

FORMAÇÃO

GESTÃO DE CRISE ALIMENTAR

Conheça os mecanismos e protocolos para lidar com agentes que podem colocar em risco a cadeia alimentar e obtenha conhecimento sobre o manual de alerta alimentar e gestão de crises.



A regulamentação em vigor sobre Segurança Alimentar contempla os mecanismos que devem estar disponíveis para fazer face a situações de Crise Alimentar. Dessa forma, os operadores alimentares são obrigados a ter Sistemas de Gestão de Crise Alimentar no âmbito de vários certificados de segurança alimentar (BRC ou IFS, entre outros).

Objetivo do curso

- Identificar e gerir os agentes que podem pôr em perigo a cadeia alimentar, procedendo de forma eficiente à sua gestão e comunicação;
- Compreender a diferença entre uma crise e um alerta alimentar, a sua gestão, comunicação e tomada de decisão coordenada em ambas as situações;
- Rever os fundamentos da legislação alimentar existente e conhecer o seu alcance.

Programa

- Desenvolvimento de um procedimento de crise alimentar
- Como avaliar o risco de uma crise
- Comunicação de Crise
- Como validar um procedimento de crise alimentar
- Fluxograma de pessoal envolvido numa crise alimentar
- Informações a serem obtidas numa crise
- Estudo de casos práticos de como gerir uma crise alimentar

Dirigido a

- Pessoal de produção, manuseio e embalagem de alimentos para comercialização e exportação.

Detalhes do curso

- Modalidade: Online
- Duração: 1 dia (4 horas)

PARA MAIS INFORMAÇÃO

 +351 70 701 00 49

 info.portugal@intertek.com

 intertek.pt