

Segurança alimentar

- Sistemas de gestão da qualidade (ISO 9001)
- Referenciais específicos de segurança alimentar:

Sectoriais: Alimentos para animais, produção primária, transformação de alimentos, distribuição, retalho, pontos de venda, restauração)

Nacionais: Dinamarquesa, holandesa, irlandesa, inglesa, francesa, alemã.



Génese da norma ISO 22000

ISO 22000



- Referencial mundial;
- Aplicável a todas as organizações da cadeia alimentar;
- Requisitos de segurança alimentar (baseada no HACCP)
- Requisitos de gestão

O “Caderno de Encargos” da ISO 22000:

- 1º - Ter uma visão global sobre a totalidade da cadeia alimentar
- 2º - Garantir a compatibilidade com os princípios do *Codex Alimentarius*
- 3º - Garantir a compatibilidade com a ISO 9001
- 4º - Permitir a certificação

Génese da norma ISO 22000

OBJECTIVO:

Harmonizar os requisitos da segurança alimentar, pelos operadores da cadeia alimentar.

Especifica os requisitos para um sistema de segurança alimentar, combinando os elementos chave, que asseguram a segurança dos géneros alimentícios ao longo da cadeia alimentar.

Génese da norma ISO 22000

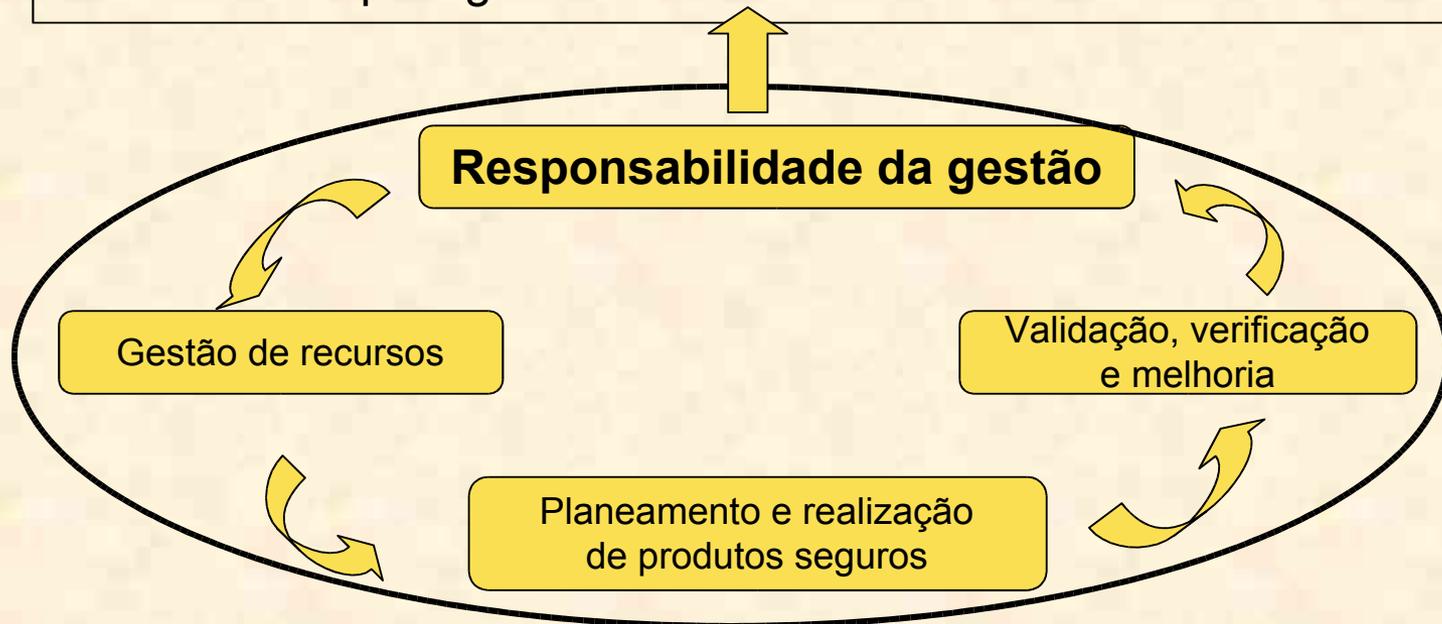
ELEMENTOS CHAVE

(permitem assegurar a segurança dos géneros alimentícios ao longo da cadeia alimentar até ao consumo final).

- Comunicação interactiva rastreabilidade, integração na cadeia alimentar
- Sistema de gestão ferramenta de gestão, integrável com outros referenciais de gestão
- Programas de pré-requisitos bases indispensáveis à implementação do HACCP
- Princípios do HACCP 7 princípios consagrados no Codex Alimentarius

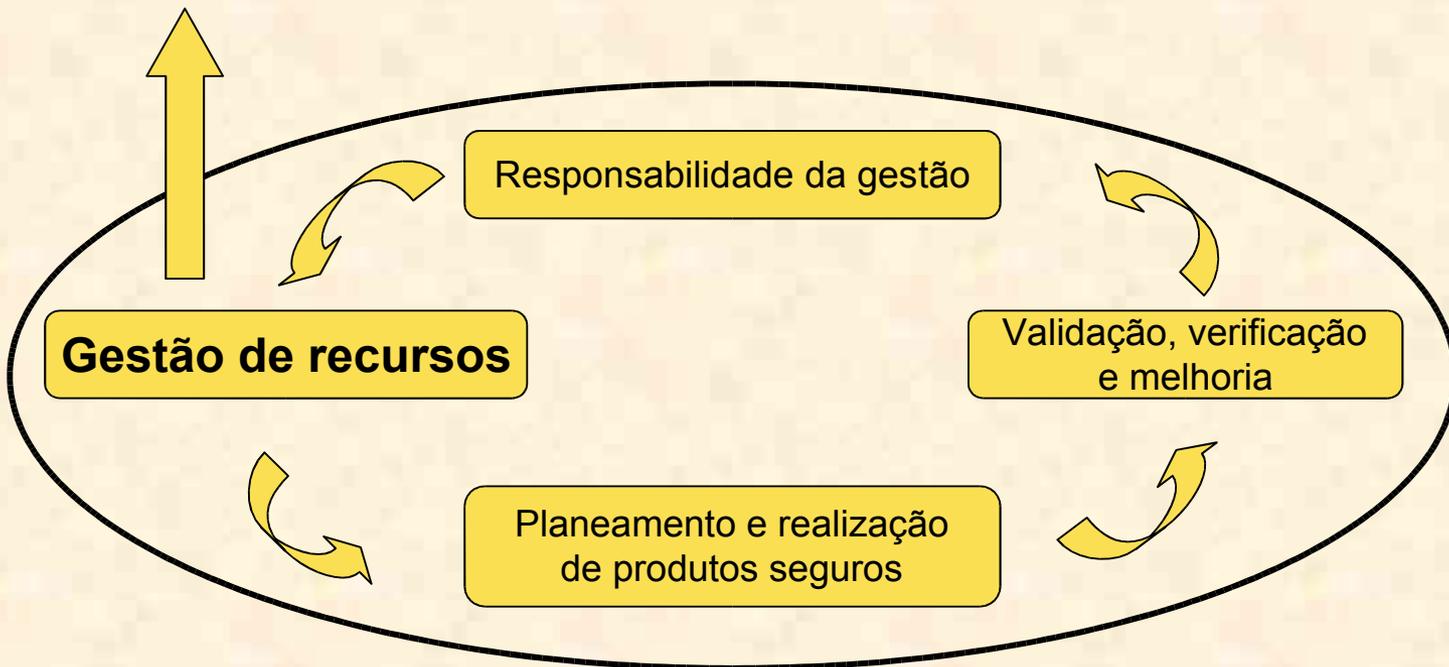
Requisitos da ISO 22000

- 5.1 – Comprometimento da gestão
- 5.2 – Política da segurança alimentar
- 5.3 – Planeamento do sistema de gestão da segurança alimentar
- 5.4 – Responsabilidade e autoridade
- 5.5 – Responsável da equipa da segurança alimentar
- 5.6 - Comunicação
- 5.7 – Preparação e resposta à emergência
- 5.8 – Revisão pela gestão



Requisitos da ISO 22000

- 6.1 – Provisão de recursos
- 6.2 – Recursos Humanos
- 6.3 – Infra-estrutura
- 6.4 – Ambiente de trabalho



Requisitos da ISO 22000



7.1 – Generalidades

7.2 – Programa de pré-requisitos (PPR)

7.3 – Etapas preliminares à análise de perigos

7.4 – Análise de perigos

7.5 – Estabelecimento de programas de pré-requisitos operacionais (PPRs Op)

7.6 – Estabelecimento do plano HACCP

7.7 – Actualização da informação preliminar e dos documentos que especificam os PPRs e plano HACCP

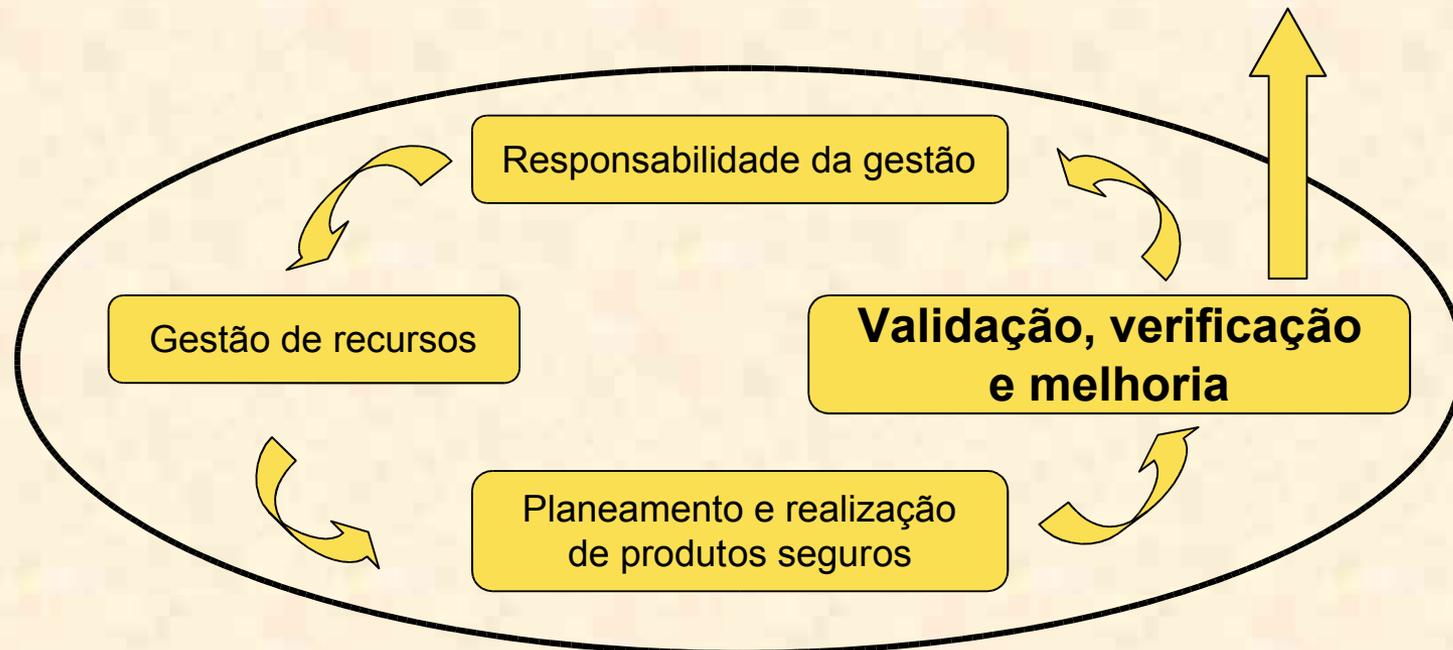
7.8 – Planeamento da verificação

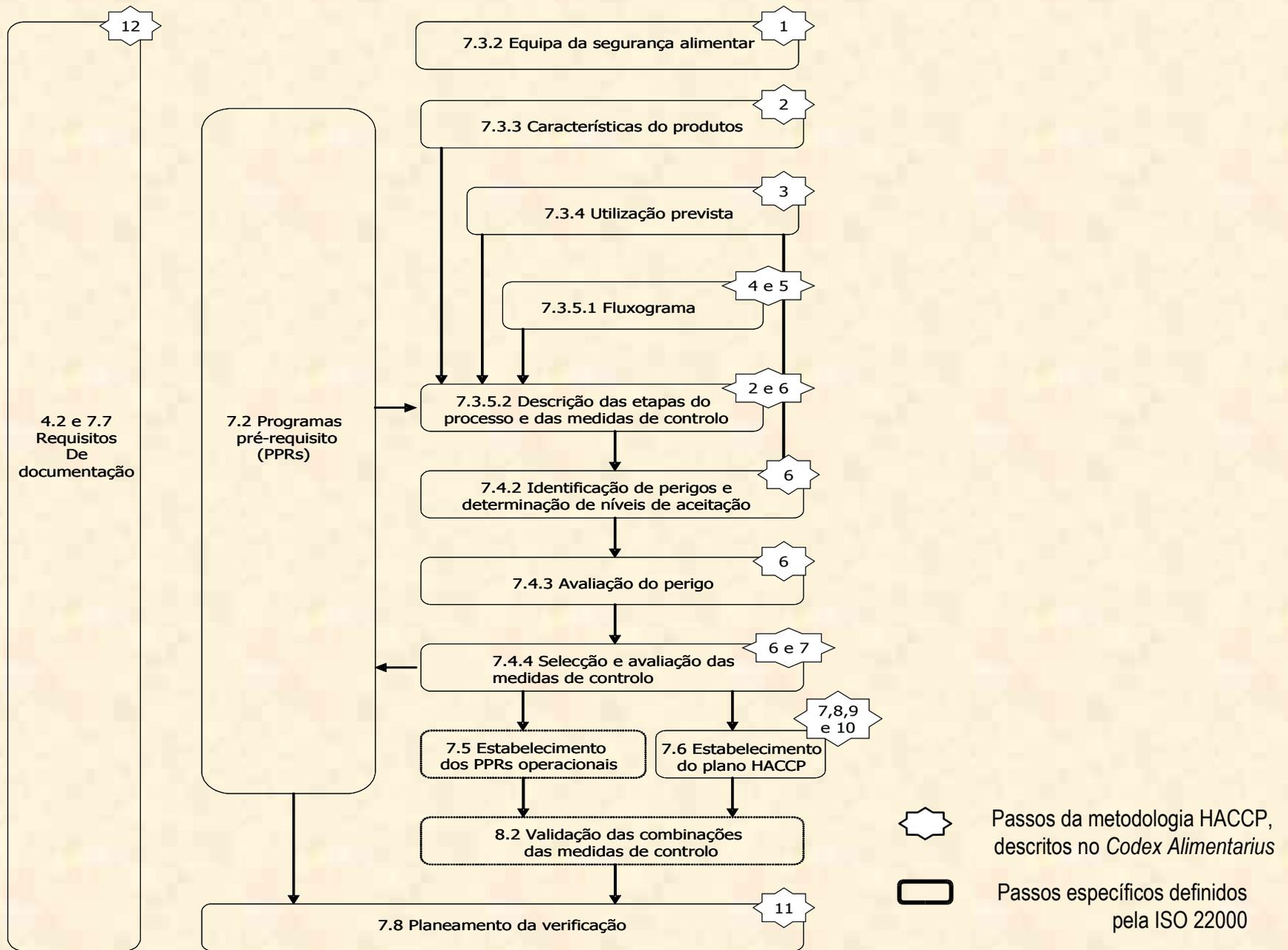
7.9 – Sistema de rastreabilidade

7.10 – Controlo da não conformidade

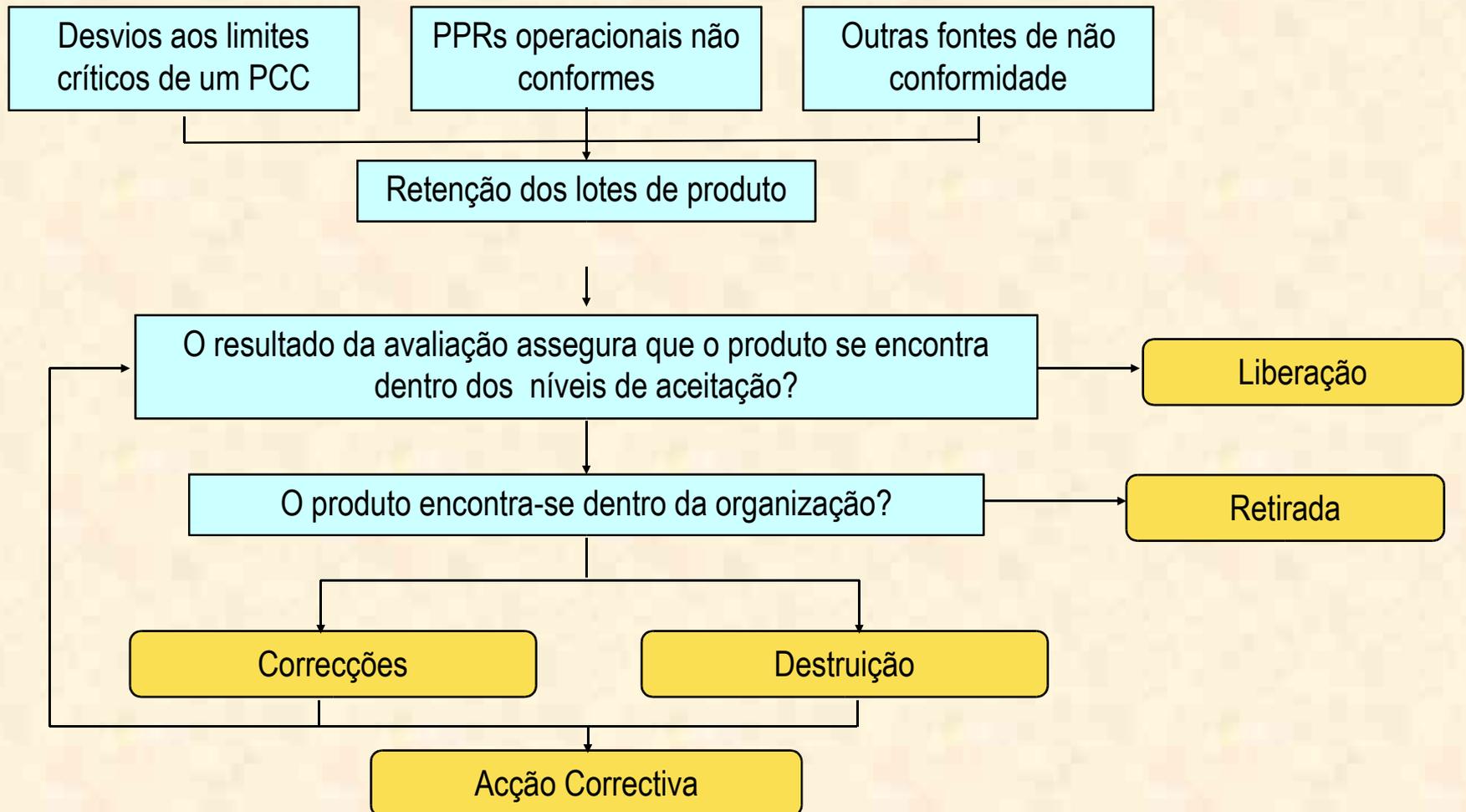
Requisitos da ISO 22000

- 8.1 – Generalidades
- 8.2 – Validação das combinações das medidas de controlo
- 8.3 – Controlo da monitorização e medição
- 8.4 – Verificação do sistema de gestão da segurança alimentar
- 8.5 - Melhoria





Controlo da não conformidade



Articulação entre as BPM / HACCP / ISO 22000

