



## AUDITORES EM HACCP

### Objectivos

Habilitar os participantes com os conhecimentos necessários à elaboração; implementação e Auditorias de um Sistema Preventivo de Segurança Alimentar de acordo com os princípios do sistema HACCP.

### Destinatários

Profissionais que por inerência das suas funções necessitem adquirir ou aprofundar conhecimentos nesta área.

### Programa

- Introdução ao tema;
- Perigos e Doenças Alimentares;
- Código de Boas Práticas de Higiene;
- Pré-requisitos do HACCP;
- Metodologia HACCP;
- Revisão do Plano de HACCP;
- Auditorias HACCP.



**Valor**  
**500€ + IVA**

**Duração**  
**32 horas**

**Local**  
**Lisboa**

**DGERT**  
Direcção-Geral do Emprego e das  
Relações de Trabalho

[www.nova-etapa.pt](http://www.nova-etapa.pt)

**Tel: 217 520 980**

**Email: [info@nova-etapa.pt](mailto:info@nova-etapa.pt)**