

## CURSO DE HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR - HACCP IMPLEMENTAÇÃO E AUDITORIAS

VÁLIDO PARA EFEITO DO CUMPRIMENTO DAS 35 HORAS DE FORMAÇÃO OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM O CÓDIGO DO TRABALHO

### OBJETIVOS

Dotar aos participantes treino e aptidão para implementar um sistema de gestão da segurança alimentar e planear, preparar e realizar uma auditoria ao sistema de HACCP e seus programas de pré-requisitos.

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

#### MÓDULO 1 REQUISITOS LEGAIS E NORMATIVOS

- » 1.1 Enquadramento legal;
- » 1.2 Códigos de boas práticas;
- » 1.3 Normas internacionais de segurança alimentar.

#### MÓDULO 2 NOÇÕES BÁSICAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR

- » 2.1 Termos e definições
- » 2.2 Fontes de contaminação
- » 2.3 Contaminação cruzada;
- » 2.4 Binómio tempo / temperatura;
- » 2.5 Doenças de origem alimentar;
- » 2.6 Processos tecnológicos de produção e conservação.

#### MÓDULO 3 PROGRAMAS DE PRÉ-REQUISITOS (PPR)

- » 3.1 Concepção, localização e manutenção das instalações e equipamentos;
- » 3.2 Controlo de pragas;
- » 3.3 Higienização das infraestruturas;
- » 3.4 Higiene e saúde pessoal;
- » 3.5 Calibração e verificação dos equipamentos de monitorização e medição;
- » 3.6 Seleção e avaliação de fornecedores e inspeção das matérias-primas;
- » 3.7 Armazenamento de matérias-primas, produtos intermédios e acabados;
- » 3.8 Abastecimento e controlo de qualidade da água;
- » 3.9 Controlo das temperaturas de conservação e armazenamento;
- » 3.10. Acondicionamento, embalagem e rotulagem;
- » 3.11 Rastreabilidade;
- » 3.12 Transporte de géneros alimentícios;
- » 3.13 Gestão dos resíduos;
- » 3.14 Formação profissional.

#### MÓDULO 4 SISTEMA DE HACCP

- » 4.1 Perigos biológicos, químicos e físicos;
- » 4.2 Análise crítica dos perigos;
- » 4.3 Avaliação de riscos;
- » 4.4 Programas de Pré-Requisitos Operacionais (PPRO);
- » 4.5 Pontos Críticos de Controlo (PCC);
- » 4.6 Limites críticos;
- » 4.7 Sistema de monitorização e controlo dos PCC e PPRO;
- » 4.8 Correções e ações corretivas;
- » 4.9 Procedimentos de verificação do sistema HACCP;
- » 4.10 Documentação e manutenção de registos.

#### MÓDULO 5 AUDITORIAS AOS SISTEMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR

- » 5.1 Auditor e equipa auditora;
- » 5.2 Princípios de auditoria;
- » 5.3 Programa de auditorias;
- » 5.4 Plano de auditoria;
- » 5.5 Preparação da auditoria;
- » 5.6 Realização da auditoria;
- » 5.7 Técnicas de auditoria;
- » 5.8 Relatório de Auditoria;
- » 5.9 Ações pós-auditoria.

#### MÓDULO 6 SIMULAÇÃO DE UMA AUDITORIA INTERNA

- » 6.1 Planeamento da auditoria;
- » 6.2 Elaboração do plano de auditoria;
- » 6.3 Elaboração do plano de amostragem de evidências para a auditoria;
- » 6.4 Reunião de abertura;
- » 6.5 Realização da auditoria;
- » 6.6 Reunião da Equipa Auditora;
- » 6.7 Elaboração do relatório;
- » 6.8 Reunião de encerramento.

A Simulação da auditoria poderá incluir uma visita a uma empresa do ramo alimentar situada no Parque das Nações

### DESTINATÁRIOS

Profissionais do sector alimentar com responsabilidades em matéria da segurança alimentar. Outros profissionais com interesse no desenvolvimento de competências específicas nesta área.

### FORMADORES

**MESTRE JOSÉ LUÍS FREITAS ANDRADE**  
Mestrado pré - Bolonha em Controlo de Qualidade pela Universidade do Porto, especialização em água e alimentos. Licenciatura pré - Bolonha em Bioquímica pela Universidade de Coimbra. Auditor Interno da Qualidade (ISO 9001) qualificado pela APCER. Formador certificado com mais de 3000 horas de experiência formativa. Consultor, Auditor e Formador, com mais de 10 anos de experiência em Gestão da Qualidade (ISO 9001) e Segurança Alimentar (ISO 22000/HACCP). Experiência nos setores da indústria têxtil, elétrica,





**CERTFORM**  
Escola de Formação Prática

**consolidar o futuro**

MOVE-NOS A PAIXÃO PELA FORMAÇÃO

pirotecnia, automóvel, latoaria, alumínio, IPSS, alimentar, construção civil, combustíveis e lubrificantes, ensino, formação profissional, transportes e restauração. Experiência na produção, distribuição e no retalho. No decorrer do curso o formador disponibiliza online informação técnica complementar e de suporte aos conteúdos ministrados.

## CERTIFICAÇÃO

Será emitido um Certificado de Formação Profissional através da SIGO, tal como previsto na Portaria nº 474/2010, de 8 de Julho, que será atribuído aos formandos com um nível de presenças superior ou igual a 75%.

Este Certificado é válido para efeito do cumprimento das 35 horas de formação obrigatória, de acordo com o Código do Trabalho.



**226 066 442**

935 569 146 . 935 569 148



**FORMAÇÃO Porto / Lisboa / Coimbra**

[www.certform.pt](http://www.certform.pt) [geral@certform.pt](mailto:geral@certform.pt)