

## **Implementação e Certificação de Sistemas HACCP**

### **Objectivos:**

- ✓ Conhecer o enquadramento legal do sistema HACCP
- ✓ Conhecer e satisfazer os pré-requisitos do sistema HACCP
- ✓ Compreender os princípios e a metodologia de implementação do sistema HACCP.
- ✓ Elaborar e analisar um plano HACCP
- ✓ Conhecer as normas existentes aplicadas à certificação de Sistemas HACCP

### **Destinatários:**

**Público Alvo:** Técnicos, Quadros Superiores e Consultores da Indústria Alimentar e afins, estudantes de graduação e pós-graduação.

### **Inscrições:**

**Propina de inscrição:** 150 Euros (participantes de empresas) ou 100 Euros (participantes do meio académico). A estes valores acresce IVA à taxa legal.

### **Calendarização:**

**Duração:** 30 horas

**Datas de realização:** 2 de Maio a 1 de Junho de 2005

**Horário:** Pós-laboral (19H00 – 22H00)

### **Programa:**

Módulo I – Introdução

- Qualidade / segurança dos alimentos
- Toxinfecções alimentares
- Critérios microbiológicos
- Enquadramento legal do sistema HACCP
- Identificação e classificação de perigos
- Avaliação dos graus de risco dos diferentes tipos de perigos

Módulo II – Pré-requisitos do Sistema HACCP

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

Módulo III – 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 IV – Certificação de Sistemas HACCP

- O Codex Alimentarius
- Norma Dinamarquesa DS 3027 E
- ISO 22000