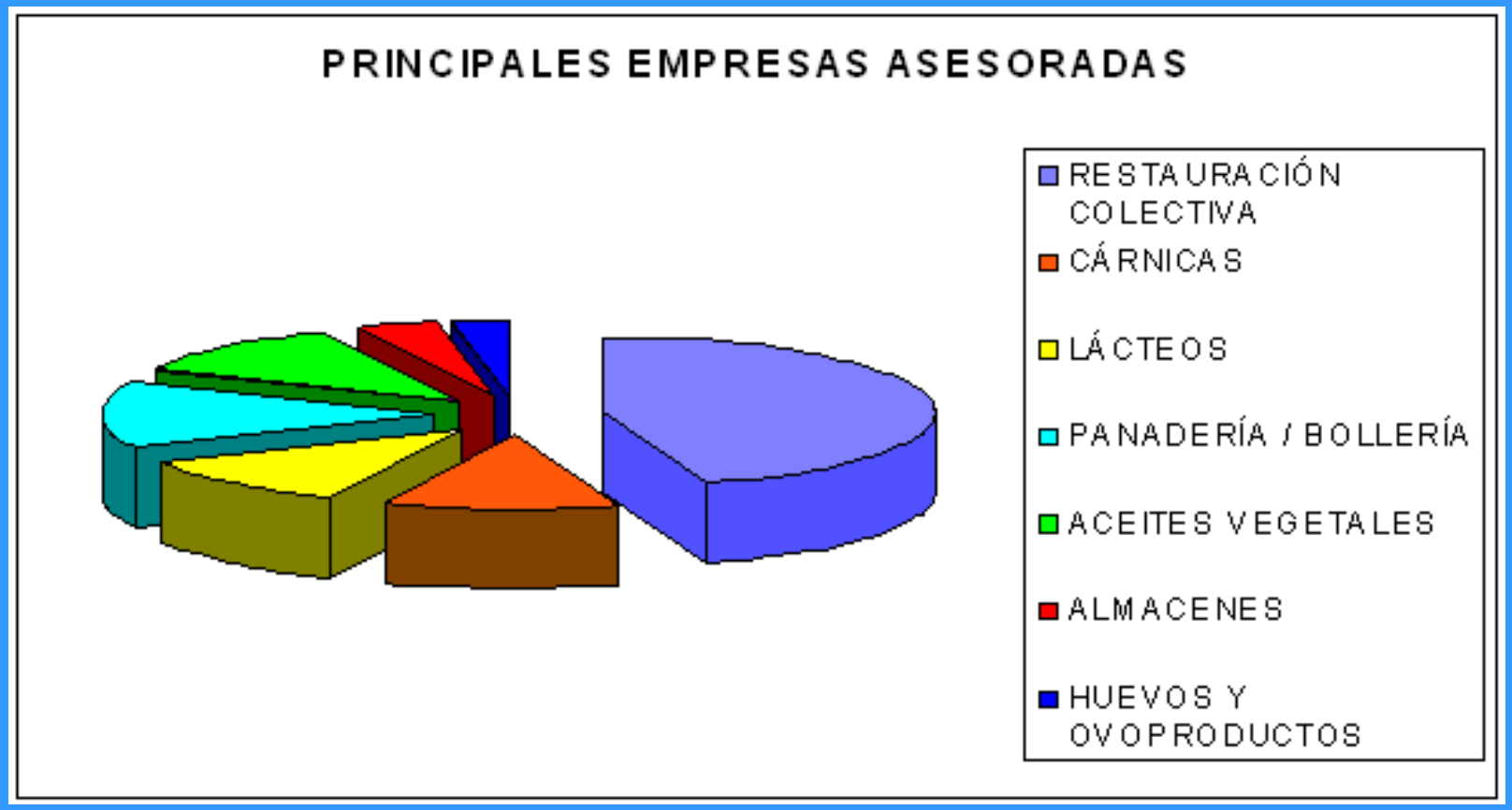


TIPOLOGÍA DE EMPRESA ASESORADA

- **Empresas de 1-10 trabajadores (Pymes y micropymes).**
- **Escasos recursos técnicos, humanos y económicos.**
- **Bajo nivel formativo en materia de Seguridad Alimentaria.**
- **Empresas de nueva creación, ampliación o modificación de actividad, cambio de titular, convalidación de RGSA...**

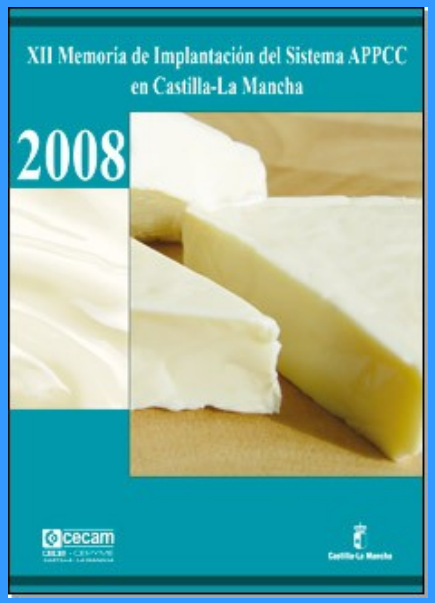
EMPRESAS ASESORADAS

TOTAL EMPRESAS ASESORADAS A 31 DE OCTUBRE DE 2009: 1470

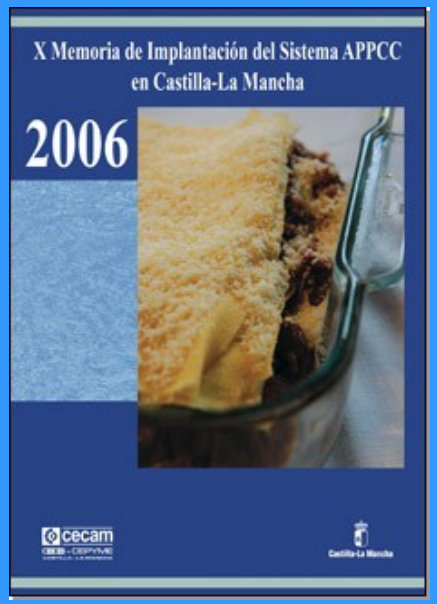


PUBLICACIONES

- **Memorias anuales del Departamento de Calidad y Seguridad Alimentaria de CECAM:**

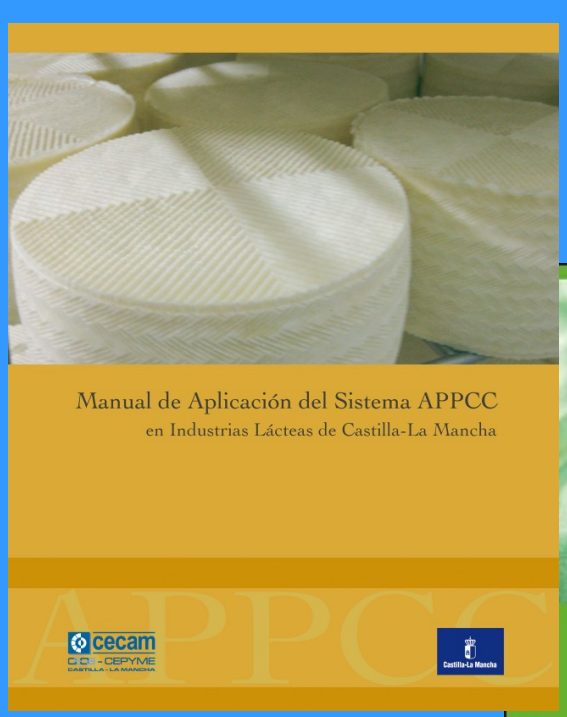


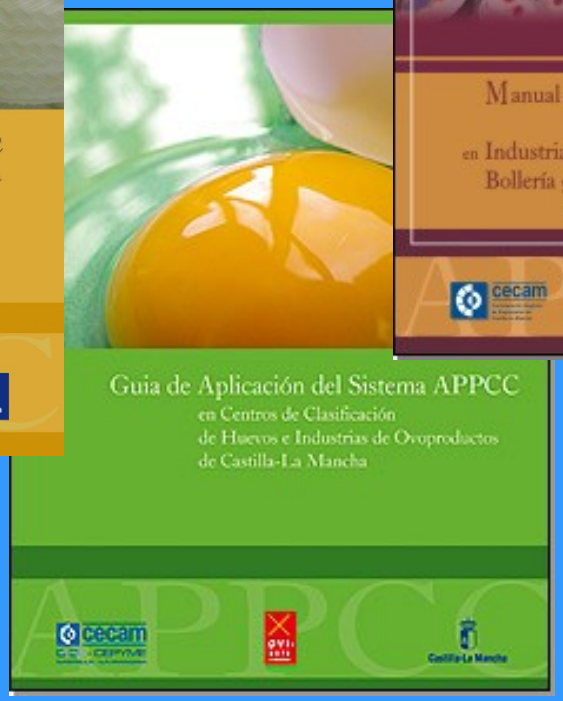


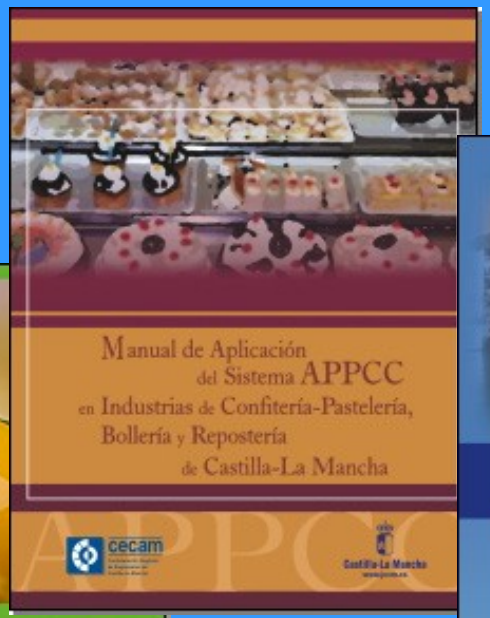


PUBLICACIONES

MANUALES DE APLICACIÓN DE LA METODOLOGÍA APPCC EN INDUSTRIAS DE CASTILLA-LA MANCHA:





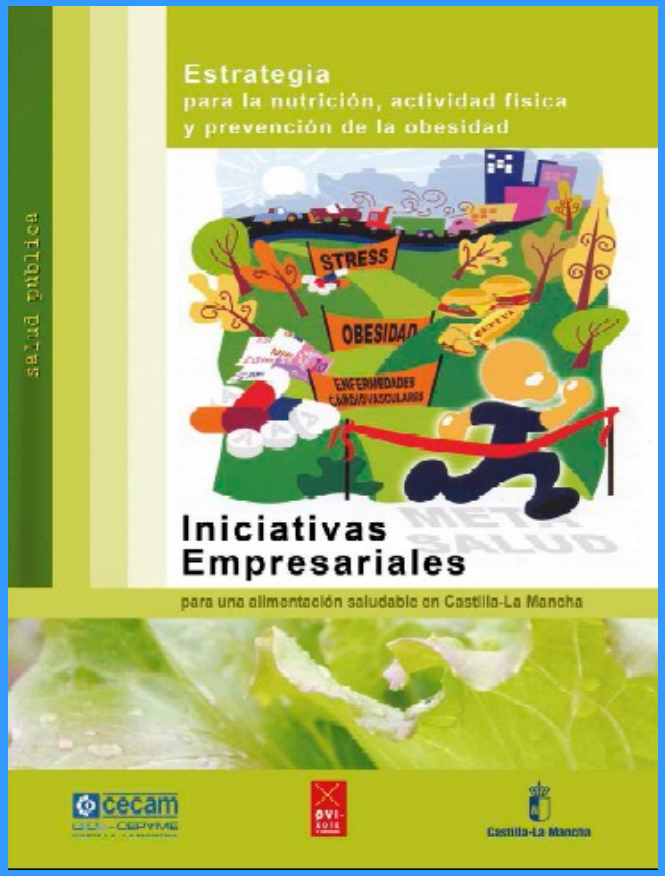




cecam
CEOE - CEPYME
CASTILLA-LA MANCHA

PUBLICACIONES

Estrategia NAOS:



cecam
CEOE - CEPYME
CASTILLA-LA MANCHA

CONCLUSIONES

- **Gran número de empresas con Manual APPCC, pero no adecuado.**
- **Falta de homogeneidad de los criterios de evaluación del APPCC por parte de la Autoridad Sanitaria.**
- **Acorde a los Reglamentos 852, 853 y 854 de 2004, posibilidad de acogerse las empresas a los criterios de flexibilidad, en función de las características de la misma.**

¡MUCHAS GRACIAS POR SU ATENCIÓN!

- **Para más información:**

CONFEDERACIÓN DE EMPRESARIOS DE CASTILLA-LA MANCHA

Departamento de Calidad y Seguridad Alimentaria de CECAM

Cecilia López de la Torre Garrido
Lorenzo Lizcano Moreno

www.cecam.es