



Consultoria e Projectos, Lda.

# HACCP - ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLO

O sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point, ou seja, Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo) é uma abordagem sistemática e estruturada sobre o processo de produção, transformação, armazenamento, distribuição e comercialização dos alimentos, reconhecida internacionalmente, e que permite a obtenção de produtos alimentares com elevada segurança. É um sistema de segurança alimentar concebido para prevenir e minimizar, os riscos alimentares, através do controlo dos factores que potencialmente podem prejudicar a qualidade dos alimentos através de contaminações químicas, físicas ou biológicas dos alimentos.

Os princípios do HACCP devem ser observados nos Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar, por forma a garantir a qualidade dos alimentos, em toda a cadeia alimentar (deste o produtor ao consumidor final). Conheça as vantagens do Sistema HACCP e faça da qualidade e segurança alimentar factor distintivo da sua Empresa!

## PROGRAMA DA FORMAÇÃO

- CONCEITOS
- ORIGEM DO HACCP
- ENQUADRAMENTO LEGAL
- PRÉ - REQUISITOS AO SISTEMA HACCP
- REQUISITOS DO SISTEMA HACCP: FUNDAMENTOS, PRINCÍPIOS E METODOLOGIAS
- VANTAGENS DA IMPLEMENTAÇÃO DO SISTEMA HACCP
- CERTIFICAÇÃO DO SISTEMA HACCP

### DURAÇÃO TOTAL DO PROGRAMA

16 horas

### FORMADORES

Equipa reconhecida pelo IEFP

### VALOR DA FORMAÇÃO INSCRIÇÃO 260 €

### DATAS DE REALIZAÇÃO

19 e 20 de Maio de 2008 (laboral)

23 e 24 de Junho de 2008 (laboral)

### HORÁRIO

HORÁRIO LABORAL

09:00 às 13:00 e das 14:00 às 18:00 horas

### LOCAL

Av. Elias Garcia 147, 2º Esqº  
1050 -099 LISBOA  
(METRO Campo Pequeno)

### INFORMAÇÕES E INSCRIÇÕES

Maria Abreu

TELEFONE

+351 217 981 137/8

FAX

+351 217 931 756

E-MAIL

mariabreu@conpro.pt