



# FSPCA PREVENTIVE CONTROLS FOR HUMAN FOOD COURSE

## QUALIFICAÇÃO EM PCQI

FORMAÇÃO SGS ACADEMY®

**SGS ACADEMY** | TRANSFORMING PEOPLE  
AND BUSINESSES

**SGS**



O setor alimentar assume um papel preponderante na economia nacional, com reconhecimento mundial da qualidade dos seus produtos.

A internacionalização é, pois, um desígnio que se impõe ao setor, pelo que importa assegurar que as empresas se encontram preparadas para corresponder às inúmeras exigências que o comércio internacional impõe, nos mais variados domínios do contexto operacional das empresas.

A exportação para os Estados Unidos da América obedece a determinados requisitos legais, distintos da regulamentação comunitária; Em vigor desde Setembro de 2016, o regulamento 21CFR117, é aplicável a indústrias que exportam produtos alimentares para os EUA, sob jurisdição da Food and Drug Administration (FDA).

Entre os novos requisitos de segurança alimentar, as empresas exportadoras deverão:

- Implementar um Plano Preventivo de Controlo;
- Nomear um PCQI (Preventive Controls Qualified Individual).

A participação neste curso, ministrado por um instrutor líder da FSPCA (Food Safety Preventive Controls Alliance), permitirá ao participante obter esta qualificação para que a empresa esteja preparada para uma inspeção da Food and Drug Administration (FDA).

### DESTINATÁRIOS

Quadros médios e superiores de indústrias alimentares / consultores de indústrias alimentares\*

\*O PCQI pode ser um indivíduo interno à empresa, ou subcontratado para o efeito.

### DURAÇÃO

20 horas

### AValiação

Avaliação contínua;  
Assiduidade.

### PARA MAIS INFORMAÇÕES CONTACTAR SGS ACADEMY®

T.: 808 200 747\*

E.: [pt.info@sgs.com](mailto:pt.info@sgs.com)

\*de seg. a sex. das 9h00 às 18h00

## PROGRAMA

1. Controlo Preventivo
2. Visão Geral de um Plano de Segurança Alimentar
3. Boas Práticas de Produção e outros Pré-requisitos
4. Perigos Biológicos de Segurança Alimentar
5. Motivações Químicas, Físicas e Económicas para a Segurança Alimentar
6. Passos preliminares no desenvolvimento de um Plano de Segurança Alimentar
7. Preparação de Planos de Segurança Alimentar
8. Análise de Risco e Determinação do Controlo Preventivo
9. Operacionalizar o Controlo Preventivo
10. Controlo Preventivo de Alimentos Alergénicos
11. Controlo Preventivo do Saneamento
12. Controlo Preventivo da Cadeia de Fornecimento
13. Verificação e Validação dos Procedimentos
14. Controlo de Registos
15. Recall Plan
16. Visão Geral da Regulamentação, Análise de Riscos