

Auditorias a Sistemas HACCP

Objetivos Gerais

Este Curso pretende dotar os participantes das seguintes competências e as técnicas necessárias para realizar eficazmente uma auditoria ao Sistema de Gestão de Segurança Alimentar.

Objetivos Específicos

No final deste Curso os participantes saberão:

- Compreender os requisitos da legislação e do Codex Alimentarius e a sua implementação prática;
- Elaborar planos de auditoria;
- Realizar auditorias ao sistema HACCP;
- Elaborar relatórios de auditorias ao sistema HACCP.

Destinatários

Este Curso destina-se a todos os profissionais de empresas agro-alimentares, responsáveis pelo controlo da higiene, qualidade e segurança alimentar, técnicos e Consultores e a todos profissionais que pretendam vir a exercer atividades na Área da Segurança Alimentar e que queiram aprofundar os seus conhecimentos técnicos para preparação e realização de auditorias de HACCP.

Carga Horária

40 Horas

Conteúdos

Módulo I - Sistema HACCP – Requisitos e Principais Referenciais

- O Codex Alimentarius
- A NP EN ISO 22000
- A NP EN ISO 19011

Módulo II - Técnicas e Instrumentos para uma Auditoria

- Fases fundamentais de uma auditoria
- Os deveres da equipa auditora
- Os aspetos comportamentais numa auditoria

Módulo III - Preparação de uma Auditoria HACCP

- Planos de auditoria
- Elaboração da lista de verificação

- A análise da documentação

Módulo IV - Realização da Auditoria

- Reunião de abertura
- A realização da auditoria
- O relatório da auditoria
- Atividades pós auditoria

Módulo V - Atividades Pós Auditoria

- Atividades de acompanhamento