

INTERPRETAÇÃO DA NORMA ABNT NBR ISO 15635 SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – REQUISITOS DE BOAS PRÁTICAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E CONTROLES OPERACIONAIS ESSENCIAIS

OBJETIVO DA NORMA

Esta Norma especifica os requisitos de boas práticas e dos controles operacionais essenciais a serem seguidos por estabelecimentos que desejam comprovar e documentar que produzem alimentos em condições higiênico-sanitárias adequadas para o consumo.

PÚBLICO ALVO

Nutricionistas, engenheiros de alimentos, técnicos das áreas de alimentos, farmacêuticos, biólogos, veterinários, gastrônomos e profissionais que trabalham na produção de alimentos que necessitam implantar, adequar ou aperfeiçoar o Sistema de Segurança de Alimentos.

Nota: é importante que o participante tenha conhecimento de Boas Práticas e de APPCC.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- ⇒ ABNT NBR 15635 – histórico
- ⇒ Escopo
- ⇒ Referências normativas
- ⇒ Termos e definições
- ⇒ Requisitos gerais:
 - Generalidades
 - Requisitos de documentação
 - Responsabilidades da administração
- ⇒ Produção de alimentos:
 - Generalidades
 - Programa de Boas Práticas
 - Etapas operacionais
 - Controles operacionais essenciais

CARGA HORÁRIA

16 horas

DATA

18 e 20 de agosto.

HORÁRIO

9:00 às 18:00 horas

INSTRUTOR

Brigitte Bertin – farmacêutica e microbiologista

LOCAL

Av. Presidente Vargas, 534/2º andar – Centro – Rio de Janeiro
(próximo à estação do metrô da Uruguaiana)

INVESTIMENTO

R\$ 536,00 (Norma inclusa) – pagamento à vista até o dia 11/08/2010

R\$ 565,00 (Norma inclusa) – pagamento em duas parcelas: 1ª até o dia 11/08 e 2ª com cheque pré para 11/09.

PAGAMENTO

À vista (5% de desconto) até a data limite de inscrição OU em 2 parcelas iguais

MAIS INFORMAÇÕES

Telefones: 21 2253-0607 / 2518-1095 / 9857-3386

INSCRIÇÕES ATÉ O DIA 11/08/2010