Formação em segurança alimentar

ISO 22000:2018 — Requisitos

Dois dias para compreender a ISO 22000:2018 e fazer dela um sistema de gestão da segurança alimentar que resiste à auditoria. Estrutura HLS, contexto, liderança, comunicação interna e externa, lógica de controlo PRP, PRPo e PCC, verificação e atualização: cada requisito é relacionado com os seus processos e o seu plano HACCP e depois com uma análise de lacunas do seu estabelecimento.

Duração : 2 dias

Objetivos

1. Explicar a estrutura HLS da ISO 22000:2018 e os seus dois ciclos de melhoria, ao nível da organização e ao nível operacional
2. Distinguir os riscos da organização dos perigos ligados à segurança alimentar e tratar cada um com o método adequado
3. Aplicar a lógica de controlo a dois níveis: PRP de um lado, PRPo e PCC reunidos no plano de controlo de perigos
4. Organizar a comunicação interna e externa com fornecedores, clientes e autoridades
5. Avaliar a distância entre o seu sistema atual e a norma e priorizar as ações

Programa

Dia 1 — manhã

• O que cobre a ISO 22000:2018 e o que a distingue de um plano HACCP isolado

• Estrutura HLS: capítulos comuns com a ISO 9001:2026 e a ISO 14001:2026, integração possível

• Contexto, partes interessadas e âmbito do SGSA

• Liderança, política de segurança alimentar, papéis e responsabilidades da equipa

Dia 1 — tarde

• Riscos e oportunidades da organização, objetivos, planeamento das alterações

• Recursos, competências, elementos desenvolvidos externamente, controlo dos prestadores

• Comunicação externa e interna: quem informa quem, sobre quê e em que prazo

• Exercício: mapeamento dos fluxos de informação de segurança alimentar do seu estabelecimento

Dia 2 — manhã

• PRP: escolha, referências setoriais ISO 22002-x, provas de implementação

• Análise de perigos e classificação das medidas de controlo em PRPo ou PCC

• Plano de controlo de perigos: limites críticos, critérios de ação, monitorização, correções

• Rastreabilidade, situações de emergência, produtos e processos não conformes, retirada

Dia 2 — tarde (oficina)

• Verificação: planeamento, análise dos resultados, auditoria interna, revisão pela gestão

• Atualização do sistema e melhoria contínua

• Oficina: análise de lacunas do seu SGSA, requisito a requisito

• Teste de conhecimentos e prioridades retidas para o plano de ação

Metodologia

• Leitura orientada do texto da norma, requisito a requisito
• Exercício de classificação das medidas de controlo sobre os seus próprios perigos
• Análise de relatórios de auditoria anonimizados para detetar as não conformidades recorrentes
• Análise de lacunas conduzida sobre os seus procedimentos e os seus registos
• Quiz intercalar sobre a lógica PRP, PRPo e PCC e depois teste final

Avaliação e documentos

Quiz intercalar, teste de conhecimentos no fim da sessão e avaliação a quente em D+1. Certificado de formação numerado, verificável online; a empresa recebe o relatório de formação e a análise de lacunas do seu SGSA.

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

Bom saber

A formação « HACCP segundo o Codex (CXC 1-1969, rev. 2020) » é aconselhada antes desta se a sua equipa ainda não construiu um plano HACCP. Para uma certificação FSSC 22000, a formação « FSSC 22000 v7 — Requisitos adicionais e PRP » complementa a ISO 22000.

Informações práticas

Duração	2 dias
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

ISO 22000 ou FSSC 22000: qual escolher?
A ISO 22000:2018 é uma norma de sistema de gestão; isolada, não é reconhecida pela GFSI. A FSSC 22000 versão 7 assenta na ISO 22000, acrescenta-lhe os PRP setoriais e requisitos adicionais, e é reconhecida pela GFSI. Se os seus clientes pedem um referencial GFSI, aponte à FSSC 22000, de que a ISO 22000 é a base.

Qual a diferença entre um PRPo e um PCC?
Ambos são medidas de controlo resultantes da análise de perigos. Um PCC tem um limite crítico mensurável cuja ultrapassagem torna o produto potencialmente perigoso; um PRPo tem um critério de ação, mensurável ou observável. A formação ensina a classificar as suas medidas e a justificar essa classificação.

A norma pode integrar-se no nosso sistema ISO 9001?
Sim. A ISO 22000:2018 segue a mesma estrutura da ISO 9001:2026. Política, revisão pela gestão, auditoria interna e controlo documental podem ser comuns; a oficina identifica o que se pode fundir e o que fica próprio da segurança alimentar.

Esta formação pode ser financiada?
Pode integrar o seu plano de formação ao abrigo dos contratos especiais de formação (CSF) do OFPPT, segundo as regras em vigor. Preparamos o processo consigo; o financiamento depende da sua situação.