

### Implementação de Sistemas de Gestão de Segurança Alimentar – ISO 22000

#### Objetivos Gerais

Este curso pretende dotar os participantes com os conhecimentos necessários para a implementação de um Sistema de Gestão da Segurança Alimentar de acordo com a NP EN ISO 22000:2005 e da sua integração nos sistemas de Gestão da Qualidade.

#### Destinatários

Quadros Médios e Superiores de empresas do sector alimentar ou de empresas envolvidas indiretamente na cadeia alimentar (ex. Fornecedores de equipamento, agentes de limpeza e desinfeção, material de embalagem) com responsabilidade na implementação de Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar; Licenciados ou bacharéis que exercem ou pretendem vir a exercer atividade na área da Gestão da Qualidade e da Segurança alimentar.

#### Carga Horária

24 Horas

#### Conteúdos

1. Introdução e Caracterização do Sistema HACCP
2. Legislação e Normalização na área da Segurança Alimentar - Principais documentos de referência
3. Conceitos aplicáveis Implementação de Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar - ISO 22000
4. Introdução à norma NP EN ISO 22000:2005
5. Integração dos princípios do Codex Alimentarius
6. Análise, interpretação e aplicação dos requisitos da norma
7. A Gestão documental do Sistema
8. Aplicação de Casos Práticos Sistema HACCP versus Sistema de Gestão da Qualidade ISO 9000
9. Principais pontos em comum
10. A Integração dos Sistemas de Gestão
11. O processo de certificação