



POLIDIAGNOSTICO
Empresas

Estabelecimentos de Restauração e Hotelaria

Guia de boas práticas de SST e HACCP na preparação de grandes eventos

OBJETIVOS

Sensibilizar os presentes para a implementação de procedimentos essenciais de Segurança e Saúde no Trabalho (SST) e de Segurança Alimentar (HACCP).

Identificar os aspetos mais sensíveis do ponto de vista legal e que poderão ser objeto de avaliação por parte das entidades oficiais, nomeadamente a Autoridade para as Condições de Trabalho (ACT) e Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE), e que merecem uma atenção especial na realização de grandes eventos.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

- Licenciamentos
- Documentos de afixação obrigatória
- Boas práticas de SST
 - Enquadramento legal
 - Dossier de segurança e saúde
 - Prevenção e controlo de riscos
 - Atividades essenciais/requisitos legais
- Boas práticas de HACCP
 - Enquadramento legal
 - Segurança alimentar
 - O sistema HACCP e seus pré-requisitos
 - Boas práticas de segurança alimentar na preparação de grandes eventos
 - Informações a disponibilizar ao público em estabelecimentos de restauração e bebidas

DESTINATÁRIOS

Chefias e Trabalhadores em Geral

FORMADORES

João Martins Pereira – Polidiagnóstico-Empresas, Lda.

Vera Pascoal – Polidiagnóstico-Empresas, Lda.

DATA E LOCAL

22 de março de 2017, das 14.30h às 17.30h

Hotel Lux Fátima (junto ao novo túnel)

Av. D. José Alves Correia da Silva Lote 2, Urb. das Azinheiras

2495-402 Fátima

Telef: 244 830 460 | Fax: 244 830 465 | email: geral@polidiagnosticoempresas.pt | site: www.polidiagnosticoempresas.pt

[Leiria](#) | [Marinha Grande](#) | [Fátima](#) | [Pombal](#) | [Coimbra](#) | [Peniche](#)