

## **Programa de Pré-requisitos ao sistema HACCP**

21 de abril 2017, sexta-feira das 14:00h às 18:00h

22 de abril 2017, sábado das 9:00h às 13:00h

Universidade Católica Portuguesa

*Campus Asprela | Sala 4.3*

### **ENQUADRAMENTO**

O desenvolvimento de mecanismos de controlo de segurança alimentar eficazes, assenta na implementação de Programas de Pré-requisitos capazes de garantir o controlo dos perigos inerentes ao ambiente higiénico do processamento alimentar, combinados com os planos de HACCP, os quais por sua vez, controlam os perigos associados ao processo produtivo.

Torna-se portanto fundamental, que as empresas do setor agroalimentar entendam o conceito de Programa de Pré-requisitos e através da implementação de Boas Práticas de higiene e de fabrico no seu ambiente produtivo, consigam garantir os elevados padrões de segurança alimentar dos seus produtos.

### **OBJETIVOS**

No final da ação os participantes deverão ser capazes de:

- Conhecer a estrutura e o papel do *Codex Alimentarius* Commission nos assuntos da higiene alimentar;
- Conhecer o Codex International Code of Practice General Principles of Food Hygiene – Food Hygiene (Basic Texts), Fourth edition, 2009;
- Reconhecer a importância de um Programa de Pré-requisitos na implementação do sistema HACCP;
- Identificar e implementar os itens de um Programa de Pré-requisitos;
- Conhecer a estrutura de um Código de Boas Práticas (Higiene e Fabrico);
- Conhecer os principais Códigos de Boas Práticas (Higiene e Fabrico) aprovados.
- Reconhecer a importância dos Códigos de Boas Práticas, no cumprimento dos requisitos da legislação de higiene alimentar.

### **DESTINATÁRIOS**

Profissionais da área alimentar, profissionais de outras áreas e que pretendam desenvolver atividades na área da segurança alimentar.

## **PROGRAMA**

- 1) A importância do controlo da higiene dos géneros alimentícios na cadeia agroalimentar.
- 2) *Codex Alimentarius* Commission – papel relevante na higiene alimentar.
- 3) O que é um Programa de Pré-requisitos?
- 4) Codex International Code of Practice General Principles of Food Hygiene – Food Hygiene (Basic Texts), Fourth edition, 2009:
  - Instalações e infraestruturas
  - Controlo de operações
    - Receção e armazenamento de alimentos e materiais de embalagem
    - Seleção e Avaliação de Fornecedores
    - Serviços: água, ar e energia
    - Rastreabilidade, procedimentos de notificação e recolha
  - Manutenção dos equipamentos e instalações
  - Controlo de Pragas
  - Gestão de resíduos
  - Higiene dos equipamentos e instalações
    - Planos de higienização
  - Saúde e Higiene do Pessoal
  - Transporte
    - Informação sobre produto
    - Rotulagem
  - Formação
- 5) Códigos de Boas Práticas
  - Estrutura e conteúdos dos Códigos de Boas Práticas
  - Códigos Nacionais de Boas Práticas Aprovados

## **FORMADORA**

**Ana Veiga de Macedo.** Licenciada em Engenharia Alimentar pela ESB – UCP, Pós Graduada em Segurança Alimentar pela ESB-UCP. Consultora, Auditora e Formadora de Segurança Alimentar em várias áreas do sector alimentar (Hotelaria, Restauração e Catering, Indústria Vitivinícola, Indústria do Pescado, Grande Distribuição, Lares e Creches). Desenvolvimento de novos produtos.

**Propina: 180€** (25% de desconto para ex-alunos da católica Porto e associados da PortugalFoods)

**Para inscrição clicar [aqui](#)**

**Data limite inscrição:** 19 de abril de 2017

Para mais informações p.f. entre em contacto com a Gestão dos Serviços Académicos através de: E-mail: [formacao.avancada@porto.ucp.pt](mailto:formacao.avancada@porto.ucp.pt) ou pelo Telefone: 225580798.