

“Planos analíticos na indústria da carne: Que critérios microbiológicos se aplicam?”

Sessão de Esclarecimento Presencial e Online,

11 de setembro de 2025, 15h, instalações ASAE, Coimbra

14:30h	SESSÃO DE ABERTURA/BOAS-VINDAS <i>Representante ASAE</i> <i>Maria Manuel Alves Pereira [Diretora de Serviços de Segurança Alimentar DGAV]</i> <i>Graça Mariano (Diretora executiva da APIC),</i>
14:40h	Aplicação do Regulamento 2073/2005 Produtos Cárneos – Requisitos legais <i>Sara Godinho [Chefe de Divisão de Saúde Pública da DGAV]</i> <i>Graça Mariano [Diretora executiva da APIC]</i>
15:20h	Papel da ASAE na avaliação de risco dos produtos cárneos <i>Pedro Nabais [Chefe de Divisão de Riscos Alimentares da ASAE]</i>
15:40h	Plano Analítico <i>Graça Mariano [APIC]</i>
16:10h	Estudo de Critérios microbiológicos <i>Ricardo Almeida [APIC]</i> <i>Elisa Maia [ALS]</i> <i>Maria Manuel Alves Pereira [DGAV]</i>
16:30h	Debate
17:00h	Considerações finais Encerramento

A inscrição é gratuita, mas obrigatória, para Associados da APIC e participantes da ASAE e da DGAV. Restantes participações têm um valor simbólico de inscrição de 35€.
Para inscrição, enviar um email para: sec@apicarnes.pt, informando o nome, contacto eletrónico e telefone.

Local presencial da sessão de esclarecimento:
R. Câmara Pestana, Alto de São João, 3030-163 Coimbra

Sessão organizada pela Associação Portuguesa de Industriais de Carne (APIC), com a colaboração da ASAE, da DGAV e da OMV.