

Higiene e Segurança Alimentar para Manipuladores

Objetivos Gerais

Durante este Curso os formandos irão ser sensibilizados para a importância da Higiene Alimentar na Prevenção de Intoxicações Alimentares. Irão também conhecer as obrigações a respeitar em matéria de Higiene e Segurança Alimentar.

Objetivos Específicos

No final do Curso os formandos ficarão aptos:

- Identificar as obrigações legais relativas à Higiene, Saúde e Segurança no Trabalho e Segurança Alimentar;
- Identificar os principais conceitos associados à segurança alimentar e referir as boas práticas;
- Aplicar os procedimentos de segurança alimentar aquando da receção, armazenamento, preparação, confeção e conservação dos alimentos;
- Identificar as etapas do Sistema HACCP, as suas vantagens e as dificuldades de implementação;
- Descrever os cuidados, responsabilidades e importância do papel do manipulador na garantia das boas práticas da segurança alimentar;
- Enumerar as boas práticas ao longo do processo de venda e distribuição de alimentos;
- Identificar os principais riscos associados às áreas de manipulação de alimentos;
- Identificar as Normas de SST aplicadas à manipulação de carnes.

Destinatários

Todos os colaboradores que trabalhem como manipuladores de alimentos e todo o pessoal envolvido na produção/manuseamento de produtos alimentares.

Pré-requisitos

Os pré-requisitos necessários para frequentar este curso são:

- Ter acesso a um computador ou um tablet com ligação à Internet e um browser (programa para navegar na web), como o Chrome, Safari, Firefox ou Internet Explorer.
- Pode aceder ao curso a partir de qualquer computador (por exemplo, em casa e no escritório), tablet ou smartphone.

Carga Horária

24 Horas

Conteúdo Programático

Módulo 0 – Apresentação de Plataforma e Método de Utilização

Módulo I - Enquadramento Legal e Normativo

- Legislação nacional e comunitária (horizontal e setorial)
- Sistema HACCP - Sistemas de Gestão de Segurança Alimentar

Módulo II - Conceitos Fundamentais de Higiene e Segurança Alimentar

- Conceitos fundamentais de microbiologia e toxicologia alimentar
- Principais doenças de origem alimentar e a responsabilidade dos manipuladores na sua prevenção.
- Microrganismos que possam provocar alterações das matérias-primas, produtos e o seu controlo.
- Boas práticas de higiene na manipulação dos alimentos
- Conceção de instalações alimentares

Módulo III - Pré-requisitos de um Sistema de Gestão da Segurança Alimentar - Vantagens e Motivações, Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo

- A origem e o que significa HACCP
- Princípios do sistema HACCP - Metodologia de elaboração de planos HACCP

Módulo IV - Principais Causas de Contaminação dos Produtos Alimentares

- Como evitar contaminações desde a fase de fabrico até à comercialização do produto
- Como reduzir as três principais origens de contaminação
- Boas práticas de higiene na manipulação de alimentos

Módulo V - Receção, Armazenamento, Preparação, Confeção e Conservação dos Alimentos - Higiene, Limpeza e Desinfecção

- Manipulador
- Instalações
- Equipamentos e utensílios

Módulo VI - Acondicionamento/ Embalagem de Produtos Frescos

- Embalagem do dia - Pré-embalados
- Rotulagem
- Lote e prazo de validade
- Rastreabilidade

Módulo VII - Autocontrolo

- O que é
- Para que serve
- Procedimentos/ boas práticas Armazenamento Exposição, reposição e venda

- Operacionalização - Outras considerações

Módulo VIII - Responsabilidade do Manipulador

- HACCP - Guia de boas práticas de higiene
- Plano de pré-requisitos
- Controlo de pragas
- Rastreabilidade
- Registo de temperaturas
- Fichas de controlo

Metodologia

Este curso tem sempre presente o formador, que irá mesmo dar a formação presencial através da plataforma.

O Formando pode intervir juntamente com o formador ou com os restantes formandos tal como faz na sala de aula.

As apresentações e exercícios serão sempre disponibilizados pelo formador no final de cada sessão de formação.

No final do curso receberá um Certificado de Formação Profissional caso frequente pelo menos 90% das aulas, realize os trabalhos e os testes propostos, participe nas discussões online e tenha avaliação final positiva.

Esta formação é certificada e reconhecida.