

Treinamento em Gerenciamento de Riscos de Contaminação por *Salmonella* em Chocolate

O Treinamento em Gerenciamento de Riscos de Contaminação por *Salmonella* em Chocolate da Commercial Food Sanitation® (CFS®) oferece aos membros da sua equipe uma abordagem prática e estruturada para reduzir esses riscos. Este treinamento exclusivo de 1,5 dia combina aulas teóricas com uma experiência imersiva, que simula um evento de contaminação. Os participantes utilizam análise de causa raiz, ações corretivas e estratégias preventivas que podem ser aplicadas em suas próprias instalações.

Profissionais da indústria de chocolate que podem participar:

- Higienização
- Segurança e qualidade dos alimentos
- Operações
- Produção
- Engenharia
- Manutenção
- Gerentes de fábrica e líderes corporativos
- Fabricantes de equipamentos

Você aprenderá:

- A gerenciar eventos de contaminação por *Salmonella* na fabricação de chocolates, incluindo análise da causa raiz (RCA) e ação corretiva e ação preventiva (CAPA)
- A tomar decisões com base em riscos para a implementação de protocolos de limpeza eficazes e design higiênico
- Como criar e implementar um programa eficaz de monitoramento ambiental (EMP)
- A desenvolver estratégias para reduzir os riscos de contaminação no futuro



An Intralox Company

A CFS é sua parceira confiável para reduzir o risco à segurança dos alimentos e fortalecer a liderança nessa área. Nossos especialistas desafiam e avançam as práticas da indústria em nível global, por meio de consultoria estratégica e programas educacionais robustos, cumprindo nossa missão de tornar o fornecimento de alimentos do mundo mais seguro.



Escaneie o QR code ou [visite nosso site](#) para obter informações completas sobre esse e outros treinamentos, recomendações para certificação e as próximas datas e locais de realização.