

HORAS

7

ACÇÃO FORMAÇÃO  
**Sistemas HACCP**  
*Entidade Acreditada pela DGERT*

 K - med

a peça que faltava ao seu  
negócio

  
DGERT  
PROTECÇÃO DE CONSUMIDORES

EMPRESA CERTIFICADA  
**eic** ISO 14001  
EMPRESA CERTIFICADA  
**eic** ISO 9001  
EMPRESA CERTIFICADA  
**eic** ISO 22000  
certificação  
acreditada  
eic

## ACÇÃO FORMAÇÃO

# Sistemas HACCP

### Conteúdo programático

- Introdução à Segurança Alimentar.
  - Microrganismos patogénicos e toxinogénicos.
- Pré-requisitos do HACCP:
  - Legislação em vigor;
  - Autocontrolo;
  - Estruturas e equipamentos;
  - Plano de Higienização;
  - Controlo de pragas;
  - Abastecimento de águas;
  - Resíduos alimentares;
  - Formação.
- Requisitos do HACCP:
  - Princípios do HACCP;
  - Preparação de planos HACCP.
- Verificações, controlo e auditorias.
- Revisões do Sistema.
- Elaboração/ Arquivo dos Registos.

### Condições mínimas de acesso

- Escolaridade obrigatória, empregados com noções básicas de HACCP.

### Objectivos

- Sensibilizar os participantes para a importância da implementação de um sistema preventivo de Segurança Alimentar, baseado na análise dos perigos e controlo dos pontos críticos do processo.

### Número de formandos

- Máximo até 16 Pessoas por sessão/turma

### Local de Formação

- A definir pela K-med XXI e/ou pelo Cliente

### Duração

- 7 Horas

### Valor da Formação

- Sob Consulta

**Para informações e Marcações 707 21 00 21**

eMail: [geral@kmedxxi.pt](mailto:geral@kmedxxi.pt) - Sítio: [www.kmedxxi.pt](http://www.kmedxxi.pt)

#### Dados do Formando

Nº Contrato

Nome \_\_\_\_\_

Tel. \_\_\_\_\_ Telem. \_\_\_\_\_

eMail \_\_\_\_\_ Escolaridade \_\_\_\_\_

Função \_\_\_\_\_ Empresa \_\_\_\_\_

Horário:  Laboral  Pós-laboral

Envie por correio para Rua Galileu Saúde Correia, nº 11 B - Pragal - 2800-691 Almada, por eMail para [geral@kmedxxi.pt](mailto:geral@kmedxxi.pt) ou por fax para 212 748 446