

CURSO DE AUDITORIA A SISTEMAS DE GESTÃO DE SEGURANÇA ALIMENTAR – ISO22000

Enquadramento:

O sistema HACCP (Análise de perigos e pontos críticos de controlo) é um sistema de controlo da segurança alimentar pela componente preventiva que visa a análise das etapas do processo produtivo com vista à determinação de pontos críticos e pontos de controlo.

As auditorias internas ao sistema de gestão da segurança alimentar (ISO22000) constituem um meio sistemático e independente para realizar a validação do sistema e verificar a sua real aplicabilidade em relação ao que se encontra disposto nos diferentes documentos do sistema, confirmando assim no terreno a sua correcta implementação e manutenção.

Modalidade de formação: Formação Contínua

Área de Formação: 541.01 Indústria Alimentar

Objectivos:

No final da acção, os formandos deverão ser capazes de:

- ✓ Conhecer a metodologia de auditorias ISO22000
- ✓ Identificar os diferentes referenciais de certificação HACCP
- ✓ Organizar e gerir um plano de auditorias
- ✓ Elaborar checklists de auditoria ISO22000
- ✓ Realizar auditorias a um sistema de gestão de segurança alimentar (ISO22000) no âmbito de auditores internos ao abrigo da norma ISO19011:2002 – Auditoria, desde que adquiram a experiência prática necessária.

Destinatários:

- ✓ Técnicos e quadros superiores de empresas do sector alimentar com responsabilidades na gestão dos planos HACCP.
- ✓ Consultores e outros profissionais com interesses no desenvolvimento de competências específicas nesta área.
- ✓ Recém-licenciados e bacharéis interessados em aumentar os seus conhecimentos nesta área.

Todos os candidatos deverão ter no mínimo conhecimentos básicos sobre HACCP e segurança alimentar e nível de formação mínimo IV.

Conteúdos Programáticos:

- 1) Segurança Alimentar e HACCP
 - a) Revisão de conceitos, princípios e fases de implementação do sistema HACCP
 - b) Pré-requisitos HACCP
 - c) Metodologia HACCP
 - i) Etapas de implementação
 - ii) Elaboração de um estudo HACCP
 - d) Enquadramento legal do HACCP no sector alimentar
 - e) Referenciais de certificação dos sistemas de gestão da higiene e segurança alimentar
 - 2) O Auditor (Norma ISO 19011:2002)
 - a) Definição de auditor
 - b) Requisitos e responsabilidades do auditor
 - c) O papel do auditor na auditoria ISO22000: atitudes e comportamento
 - d) A certificação de auditores
 - 3) Metodologia de Auditorias ISO22000
 - a) Tipos de auditoria
 - b) Métodos e técnicas de auditoria
 - c) Processo de auditoria
 - i) Planeamento da auditoria
 - ii) Elaboração de programas de auditorias
 - iii) Fases de uma auditoria
 - o Constituição da equipa auditora
 - o Preparação da auditoria
 - 4) Avaliação - Simulação de uma Auditoria ISO22000
 - a) Preparação e planeamento da auditoria
 - b) Elaboração de Checklist e outra documentação necessária
 - c) Identificação de requisitos legais da área de actividade
 - d) Realização de uma auditoria
 - e) Análise da documentação
 - f) Elaboração do relatório final
 - g) Apresentação, análise e discussão do relatório
- o Reunião de preparação, elaboração das listas de comprovação
 - o Requisitos sistema HACCP (Codex alimentarius)
 - o Elaboração de Checklists para a auditoria ISO22000
 - o Programa da auditoria
 - o Realização da auditoria
 - (a) Reunião Inicial
 - (b) Técnicas de auditoria
 - (c) Técnicas de comunicação durante a auditoria
 - (d) Reunião da equipa auditora
 - (e) Relatório final e recomendações
 - (f) Relatório de auditoria
 - (g) Reunião final
 - o Acções pós-auditoria

Qualificações no final do Curso:

Emissão de Certificado em “Curso de Auditoria a Sistemas de Gestão de Segurança Alimentar – ISO22000” emitido pela 4HSA, Lda. de acordo com Decreto Regulamentar n.º 35/2002 de 23 de Abril.

“Auditor interno ISO 22000 ao abrigo da norma ISO19011:2002 – Auditoria”, desde que adquira a experiência prática necessária e tenha a Qualificação Académica necessária, “Formação em Auditoria a Sistemas de Gestão de Segurança Alimentar – ISO22000” nos restantes casos.

A presente formação é elegível como Formação Profissional Certificada, de acordo com a legislação laboral Lei n.º 99/2003 de 27 de Agosto, Anexo - Código do Trabalho, Artigo 125.º - Formação contínua.

Duração: 30 horas

Data da realização e horário:

Dias 16, 17, 21, 22, 23, 24, 28, 29, 30 de Setembro 2009 e 1 de Outubro das 19:00 às 22:00.

Setembro e Outubro de 2009

Seg.	Ter.	Qua.	Qui.	Sex.	Sab.	Dom.
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16 Formação	17 Formação	18	19	20
21 Formação	22 Formação	23 Formação	24 Formação	25	26	27
28 Formação	29 Formação	30 Formação	1 Formação	2	3	4

Inscrição e Selecção:

O candidato à formação deve pré-encher o formulário de inscrição, seja por formulário online ou impressão de formulário e envio por e-mail ou correio, ou pode ainda contactar a 4HSA, Lda. para obter um formulário. Após a selecção, os candidatos à formação serão contactados e deveram no prazo de 5 dias, proceder com a entrega da documentação solicitada (copia de BI, NIF etc...) e a liquidação de 30% do valor total da acção de formação. Os restantes 70% são liquidados no início da acção de formação. A jóia de inscrição é reembolsável no caso de adiamento ou cancelamento da respectiva acção de formação, aos formandos que não tenham desistido antecipadamente até à data da respectiva comunicação pela 4HSA, Lda. e no caso de não aceitarem o adiamento sugerido pela 4HSA, Lda.

Prazo limite de inscrições, dia 01/09/2009

Custo da formação:

305,00 € + IVA à Taxa Legal em vigor de 20%

Desconto de 5% em inscrições até dia 21/08/2009

Informações e Inscrições:

Para obter mais informações, contactar a 4HSA, Lda.

Formação a iniciar com número mínimo de 8 formandos e um número máximo de 20 formandos.

Para formação à medida (intra-empresa) deve ser efectuada uma proposta financeira específica.

Desconto para 2 inscrições da mesma entidade – 5% sobre o valor da inscrição

Desconto para 3 ou mais inscrições da mesma entidade – 10 % sobre o valor da inscrição

Inscrições em <http://www.4hsa.pt/formacao> no formulário online.

E-mail: formacao@4hsa.pt

Tel: + 351 243 302 202 | Fax: + 351 243 302 202