

# CURSO

# HACCP PEIXES E FRUTOS DE MAR

03 e 04 de julho 2025

---

PRESENCIAL-FORTALEZA-CE

Aprovado pela Seafood HACCP Alliance e AFDO, reconhecido pela FDA.





## *Objetivo do curso*

Fornecer aos participantes as informações técnicas adequadas para desenvolver o plano HACCP de peixes e frutos do mar em sua empresa, de acordo com os requisitos do regulamento 21 CFR 123 da FDA.

## *Descrição do curso*

A FDA exige que os processadores de peixes e frutos do mar implementem sistemas HACCP desde 1997. Neste curso, você aprenderá os princípios do HACCP, os regulamentos e o Guia de Perigos da FDA. Também fará atividades práticas em grupo, desenvolvendo um plano de HACCP para uma empresa de frutos do mar, com base em modelos fornecidos pelo instrutor. O curso é aprovado pela Seafood HACCP Alliance e AFDO, reconhecido pela FDA.

## Informações do curso

O curso de HACCP Peixe e Frutos do Mar será realizado nos dias 03 e 04 de julho de 2025, no Concept Offices, na Av. Washington Soares, 55, Sala 307, Cocó - Coworking Iguatemi Empresarial, em Fortaleza-CE.

Essa é uma oportunidade única para aprender diretamente com especialistas, tirar dúvidas e aplicar os conceitos de forma prática. Não perca a chance de aprimorar seus conhecimentos e garantir a conformidade com os regulamentos da FDA e segurança dos alimentos em sua operação.



## *Material do curso*

O participante deve estar com os manuais utilizados nos programas básicos de treinamento em HACCP da Seafood HACCP Alliance, que serão disponibilizados em formato físico pela Global Food Safety Brasil.

O guia exclusivo da FDA estará disponível apenas nas traduções oficiais em inglês ou espanhol, enquanto outros materiais e comunicações serão fornecidos em português.





# Agenda

ED

- Orientações, Objetivos do Curso e Apresentações.
- Revisão do Regulamento HACCP para Mariscos da FDA (21 CFR Parte 123) Peixes e produtos da pesca e os 7 princípios do HACCP.
- Identificar perigos para a segurança dos alimentos relacionados com espécies e processos, bem como suas estratégias de controle associadas usando o Guia de Perigos e Controles de Peixes e Produtos Pesqueiros (Guia de Perigos da FDA).
- Explicação de como usar o Capítulo 3, usando as Tabelas 3-2, 3-3 e 3-4.
- Analisar o uso da seção “Compreendendo o perigo potencial” de cada capítulo.
- Identificar os perigos para a segurança dos alimentos provenientes de produtos fornecidos (ou seja, o modelo fornecido pela SHA).

ED

- Rever os passos progressivos para o desenvolvimento de um programa HACCP.
- Como realizar uma análise de perigos usando o Guia de Perigos da FDA.
- Desenvolva uma análise de perigos e identifique controles usando o mesmo modelo do primeiro ponto e use os capítulos individuais do Guia de Perigos da FDA.
- Sessões de trabalho de grupo com novo modelo de atum, sardinha e camarão.
- Apresentação e discussão das sessões de trabalho de grupo.
- Perguntas e respostas, avaliação e certificados.
- Encerramento do curso.

Carga horária de 16 horas

NÃO FIQUE DE FORA,  
INSCREVA-SE JÁ!

**Esperamos  
por você!**

Para mais informações, entre  
em contato conosco.

 (11) 98958-2150 / (11) 97814-5372  
 vendasbr@global-foodsafety.com