

Curso de Higiene e Segurança Alimentar no Setor das Carnes

Formação Obrigatória para o Setor das Carnes!

Os manipuladores de carne e seus produtos só podem exercer a sua atividade nos sectores de distribuição e venda de carnes desde que tenham frequentado com aproveitamento um curso de formação em higiene e segurança alimentar.

O Decreto-Lei n.º 147/2006 de 31 de julho, alterado e republicado pelo Decreto-Lei n.º 207/2008 de 23 de outubro, prevê que os manipuladores de carnes e seus produtos (secção de talho e charcutaria), frequentem cursos de formação em higiene e segurança alimentar.

Os mesmos diplomas prevêem que os manipuladores de carnes e seus produtos devem, de três em três anos, frequentar um curso de atualização daquele.

Destinatários

Todos os colaboradores de empresas responsáveis por locais de venda de carnes e seus produtos (comércio retalhista), por distribuição de carnes a partir dos referidos locais, por centrais de distribuição e ainda por armazéns de produtos cárneos que não exigem temperatura controlada.

Horário previsto

Manhã / Tarde / Pós-Laboral

Duração

Formação Inicial: 15h

Atualização: 6h

A INTELLIGENT CHAPTER é uma entidade formadora com autorização pela Federação Nacional das Associações dos Comerciantes de Carnes (FNACC) para ministrar estes cursos.

Se trabalha no setor das carnes entre em contacto com a nossa empresa e invista na sua formação!



Curso de Higiene e Segurança Alimentar no Setor das Carnes

Curso de Higiene e Segurança Alimentar no Setor das Carnes

Higiene das Carnes	2h (duas horas)
Microbiologia da Higiene Alimentar	2h (duas horas)
Higiene dos Manipuladores	2h (duas horas)
Higiene das Instalações, Equipamentos e Utensílios	2h (duas horas)
Acondicionamento/Embalagem de Carnes e seus Produtos	2h (duas horas)
Condições Higiénicas a observar na Venda e Distribuição de Carnes e seus Produtos	2h (duas horas)
Segurança Alimentar / HACCP no setor das carnes e seus produtos	2h (duas horas)
Higiene e Segurança no Trabalho Legislação	1h (uma hora)
TOTAL	15h (quinze horas)

Reciclagem / Atualização

Higiene das Carnes e seus Produtos Microbiologia da Higiene Alimentar Higiene dos Manipuladores Higiene das Instalações, Equipamentos e Utensílios	1,5h (uma hora e meia)
Acondicionamento e Embalagem de Carnes e seus Produtos	0,5h (meia hora)
Condições Higiénicas a observar na Venda e Distribuição de Carnes e seus Produtos	1h (uma hora)
Segurança Alimentar/ Sistema baseado nos Princípios HACCP	1h (uma hora)
Venda-atendimento / Conselhos práticos ao consumidor	1h (uma hora)
Legislação Licenciamento dos Estabelecimentos Retalhistas	1h (uma hora)
TOTAL	6h (seis horas)

Estamos disponíveis para reunir consigo ou com a sua empresa, sem qualquer compromisso, para prestar todos os esclarecimentos sobre este assunto.

Para mais informações, entre em contacto através do e-mail:
romeu.oliveira@ichapter.pt