

Introdução à Segurança Alimentar

2011/2012

Aula 1 – 13 de Fevereiro de 2012

Sumário

- Funcionamento da Unidade Curricular
- Segurança Higiene e Qualidade Alimentar (intervalo)
- Perigos para a segurança dos alimentos
- Constituição Grupos de Trabalho
 - Trabalho sobre perigos biológicos

Funcionamento da Unidade Curricular

- 2 módulos
- Módulo 1 - Pré-requisitos à implementação do sistema HACCP
 - (40%) Apresentação de trabalho de grupo – 05/03/2011
 - (60%) Frequência – 12/03/2011 (1ª parte da aula)
- Módulo 2- Implementação do sistema HACCP
 - (50%) Apresentação de trabalhos de Grupo – 23/04/2011
 - (50%) Frequência – 30/04/2011

casa da higiene / casa da segurança alimentar

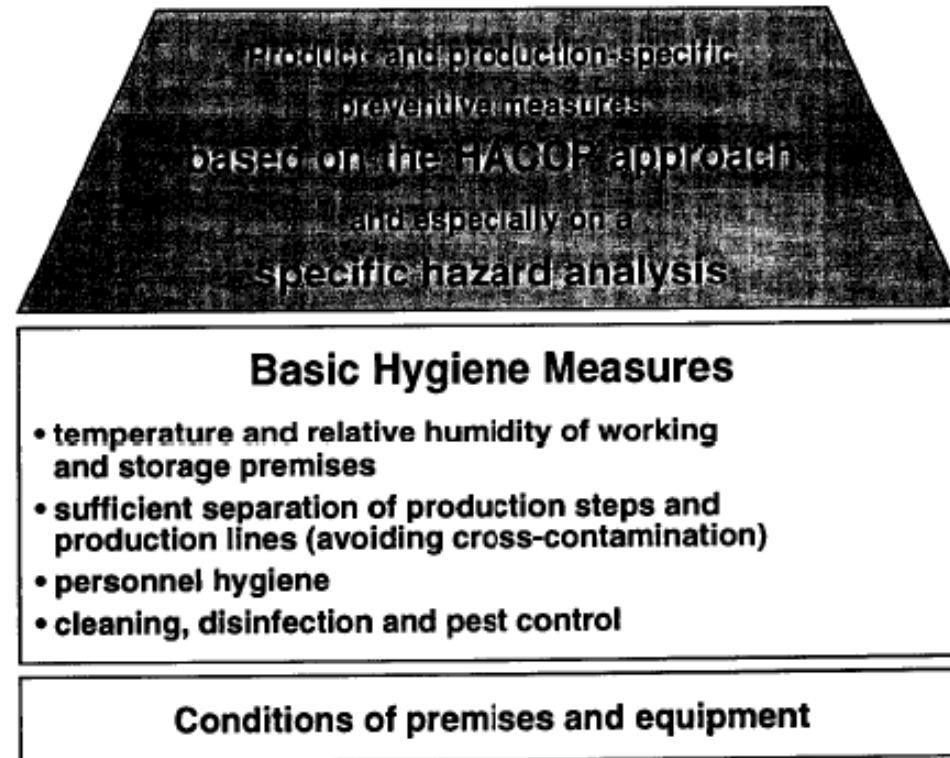


Figure 5 Hygiene concept for food processing companies

Medidas preventivas
específicas
determinadas utilizando a metodologia HACCP
e com base numa
análise de perigos
particular para o produto/processo

Boas práticas de higiene/Boas Práticas de fabrico

- Higiene pessoal
- Limpeza e Desinfecção
- Controlo de pragas
- Temperatura e humidade das zonas de produção e armazenamento
- Evitar contaminação cruzada

Estado de conservação das instalações e equipamento