

FORMAÇÃO

IMPLEMENTAÇÃO E AUDITORIA INTERNA

ISO 22000:2018 - FSSC 22000 V5

SISTEMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR FSSC 22000: FOOD MANUFACTURING V5

Adquira as habilidades necessárias para adequar o Sistema de Gestão da Segurança Alimentar com base nas normas FSSC 22000 Food Manufacturing V5 e ISO 22000:2018 e para realizar as respetivas auditorias internas.



A norma FSSC 22000 Food Manufacturing V5 baseia-se na ISO 22000:2018 juntamente com um Programa de Pré-requisitos para a segurança dos alimentos na indústria.

Enquanto que a norma ISO 22000:2018 é adequada para a auditoria e certificação da segurança alimentar em toda a cadeia de abastecimento, a norma FSSC 22000 foca-se nas organizações que processam ou fabricam:

- Produtos perecíveis de origem animal (carne, ovos, etc.)
- Produtos vegetais perecíveis (frutas frescas, sumos naturais, etc.)
- Produtos de grande estabilidade quando armazenados à temperatura ambiente (bolachas, etc.)
- Produtos (bio)químicos para o fabrico de alimentos (vitaminas, aditivos, etc.)

Objetivo do curso

- Fornecer conhecimentos e ferramentas para implementar sistemas de gestão de segurança alimentar
- Conhecer as técnicas de auditoria para aplicá-las a um sistema de gestão segundo as normas FSSC 22000/ISO 22000

Programa

- Introdução à norma ISO 22000:2018 e FSSC 22000 Food Manufacturing V5
- Protocolo de certificação: âmbito, tipo de auditorias, tipo de não-conformidades, processo de certificação
- ISO 22000:2018 Sistema de Gestão da Segurança Alimentar
- Programa de pré-requisitos ISO/TS 22001-1:2009
- Requisitos adicionais FSSC 22000 V5
- Casos práticos

Dirigido a

- Técnicos de segurança alimentar que desejem expandir os seus conhecimentos no âmbito da norma FSSC 22000
- Consultores especializados

Detalhes do curso

- Modalidade: Presencial
- Duração: 2 dias (16 horas)

PARA MAIS INFORMAÇÃO



+351 70 701 00 49



info.portugal@intertek.com



intertek.pt