

## Interpretação da Norma ISO 22000 (HACCP)

### Objetivos Gerais

A ISO 22000:2018 é uma Norma de Certificação Internacional que define os requisitos para sistemas de Gestão da Segurança Alimentar. Alimentar que pode ser implementada por qualquer organização ao longo da cadeia alimentar. A sua edição de 2018 traz clareza e alinhamento às normas existentes para que as empresas possam integrar os seus Sistemas de Gestão.

Este Curso pretende dotar os participantes de capacidades de interpretar e aplicar eficazmente a Norma ISO 22000 relativa à Segurança Alimentar.

### Objetivos Específicos

No final deste Curso os participantes saberão:

- Compreender a necessidade de controlar a segurança dos produtos alimentares;
- Conhecer e compreender os requisitos da Norma ISO 22000;
- Compreender/perceber a estrutura do modelo de Gestão da Segurança Alimentar da norma ISO 22000 e a sua ligação com outros modelos de gestão;
- Identificar os requisitos necessários para a implementação de Sistema de Gestão da Segurança de Alimentos em conformidade com a norma ISO 22000;
- Saber estruturar a documentação necessária para um Sistema de Gestão da Segurança Alimentar ISO 22000;
- Compreender as interligações entre os Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar ISO 22000 e o Sistema de Gestão da Qualidade ISO 9001.

### Destinatários

Este Curso destina-se a todos os profissionais envolvidos e com responsabilidades no fabrico e/ou manuseamento de produtos alimentares e interessados em implementar um Sistema de Gestão da Segurança Alimentar, de acordo com a Norma ISO 22000, nomeadamente:

- Gestores;
  - Responsáveis pelo Departamento de Qualidade;
  - Quadros Superiores e Médios de organizações da cadeia de fornecimento de produtos alimentares e fornecedores de ingredientes, embalagens e produtos de higienização e limpeza;
- Consultores na área alimentar.

### Pré-requisitos

Os pré-requisitos necessários para frequentar este curso são:

- Ter acesso a um computador ou um tablet com ligação à Internet e um browser (programa para navegar na web), como o Chrome, Safari, Firefox ou Internet Explorer.

- Pode aceder ao curso a partir de qualquer computador (por exemplo, em casa e no escritório), tablet ou smartphone.

### Carga Horária

12 Horas

### Conteúdo Programático

#### Módulo 0 – Apresentação de Plataforma e Método de Utilização

#### Módulo I - Conceitos Gerais de Segurança Alimentar

- Introdução a Segurança dos Alimentos;
- Elementos chave de um sistema de gestão da segurança dos alimentos;
- Terminologia;
- Conceitos e definições básicas;
- Assegurar os Recursos para garantir a Segurança Alimentar.

#### Módulo II - A Norma ISO 22000:2018

- Apresentação geral da Norma ISO 22000:2018;
- O que mudou na Norma ISO 22000:2018?
- Os conceitos para a compreensão dos requisitos normativos.

#### Módulo III - Analisar e Interpretar a Estrutura e Requisitos da Norma ISO 22000:2018

- Análise detalhada da estrutura e requisitos normativos:
  - Contexto da Organização;
  - Liderança;
  - Planeamento;
  - Suporte;
  - Operação;
  - Avaliação do Desempenho;
  - Melhoria.

#### Módulo IV - Implementação de um Sistema ISO 22000:2018

- A estrutura da documentação;
- Elaboração da documentação do Sistema, procedimentos e registos;
- As principais dificuldades na implementação de um Sistema de Gestão da Segurança Alimentar;
- Revisão, Atualização e Planeamento da verificação.

#### Módulo V - Relações entre as Normas ISO 22000 e a Norma ISO 9001

- O Sistema de Gestão da Segurança Alimentar ISO 22000 e o Sistema de Gestão da Qualidade ISO 9001.

### Metodologia

Este curso tem sempre presente o formador, que irá mesmo dar a formação presencial através da plataforma.

O Formando pode intervir juntamente com o formador ou com os restantes formandos tal como faz na sala de aula.

As apresentações e exercícios serão sempre disponibilizados pelo formador no final de cada sessão de formação.

No final do curso receberá um Certificado de Formação Profissional caso frequente pelo menos 90% das aulas, realize os trabalhos e os testes propostos, participe nas discussões online e tenha avaliação final positiva.

Esta formação é certificada e reconhecida.