

FORMAÇÃO ONLINE SOBRE O METODO HACCP



RÉFÉRENCE: PT-EL-HAC002 - V2026

SISTEMA DE ANÁLISE DE RISCOS E CONTROLE DE PONTOS CRÍTICOS



Publico e Pre-requisito :

Formação aberta a todo público.

Compreender e lero português.

Dura :

4 horas estimado.

Acesso individual válido por 1 mês.



Matrial necesario :

Computador PC MAC, tablet, Android.

Ter uma conexão internet.



Acessibilidade :

Formação online acessível ao PMR.

Descrição de audio, legendagem não disponível.

Assistência técnica :

Por mail :

apoio-elearning@groupe-acn.pt

Por telefone :

282 353 139

Avaliação :

Teste de validação.

Suporte multimédia : imagens, videos, animações, audio...

Apoio educativo :

Acesso ao curso online.

Livrete de fim de formação.



OBJETIVOS

1. Conhecer a regulamentação em matéria de higiene alimentar.
2. Saber e aplicar a metodologia do HACCP.
3. Aplicar os princípios do HACCP para prevenir os riscos de contaminação.
4. Conhecer as medidas de higiene adequadas aplicáveis na restauração.



PROGRAMMA

1. Fundamentos da regulamentação em matéria de higiene alimentar :

- A regulamentação europeia e nacional.
- Os responsáveis pela tomada de decisões e os controlos oficiais.

2. Alimentos e riscos para o consumidor :

- A prevenção das intoxicações alimentares coletivas
- Os microrganismos patogénicos e a microbiologia dos alimentos.
- Os perigos potenciais.

3. PMS - Boas práticas de higiene :

- Instalações e equipamentos.
- Limpeza e desinfeção.
- As 10 boas práticas de limpeza.
- Higiene do pessoal e das operações de manuseamento.
- Temperaturas.
- Abastecimento, armazenamento e prazos de validade.

4. PMS - O HACCP :

- Princípio 1 : Analisar os perigos.
- Princípio 2 : Determinar os pontos críticos para o controlo desses perigos (PCC).
- Princípio 3 : Estabelecer os limites críticos cujo cumprimento atesta o controle efetivo dos CCP.
- Princípio 4 : Estabelecer um sistema de vigilância qui permita garantir o controle efetivo dos PCC.
- Princípio 5 : Definir as medidas corretivas a implementar quando a monitorização revelar que um determinado PCC já não está sob controlo.
- Princípio 6 : Estabelecer procedimentos específicos para a verificação destinada a confirmar qui o sistema HACCP funciona eficazmente.
- Princípio 7 : Estabelecer um sistema de documentação adequado que abranja a aplicação dos seis princípios anteriores.

5. Rastreabilidade e gestão de não-conformidades :

- Definição e métodos de rastreabilidade.
- Procedimento de alerta.

6. O Guia de boas práticas :

- Definição e conteúdo.
- Os processos específicos.



RIGOR COESAO DETERMINAÇÃO RESPEITO AMBIÇÃO ORGULHO