Formação em segurança alimentar

FSSC 22000 v7 — Requisitos adicionais e PRP

Dois dias para preparar a certificação FSSC 22000 versão 7 quando a ISO 22000:2018 está implementada ou em curso. A formação lê a ISO 22002-100:2025 e a parte setorial que lhe diz respeito, requisito a requisito, e depois os requisitos adicionais do esquema: defesa alimentar, fraude, alergénios, cultura, qualidade. Termina com o seu plano de ação e as não conformidades que os auditores mais registam.

Duração : 2 dias

Objetivos

1. Situar a FSSC 22000 versão 7 face à ISO 22000:2018 e aos programas de pré-requisitos setoriais
2. Aplicar a ISO 22002-100:2025 e a parte ISO 22002-x:2025 do seu setor às suas instalações
3. Explicar os requisitos adicionais do esquema e as provas que o auditor espera para cada um
4. Identificar as não conformidades frequentemente constatadas em auditorias FSSC 22000 e as suas causas
5. Construir o plano de ação do seu estabelecimento antes da auditoria de certificação

Programa

Dia 1 — manhã

• Arquitetura da FSSC 22000 versão 7: ISO 22000:2018, PRP setoriais, requisitos adicionais

• Decurso da certificação: âmbito, categoria, auditorias anunciadas e não anunciadas

• ISO 22002-100:2025: requisitos comuns a toda a cadeia alimentar

• Construção e disposição das instalações, utilidades, água, ar, gestão de resíduos

Dia 1 — tarde

• Equipamentos, limpeza, controlo de pragas, higiene do pessoal

• Compras, matérias, produtos retrabalhados, armazenamento e transporte

• Parte setorial ISO 22002-x:2025: alimentos ou embalagens consoante a sua atividade

• Exercício: grelha PRP aplicada a uma zona do seu estabelecimento

Dia 2 — manhã

• Defesa alimentar: avaliação das ameaças e plano associado

• Fraude alimentar: avaliação da vulnerabilidade e plano de mitigação

• Gestão de alergénios, monitorização ambiental, rotulagem

• Cultura de segurança e qualidade alimentar, controlo da qualidade, controlo dos serviços e das compras

Dia 2 — tarde (oficina)

• Não conformidades frequentes em auditoria: PRP não verificados, planos de fraude genéricos, cultura não medida

• Oficina: lacunas do seu estabelecimento face aos PRP e aos requisitos adicionais

• Plano de ação: prioridades, responsáveis, provas a reunir antes da auditoria

• Teste de conhecimentos e apresentação do plano de ação FSSC 22000

Metodologia

• Leitura cruzada da ISO 22002-100:2025, da parte setorial e dos requisitos adicionais
• Breve visita a uma zona de produção com a grelha PRP construída em sessão
• Casos tirados de não conformidades registadas em auditorias FSSC 22000, anonimizados
• Orientação por auditores FSSC 22000 em exercício
• Quiz sobre os PRP e os requisitos adicionais e depois teste final

Avaliação e documentos

Teste de conhecimentos no fim da sessão e avaliação a quente em D+1. Certificado de formação numerado, verificável online; relatório de formação e plano de ação da oficina entregues à direção do estabelecimento.

Materiais bilingues para cada participante; cada formação presencial inclui o seu gémeo digital no OmniLearn.

Bom saber

Pré-requisito aconselhado: a formação « ISO 22000:2018 — Requisitos », que esta complementa sem a repetir. Os planos de defesa alimentar e de combate à fraude são aprofundados em « Defesa alimentar (TACCP) e fraude alimentar (VACCP) ».

Informações práticas

Duração	2 dias
Pré-requisitos	Conhecer a ISO 22000:2018 e o plano HACCP do estabelecimento
Número de participantes	Grupos de 6 a 12 participantes, na empresa
Formato	Na empresa, presencial nas suas instalações
Língua	Francês, darija ou inglês; materiais bilingues
Financiamento	Contratos especiais de formação da OFPPT (TFP), GIAC, Maroc PME: preparamos os processos consigo, sem custo adicional.
Personalização do programa	Programa adaptado aos seus procedimentos, aos seus equipamentos e ao seu público

Perguntas frequentes

É preciso estar primeiro certificado na ISO 22000?
Não. A certificação FSSC 22000 cobre numa só auditoria a ISO 22000:2018, os PRP setoriais e os requisitos adicionais. A equipa deve, no entanto, conhecer a ISO 22000: sem essa base, dois dias não chegam para tratar os PRP e os requisitos próprios do esquema.

Que parte setorial da ISO 22002 se aplica ao nosso estabelecimento?
Depende da sua atividade e da categoria escolhida para a certificação: um fabricante de alimentos e um fabricante de embalagens não têm a mesma parte setorial. Verificamo-lo consigo antes da sessão para centrar os exercícios no texto certo.

O que muda com a ISO 22002-100:2025?
Os programas de pré-requisitos organizam-se numa parte comum, a ISO 22002-100:2025, e em partes setoriais ISO 22002-x:2025. A formação trabalha sobre estes textos; se o seu sistema ainda assenta nas referências anteriores, a oficina lista o que há a rever.

Os operadores devem frequentar esta formação?
Não, destina-se à chefia da qualidade, produção, manutenção e compras. Os operadores recebem módulos curtos sobre higiene, PCC e alergénios, em darija ou em francês, junto da linha.