

# ISO 22000:2005

Audidores, Consultores, Gestores, Quadros Técnicos

## O porquê da formação

---

O negócio da alimentação não se pode acomodar à ausência de reclamações dos clientes, para demonstrar que os seus produtos são seguros uma vez que, quando essas reclamações são recebidas, já será demasiado tarde. Além disso, as análises ao produto acabado nem sempre asseguram a sua segurança, sendo assim necessário um sistema que assegure que as operações são concebidas no sentido da Segurança Alimentar e que os potenciais perigos são levados em conta.

Os Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar mais eficazes são estabelecidos, operados e atualizados dentro do quadro de um Sistema de Gestão estruturado e integrado nas atividades globais de gestão da Organização.

A Norma NP EN ISO 22000:2005 integra os princípios do Sistema HACCP e as etapas de aplicação desenvolvidas pela Comissão do Codex Alimentarius. Por via de requisitos auditáveis, associa o HACCP com os Programas Pré-Requisito (PPR), ou seja, com as atividades e as condições básicas que são necessárias para manter um ambiente higiénico ao longo da cadeia alimentar apropriado à produção, ao manuseamento e ao fornecimento de produtos seguros.

A Norma NP EN ISO 22000:2005 encoraja a Gestão da Segurança Alimentar através de uma abordagem por Processos como uma forma efetiva de atingir requisitos, identificar oportunidades da melhoria, obter resultados de desempenho e eficácia e melhorar a satisfação das partes interessadas.

Este referencial, centrado na satisfação do Cliente, na melhoria contínua, na comunicação interativa ao longo de toda a cadeia alimentar e em requisitos de gestão comuns a qualquer Sistema de Gestão, apresenta as seguintes vantagens:

- Trata-se de um referencial reconhecido internacionalmente, que vem harmonizar num só documento as diferentes especificações aplicáveis ao Sector Alimentar, que vinham sendo publicadas por diversos países. Desta forma, a Organização terá de “responder” apenas a um referencial único, aceite mundialmente.
- A Norma NP EN ISO 22000 foi desenvolvida com base na estrutura das Normas de Gestão da ISO, como por exemplo, a ISO 9001 ou a ISO 14001. Esta similaridade permite que as organizações implementem as especificidades do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar integradas no Sistema de Gestão da organização.
- Este referencial pode ser implementado por qualquer organização (elo) da cadeia alimentar, desde o sector dos alimentos para animais, passando pela produção primária, pela indústria de transformação, até à distribuição, transporte e disponibilização ao Cliente. O referencial pode também ser implementado por organizações cujas atividades se inter-relacionem com a cadeia alimentar, tais como, produtores de equipamento, material de embalagem, agentes de limpeza, ou de ingredientes e aditivos.

# Objetivos

No final desta formação, os consultores, auditores, gestores e quadros técnicos deverão ser capazes de:

- Conhecer os principais pré-requisitos do HACCP e aplicar a metodologia HACCP, demonstrando cumprir as 12 etapas e os seus 7 princípios;
- Conhecer e aplicar os requisitos de Gestão da Segurança Alimentar, definidos no referencial normativo NP EN ISO 22000:2005, demonstrando um claro domínio nos requisitos considerados críticos;
- Criar hábitos de trabalho em equipa e um espaço que torne possível o convívio e a fertilização cruzada de ideias, num ambiente estruturado, entre os vários formandos
- Contribuir para que na sua Organização exista um programa de melhoria da Segurança Alimentar.

## Valores programáticos

### Dia 1

- Segurança Alimentar e Globalização. Intoxicações e Infecções alimentares. Patogénicos emergentes. Prevenção
- Principal legislação aplicável ao Sector Alimentar
- Estrutura da ISO e da ISO/TC 34
- Os Pré-Requisitos do Sistema HACCP
- Requisitos para Instalações e Equipamentos
- Qualidade da Água
- Resolução de exercícios

### Dia 2

- Os Pré-Requisitos do Sistema HACCP (Cont.):
- Higiene de Instalações e Equipamentos
- Saúde e Higiene Pessoal
- Controlo de Pragas
- Boas Práticas de Receção, Armazenamento e Fabrico
- Resolução de exercícios.

### Dia 3

- Princípios de um Sistema de Gestão de Segurança Alimentar
- A Metodologia HACCP:
- Termos e Conceitos fundamentais
- Perigos químicos, físicos e biológico
- 7 princípios e 12 etapas do sistema HACCP
- Benefícios do sistema HACCP
- Resolução e análise de casos práticos

### Dia 4

- Introdução à Norma NP EN ISO 22000:2005 – Âmbito e Estrutura
- Vantagens da Certificação de Sistemas de Gestão de Segurança Alimentar NP EN ISO 22000:2005
- Os requisitos da Norma NP EN ISO 22000:2005
- Sistema de Gestão da Segurança Alimentar
- Responsabilidade da Gestão
- Gestão de Recursos
- Resolução e análise de casos práticos

### Dia 5

- Os requisitos da Norma NP EN ISO 22000:2005 (Cont.):
- Planeamento e Realização de Produtos Seguros
- Validação, Verificação e Melhoria do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar
- Resolução e análise de casos práticos
- Principais diferenças num Sistema de Gestão de Segurança Alimentar, de acordo com a ISO 22000:2005, relativamente à metodologia clássica HACCP e as principais dificuldades na sua implementação
- Integração de um Sistema de Gestão da Segurança Alimentar de acordo com a ISO 22000:2005 num Sistema de Gestão da Qualidade ISO 9001:2015
- Avaliação da Ação de Formação
- Avaliação das Aprendizagens – Realização do Exame Final (facultativo)

# Especialista – Pedro Manuel Silva

---

Pedro Manuel Silva é Consultor, Formador e Auditor de Sistemas de Gestão, destacando-se com as seguintes formações:

- 6 SIGMA, ao Nível do Black Belt
- Pós-graduação em Técnico Superior de Higiene e Segurança no Trabalho
- Pós-graduação em Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar;
- Pós-graduação em Inovação Tecnológica e Gestão Industrial;
- Licenciatura em Engenharia Mecânica

Mais sobre o CV do formador em [www.becv.org](http://www.becv.org)

## Logística (local, data e horário)

---

A formação terá a duração total de 30 horas, distribuídas por 5 dias seguidos. As sessões terão dois períodos (manhã e tarde) laborais, com intervalos de cerca de 15 minutos em cada um dos períodos. As sessões serão conduzidas com um carácter tão prático quanto o possível, de forma a que seja possível uma elevada participação, uma real motivação para o acompanhamento das matérias apresentadas e sejam obtidos efeitos secundários positivos a nível do desenvolvimento do espírito de equipa.

No final da ação os formandos (facultativo) realizam um exame para avaliação dos conhecimentos adquiridos, e desta forma qualificarem-se para a rede de consultores/auditores da CCB.

A formação será realizada:

- No Centro de Negócios da CCB, em Mindelo
- Das 09:00 às 12:30 e das 14:30 às 17:00, com possibilidades de melhor adaptação em função da preferência da maioria dos inscritos
- Com coffee break servido às 11:00
- De 10 a 14 de julho

## Recursos materiais

---

- Sala com boa luminosidade, ventilação, temperatura e isolada de ruídos perturbadores ao bom funcionamento, que respeite as regras de ergonomia dos formadores e dos formandos;
- Espaço suficiente para permitir a concretização de dinâmicas de grupo e da disposição em “U”, no sentido da facilitação da comunicação.

## Taxa de participação

---

- Associados da CCB – 25.900 ECV;
- Outros – 32.300 ECV

## Mais informações e inscrição

---

- Adriano Cruz | [adriano.cruz@becv.org](mailto:adriano.cruz@becv.org) | 991 50 90
- Ficha Inscrição em anexo ou no site [www.becv.org](http://www.becv.org)