



**PROMOVER UMA CULTURA DE
QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR**

SGS

A IMPORTÂNCIA DA FORMAÇÃO EM PROL DA **SEGURANÇA ALIMENTAR**



A SEGURANÇA ALIMENTAR

- Protege a sua marca, os seus clientes e os seus colaboradores
- Consiste num Requisito legal
- É um bom ponto de partida para implementar processos de gestão
- Promove uma cultura positiva na sua unidade

A SEGURANÇA ALIMENTAR É ESSENCIAL PARA ASSEGURAR A SAÚDE PÚBLICA DAS PESSOAS.

Um Sistema de Gestão da Segurança Alimentar eficiente:

- Protege os seus clientes e a sua reputação;
- Cumpre as regras de Segurança Alimentar;
- Reduz o risco de toxi-infeção alimentar.

Os consumidores não estão apenas mais conscientes da importância da Segurança Alimentar, estão cada vez mais exigentes com a preparação e confeção dos alimentos, exigindo uma alimentação livre de riscos para a saúde pública. Desde hotéis e restaurantes, ao processamento industrial de alimentos e ao retalho, mesmo nas mais modernas instalações basta um único erro para

causar uma situação de toxi-infeção alimentar, prejudicando a sua reputação e o seu negócio. Ao formar os seus trabalhadores nas Boas Práticas de Qualidade e Segurança Alimentar, as organizações estão a construir uma importante base para gerir adequadamente os riscos alimentares.

A SGS lançou um programa global de Segurança Alimentar em colaboração com a Highfield, líder britânica na formação em Segurança Alimentar. Recorrendo aos mais rigorosos e apelativos programas de formação em Segurança Alimentar, os conteúdos da Highfield são utilizados na formação de mais de um milhão de profissionais todos os anos.

A formação apresenta três níveis que vão dos conteúdos mais elementares aos mais avançados, adequados a todas as empresas do setor alimentar, independentemente da sua atividade.

A SGS, líder mundial em Inspeção, Verificação, Análise e Certificação, presta serviços a toda a cadeia de valor do setor alimentar, desde a produção ao retalho e em todos os segmentos de produtos alimentares.

NÍVEL 1

FORMAÇÃO BASE ACOLHIMENTO

DESTINATÁRIOS

Todos os trabalhadores envolvidos em processos que apresentem baixo risco alimentar. O curso é principalmente dirigido a novos trabalhadores nas instalações ou como parte de um programa de orientação e introdução.

OBJETIVOS

Este curso deve ser considerado como requisito para trabalhar em instalações alimentares. O seu objetivo principal visa fomentar a compreensão dos princípios básicos de Segurança Alimentar e desenvolver nos participantes a capacidade de melhorarem os níveis de boas práticas de higiene e de prevenirem eventuais toxinfecções alimentares.

Este curso e a documentação providenciada fornecem orientações claras e essen-



ciais em matéria de higiene e segurança na preparação de alimentos, princípios comuns em qualquer segmento deste setor.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Introdução à Segurança Alimentar
- Perigos microbiológicos, químicos e físicos
- Boas práticas de Manipulação de

alimentos

- Boas práticas de Higiene pessoal
- Limpeza e desinfecção
- Controle de pragas
- Registos do Sistema HACCP

MATERIAIS DISPONIBILIZADOS

- Manual
- Apresentação

NÍVEL 2

SEGURANÇA ALIMENTAR

DESTINATÁRIOS

Essencial a profissionais diretamente envolvidos na manipulação de alimentos. Indicado a todos os profissionais, desde catering, restauração, hotelaria, retalho alimentar e indústria transformadora, que participem em processos com elevado risco alimentar bem como aos manipuladores com necessidades específicas em formação.

OBJETIVOS

Curso com a duração de um dia que fornece ferramentas e conhecimentos práticos, essenciais na correta e segura preparação dos alimentos. Apresenta uma visão detalhada dos conceitos fundamentais da Segurança Alimentar.



CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Introdução à Segurança Alimentar
- Introdução à Microbiologia Alimentar
- Toxi-infecções alimentares
- Contaminação de alimentos e sua prevenção
- Receção, armazenamento, manipulação, confeção e distribuição de alimentos
- Boas práticas de Higiene pessoal
- Lay-out das instalações

- Controlo de pragas
- Limpeza e desinfecção
- Legislação aplicável em Segurança Alimentar

MATERIAIS DISPONIBILIZADOS

- Manual
- Apresentação
- Teste

NÍVEL 3

SUPERVISOR DE SEGURANÇA ALIMENTAR

DESTINATÁRIOS

O curso é recomendado a líderes de equipas, supervisores, diretores da qualidade e gestores do seu próprio negócio, em unidades com manipulação de alimentos de elevado risco em Segurança Alimentar. Recomenda-se a realização prévia do Nível 2 antes de dar início a este curso.

OBJETIVOS

A formação dos gestores é essencial para assegurar a Segurança Alimentar. Este curso intensivo de três dias tem como objetivo transmitir aos supervisores e gestores conhecimentos práticos e essenciais, que lhes permitam gerir as suas equipas no sentido de fornecerem alimentos seguros.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Custos da intoxicação alimentar



- Microbiologia alimentar
- Intoxicação alimentar bacteriana, não bacteriana e doenças transmitidas pelos alimentos
- Identificação de perigos e análise de risco no sistema HACCP
- Contaminação alimentar e a sua prevenção
- Boas Práticas de Higiene pessoal
- Receção, armazenamento, manipulação, confeção e distribuição de alimentos
- Lay-out e estado de conservação das

- instalações e equipamentos
- Limpeza e desinfecção
- Controlo de pragas
- Legislação aplicável em Segurança Alimentar

MATERIAIS DISPONIBILIZADOS

- Manual
- Apresentação

WWW.SGS.COM

WHEN YOU NEED TO BE SURE

SGS