



ORGANIZACIÓN
COLEGIAL
VETERINARIA

CUÁNDO

20 de mayo

HORA

17:00 h.

DURACIÓN

90 minutos



WEBSEMINAR

Nuevo Real Decreto de higiene alimentaria y flexibilidad. Principales novedades de interés para la profesión veterinaria

La reciente publicación del Real Decreto 1086/2020 por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación, incorpora importantes novedades que pretenden simplificar los requisitos para las pequeñas empresas alimentarias, con el fin de hacerlas rentables sin disminuir los estándares de seguridad alimentaria, así como mejorar los niveles de higiene de determinadas producciones.

Mediante esta nueva norma se regulan determinados aspectos que resultan de interés para la profesión veterinaria, como colectivo clave para el mantenimiento de la seguridad alimentaria:

- Se permiten excepciones y adaptaciones estructurales y de funcionamiento para pequeños mataderos y mataderos móviles.
- Se actualiza la regulación que afecta a la obtención de carne de reses lidiadas.
- Se regula el suministro directo, por parte del productor, de pequeñas cantidades de carne procedente de aves de corral y lagomorfos sacrificados en la explotación.
- Se establecen nuevas normas para la obtención de carne de caza.
- Se fijan una serie de requisitos adicionales para la leche cruda destinada a la venta directa al consumidor.

Nuevo Real Decreto de higiene alimentaria y flexibilidad. Principales novedades de interés para la profesión veterinaria

OBJETIVOS

- ✓ Revisar las principales novedades que introduce el Real Decreto.
- ✓ Conocer las situaciones que se pretenden modificar con la publicación de esta norma.
- ✓ Discutir los posibles beneficios derivados de su aplicación.

PONENTE



Paloma Sánchez Vázquez de Prada es licenciada en veterinaria por la Universidad Complutense de Madrid y diplomada en Salud Pública por la Escuela Nacional de Sanidad.

Actualmente es la jefa del Área de Gestión de Riesgos Biológicos de la Subdirección General de Promoción de la Seguridad Alimentaria de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN).

Empezó su carrera profesional como veterinaria oficial en mataderos del Reino Unido. Es funcionaria de carrera del Cuerpo Superior de Sanitarios Locales de Castilla la Mancha, y lleva desempeñando su trabajo en la AESAN desde 2009. En su puesto se ocupa, entre otros asuntos, del desarrollo de normativa nacional sobre higiene de los alimentos, así como de participar, en representación de España, en los grupos de trabajo de la Comisión Europea sobre este tema



ORGANIZACIÓN
COLEGIAL
VETERINARIA