

### ENQUADRAMENTO:

A **Segurança Alimentar** constitui actualmente um requisito fundamental para os consumidores, pelo que se traduz necessariamente numa prioridade para as empresas do ramo alimentar.

Simultaneamente, têm vindo a ser estabelecidos requisitos legais cada vez mais exigentes. Neste sentido, foi publicado a 29 de Abril de 2004 o **Regulamento (CE) N.º 852/2004** aplicável a partir de **1 de Janeiro de 2006**, que estabelece as regras gerais destinadas aos **Operadores do sector alimentar no que se refere à higiene dos géneros alimentícios**.

Como consequência, os Operadores do sector alimentar devem velar para que todas as etapas pelas quais são responsáveis, desde a produção primária até à venda ou à disponibilização dos géneros alimentícios ao consumidor final, sejam realizadas de maneira higiénica.

O sistema **HACCP** tem como objectivo garantir a segurança dos alimentos através da identificação dos perigos associados ao seu manuseamento e das medidas adequadas ao seu controlo. Deverá portanto ser encarado como uma ferramenta de **análise e prevenção de perigos** inerentes ao processamento alimentar e a sua implementação deve ser orientada por evidências científicas dos perigos para a saúde pública.

A formação dos **manipuladores de alimentos** no que diz respeito a comportamentos que melhoram a **segurança alimentar** é um item essencial para a satisfação dos requisitos legais, nomeadamente os estipulados pelo regulamento CE N.º 852/2004 de 29 de Abril.

Assim, as empresas do ramo alimentar devem certificar-se de que os seus colaboradores que manipulam alimentos estão devidamente orientados e esclarecidos e dispõem de formação em matéria de higiene e segurança adequada às funções que desempenham.

Consciente desta necessidade, a **BIOTEMPO** promove a realização das seguintes acções de formação:

- Higiene e Segurança na óptica do Manipulador de Alimentos;
- Perigos para a Segurança Alimentar;
- Rastreabilidade (Caso Prático);
- Elaboração de Ementas;
- Nutrição na Restauração;
- Boas Práticas de Atendimento ao Público.

### DESTINATÁRIOS:

Profissionais ligados ao sector da confeccção e manipulação de alimentos: restaurantes, cantinas, indústrias alimentares, padarias, pastelarias, talhos, peixarias e afins.

### CALENDARIZAÇÃO E LOCAL:

**Orçamento:** Apresentado mediante pedido cliente

**Duração:** Dependente das acções escolhidas e das necessidades do cliente

**Horário:** A definir com o cliente

**Local:** A definir com o cliente

### CONTACTOS:

**BIOTEMPO - Consultoria em Biotecnologia, Lda.**

Praça Camilo Castelo Branco, nº6  
4700-209 Braga, Portugal

Tel: 253 265 696 /63 - Fax: 253 265 665

E-mail: [contact@biotempo.com](mailto:contact@biotempo.com) / URL: [www.biotempo.com](http://www.biotempo.com)