



Cursos em Parceria com a SGS Portugal S.A

## AL2. Implementação de Sistemas da Segurança Alimentar - HACCP

### Enquadramento e objetivos

O Sistema HACCP definido no Codex Alimentarius, para além de ser uma recomendação aos governos, às indústrias e aos consumidores na prevenção de doenças causadas pelos alimentos, constitui ainda vantagens ao nível de reconhecimento internacional, promove a confiança no consumidor e proteção da saúde pública, complementa e fortalece os Sistemas de Gestão da Qualidade.

Neste curso vamos falar sobre este sistema, de forma a poder elaborar um plano e a poder implementá-lo na sua organização.

### Destinatários

Quadros superiores e médios das Indústrias Alimentares, de Organismos Oficiais, responsáveis pelo Sistema de Gestão da Qualidade, responsáveis pelo Controlo de Qualidade de alimentos e de laboratórios de análise de produtos alimentares.

### Metodologia

Este curso baseia-se em:

- ▶ Exposições de sínteses metodológicas;
- ▶ Resolução de exercícios e casos práticos;
- ▶ Brainstorming.

### Avaliação

- ▶ Avaliação contínua;
- ▶ Assiduidade.

### Valor

- ▶ 393,60€ por cada participante (os sócios da CCILA têm 10% de desconto).

### Local e Duração

- 🕒 Duração: 16 horas
- 📍 Portimão

## Cursos em Parceria com a SGS Portugal S.A

### AL2. Implementação de Sistemas HACCP

#### Conteúdos

##### Abordagem à Segurança Alimentar

- ▶ Microrganismos causadores de toxinfecções alimentares – patogénicos emergentes;
- ▶ Pré-requisitos ao sistema HACCP;
- ▶ Legislação em vigor sobre segurança e higiene alimentar;
- ▶ Desenvolvimento dos pré-requisitos de acordo com a legislação em vigor;
- ▶ Auto controlo;
- ▶ Código de Boas Práticas de Higiene e de Fabrico – diretrizes para a sua elaboração.

##### Requisitos do Sistema HACCP

- ▶ Fundamentos, terminologia e vantagens;
- ▶ Os 7 princípios do Sistema HACCP;
- ▶ Metodologia de elaboração de planos HACCP.

##### Elaboração do Sistema HACCP para Certificação

- ▶ Documentos de referência (Códex Alimentarius), Norma DS 3027 E, legislação;
- ▶ Procedimentos requeridos pelo sistema;
- ▶ Elaboração do Manual do Sistema.

##### Estudo de casos – Elaboração de planos HACCP

- ▶ Elaboração de planos HACCP, aplicados a diagramas de fabrico de produtos alimentares;
- ▶ Apresentação e discussão dos casos práticos elaborados.

##### Verificação e validação de planos HACCP

##### Interação entre o Sistema HACCP e as normas da família ISO 9000

##### Conclusões e debate

Duração 16h