

FORMAÇÃO

FRAUDE ALIMENTAR: ANÁLISE DE RISCOS E PLANO DE MITIGAÇÃO

Este curso fornece as ferramentas necessárias para conhecer e identificar os requisitos para analisar possíveis fraudes nas suas matérias-primas e materiais de embalagem e para projetar um plano de mitigação de acordo com os esquemas de certificação IFS, BRC e FSSC.



Objetivo do curso

- A indústria alimentar desempenha um papel fundamental na proteção da rede alimentar nacional e internacional. Este curso fornece as ferramentas para defender a sua empresa dos perigos intencionais resultantes da fraude alimentar.

Programa

- Como é entendida a fraude na indústria de alimentos?
- Matriz de risco alimentar.
- Análise de risco para a fraude em matérias-primas e materiais de embalagem.
- Fontes de informação.
- Exemplos de situações de crise na indústria alimentar: aprender com a experiência.
- Ferramentas de gestão: SSAFE Food Fraud tool.
- Apresentação e comparação entre requisitos e normas GFSI: IFS, BRC e FSSC.
- Estudo de caso prático.

Detalhes do curso

- Modalidade: Presencial;
- Duração: 1 dia (8 horas).

Dirigido a

- Responsáveis de qualidade, funcionários de empresas alimentares, profissionais independentes e consultores que necessitem das ferramentas necessárias para a implementação do sistema de gestão da qualidade alimentar em qualquer organização.
- Consultores especializados.



PARA MAIS INFORMAÇÃO



+351 70 701 00 49



info.portugal@intertek.com



intertek.pt