

Auditorias de Sistemas de Segurança Alimentar – HACCP

Objectivos:

- ✓ Conhecer os pré-requisitos do sistema HACCP
- ✓ Compreender os princípios e a metodologia de implementação do sistema HACCP
- ✓ Conhecer as normas existentes aplicadas à certificação de Sistemas HACCP
- ✓ Integrar normas de HACCP com normas de Sistema de Gestão da Qualidade
- ✓ Conhecer as metodologias de elaboração de listas de verificação para auditorias de HACCP
- ✓ Realizar auditoria de HACCP in loco
- ✓ Elaborar relatório de auditoria

Destinatários:

Público Alvo: Técnicos, Quadros Superiores e Consultores da Indústria Alimentar e afins com formação e experiência na implementação de Sistemas HACCP e Gestão da Qualidade. Estudantes de pós-graduação.

Inscrições:

Propina de inscrição: 300 Euros (participantes de empresas) ou 250 Euros (participantes do meio académico). A estes valores acresce IVA à taxa legal.

Calendarização:

Duração: 40 horas

Datas de realização: Sextas e Sábados; 6 a 28 de Outubro 2005

Horário: Laboral

Programa:

Módulo I – Breve abordagem aos Pré-requisitos do Sistema HACCP

- Boas práticas de higiene
- Análise de layout
- Boas práticas de fabrico
- Garantia da rastreabilidade
- Fluxogramas de fabrico

Módulo II – Implementação do Sistema HACCP

- Os 7 princípios do HACCP
- As fases de implementação do Sistema
- Exemplos de aplicação da metodologia HACCP
- Elaboração de um plano HACCP

Módulo III – Certificação de Sistemas HACCP

- O Codex Alimentarius
- Critérios Holandeses
- Norma Dinamarquesa DS 3027 E
- ISO 22000
- Integração de sistemas HACCP e ISO 9001:2000

Módulo IV – Metodologia de Auditorias

- Atitudes e comportamentos em Comunicação
- Princípios das auditorias.
- Gestão de um programa de auditorias.
- Actividades da auditoria.
- Competência e avaliação dos auditores.

Módulo V – Realização de Auditorias

- Realização de auditorias simuladas
- Elaboração dos relatórios das auditorias
- Discussão dos resultados das auditorias