

FORMAÇÃO

GESTÃO DE ALERGÉNIOS NO SETOR ALIMENTAR

O curso de Gestão de Alergénios Alimentares organizado pela Intertek consiste numa formação teórica e prática sobre a gestão de alérgenos em empresas alimentares.



Objetivo do curso

- Aprender o conceito de contaminante químico alérgeno, suas fontes biológicas e sua gestão nas fábricas de produção;
- Evitar a contaminação cruzada;
- Estabelecer as medidas adequadas em relação à gestão de pessoal, gestão de fornecedores, manipulação de matérias-primas, equipamentos e design da fábrica, processo de produção e controlo de fabricação, informações ao consumidor, desenvolvimento e mudança de produto, documentação e registo, entre outros aspetos.

Programa

- Introdução
- Definição do problema de alergias alimentares
- Consequências na população sensível
- Legislação aplicável
- Gestão do Programa de Controlo
- Revisão dos conceitos de verificação e validação dos produtos químicos de limpeza
- Normas de certificação BRCGS Food, IFS Food e FSSC 22000 na gestão de alérgenos
- Desafios para o futuro
- Conclusões
- Exercícios práticos


Dirigido a

- Pessoal de unidades produtivas, estabelecimentos e distribuidores de alimentos;
- Responsáveis de qualidade, profissionais independentes e consultores que necessitem contar com as ferramentas necessárias para a implementação do sistema de gestão de qualidade e segurança alimentar em qualquer organização.

Detalhes do curso

- Modalidade: Online
- Duração: 1 dia (7 horas)

PARA MAIS INFORMAÇÃO

 +351 70 701 00 49

 info.portugal@intertek.com

 intertek.pt