

### HACCP e Segurança Alimentar

#### Objetivos Gerais

Este Curso pretende dotar os participantes das seguintes competências necessárias para a implementação, manutenção e melhoria de Sistemas de Segurança Alimentar – HACCP.

#### Objetivos Específicos

No final do Curso os formandos ficarão aptos a:

- Interpretar a Legislação aplicável;
- Realizar Auditorias internas no âmbito de segurança alimentar;
- Realizar relatórios de não-conformidades alimentares;
- Implementar dos pré-requisitos aplicáveis ao sistema HACCP e elaborar de respetivo manual;
- Compreender os perigos microbiológicos e respetivas medidas de controlo;
- Elaborar os planos HACCP, incluindo análises de risco e Monitorizar os pontos críticos de controlo;
- Interpretar e compreender os principais referenciais normativos: IFS, BRC e ISO 22000.

#### Destinatários

Este Curso destina-se a Quadros Médios e Superiores de empresas do Setor Alimentar com responsabilidade na Implementação e Manutenção de Sistemas de Segurança Alimentar; Licenciados ou bacharéis que exercem ou pretendem vir a exercer atividade na Área da Higiene e Segurança Alimentar.

#### Carga Horária

24 Horas

#### Conteúdos

##### **Módulo I - Conceitos Fundamentais Associados à Segurança Alimentar**

- A legislação europeia e nacional
- Documentos de referência
- Definição e breve história do HACCP

##### **Módulo II - Pré-Requisitos do Sistema HACCP**

- Gestão dos requisitos do Pessoal
- Gestão das Infraestruturas
- Gestão do Controlo de Pragas
- Gestão dos programas de Limpeza e desinfeção
- Gestão das Boas Práticas de Higiene, Manuseamento e fabrico

- Gestão dos programas de Avaliação e Seleção de fornecedores - Rastreabilidade, notificação e recolha
- Validação e Monitorização dos programas de Pré requisitos do Sistema HACCP

### **Módulo III - Princípios do HACCP**

- Metodologia de implementação dos requisitos e princípios HACCP
- Técnicas de Validação e verificação do plano HACCP Integração do Sistema de HACCP com os Sistemas de Gestão da Qualidade – ISO 9001
- Estrutura documental do Sistema

### **Módulo IV - Interação com Sistemas de Gestão da Qualidade ISO 9001;**

### **Módulo V - O Processo de Certificação**