

CAPACITAÇÕES ABIS

Requisitos do Programa de Boas Práticas de Fabricação como Pré-Requisito para a implantação da ISO 22000

Descrição

Cada funcionário de uma empresa de alimentos, ou de bebidas, deve entender e aplicar os requisitos das Boas Práticas de Fabricação e, desta forma, a intenção deste treinamento é proporcionar a melhor visão de seus requisitos, explicando os seus conceitos e como estes podem ser úteis para o sistema de gestão do seu negócio. O participante entenderá, após o curso, que as Boas Práticas de Fabricação estabelecem a importância de como os processos operacionais devem ser desenvolvidos em relação aos cuidados higiênico-sanitários necessários para obter um produto seguro para a saúde do consumidor e para o atendimento a legislação vigente do país.

Quem deve participar

- Qualquer pessoa que queira aprender sobre as Boas Práticas de Fabricação;
- Funcionários de qualquer nível da organização;
- Instrutores que queiram um método simples e efetivo de explicar as Boas Práticas de Fabricação aos seus funcionários.

Conteúdo

- Conceitos básicos dos estabelecidos pela ISO 22000
- Conceitos básicos de BPF e da Norma ISO 22002-1: *Programa de pré-requisitos para a segurança de alimentos*,
- Legislações aplicáveis na área de Alimentos e Bebidas
- Benefícios de implantação e da implementação das BPFs para o negócio da organização,
- Desenvolvimento das etapas de implantação:
 - ✓ Infra-estrutura.
 - ✓ Abastecimento de água.
 - ✓ Requisitos higiênico-sanitários na fabricação.
 - ✓ Controle de pragas.
 - ✓ Proteção ao produto.
 - ✓ Manutenção contra contaminação cruzada.

Carga Horária: 16 horas em “Aberto” ou 24 horas “In company”

**Requisitos do Sistema APPCC - Análise de Perigos e Pontos Críticos como Pré-
Requisito da ISO 22000**

Descrição

Cada funcionário de uma empresa de alimentos deve entender e aplicar os requisitos do Sistema APPCC. Desta forma, a intenção deste treinamento é proporcionar a melhor visão das da Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle, como pré-requisito da norma ISO 22000, explicando os conceitos que estão por trás de seus requisitos, e como estes podem ser úteis para o Sistema de Gestão da Segurança de Alimentos da sua organização. O participante entenderá, após o curso, que o Sistema APPCC estabelece a importância de como as etapas dos processos produtivos devem ser analisadas e monitoradas, a fim de evitar contaminações nos alimentos processados que possam prejudicar a saúde do consumidor final e a imagem da organização.

Quem deve participar:

- Qualquer pessoa que queira aprender sobre a Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle;
- Funcionários de qualquer nível;
- Instrutores que queiram um método simples e efetivo de explicar o Sistema APPCC aos seus funcionários.

Conteúdo

- Conceitos básicos da ISO 22000,
- Legislações aplicáveis na área de alimentos e bebidas.
- Benefícios da implantação e da implementação do Sistema APPCC.
- Desenvolvimento das etapas de implantação:
 - ✓ 12 etapas lógicas de implantação do Sistema APPCC
 - ✓ 7 princípios do Sistema APPCC
 - ✓ Principais documentos a serem desenvolvidos na implantação do Sistema APPCC.

Carga Horária: 16 horas em “Aberto” ou 24 horas “In Company”

NBR ISO 22000:2006 - Requisitos do Sistema de Gestão da Segurança de Alimentos

Descrição

Em um mundo globalizado, onde a competitividade entre as empresas é cada vez maior, as empresas que não ofereçam produtos seguros aos seus clientes dificilmente sobreviverão. Este é o caso do Setor de Alimentos, onde a contaminação de doenças causadas por alimentos está obrigando as empresas deste setor a adotarem ferramentas que garantam e demonstrem a segurança de seus produtos para a saúde dos consumidores.

A Norma NBR ISO 22000:2006 – *Sistemas de gestão da segurança de alimentos – Requisitos para qualquer organização da cadeia produtiva de alimentos* - foi elaborada visando atender esta demanda, e este treinamento lhe dará a melhor visão desta Norma Internacional, explicando os seus conceitos e como a mesma pode ser útil na produção de alimentos seguros pela sua empresa.

Quem deve participar

- Funcionários de empresas na cadeia produtiva de alimentos e bebidas;
- Membros da equipe de implantação e implementação da NBR ISO 22000:2006;
- Instrutores, auditores e consultores;
- Estudantes e professores de instituições acadêmicas;
- E outros profissionais do setor de alimentos e bebidas em geral, que queiram obter um melhor entendimento a NBR ISO 22000:2006 através de um método simples e efetivo de explicar esta Norma Internacional.

Conteúdo

- A abordagem de processo e como ela impacta no uso da NBR ISO 22000:2006;
- Os benefícios da NBR ISO 22000:2006 para a gestão da segurança de alimentos e para o seu negócio;
- Propósitos e intenções da família de Normas ISO 22000;
- Os oito princípios de gestão da qualidade;
- Abordagem consistente e o propósito da ISO 22004;
- Terminologia e requisitos de exclusão;
- Aplicação prática de cada cláusula e como ela se relaciona com as intenções da norma e com a ISO 9001:2008;
- Aplicação dos requisitos chaves na sua empresa.

Carga Horária: 16 horas em “Aberto” ou 24 horas “In Company”

NBR ISO 22000:2006 – Formação de Auditor Interno do Sistema de Gestão da Segurança de Alimentos

Descrição

Adquirir as habilidades necessárias para se tornar um efetivo auditor interno da ISO 22000:2005. Este curso focará nas habilidades necessárias para conduzir a auditoria interna de um Sistema de Gestão da Segurança de Alimentos conforme esta norma, bem como planejamento, preparação e execução de uma auditoria interna simulada.

Pré-requisitos: Ter assistido ao curso NBR ISO 22000:2006 - *Requisitos do Sistema de Gestão da Segurança de Alimento*, ou equivalente.

Quem deve participar

- Funcionários de empresas na cadeia produtiva de alimentos e bebidas;
- Membros da equipe de implantação e implementação da ISO 22000: 2006;
- Novos auditores internos da ISO 22000:2006;
- Instrutores, auditores e consultores;
- Estudantes e professores de instituições acadêmicas;
- E outros profissionais do setor de alimentos e bebidas em geral.

Conteúdo

- Habilidades necessárias para Auditoria Interna;
- Definições e uso da terminologia básica do Sistema de Segurança de Alimentos;
- Técnicas e habilidades de comunicação efetiva, incluindo o gerenciamento de questionamentos e de conflitos;
- Experiência real como um membro funcional de uma equipe de auditoria – simulação de auditoria.
-

Carga Horária: 16 horas em “Aberto” ou 24 horas “In Company”

NBR ISO 22000: 2006 - Requisitos e Formação de Auditor Interno do Sistema de Gestão da Segurança de Alimentos

Descrição

Em um mundo globalizado, onde a competitividade entre as empresas é cada vez maior, as empresas que não ofereçam produtos seguros aos seus clientes dificilmente sobreviverão. Este é o caso do Setor de Alimentos, onde a contaminação de doenças causadas por alimentos está obrigando as empresas deste setor a adotarem ferramentas que garantam e demonstrem a segurança de seus produtos para a saúde dos consumidores.

A Norma NBR ISO 22000:2006– *Sistemas de gestão da segurança de alimentos – Requisitos para qualquer organização da cadeia produtiva de alimentos* - foi elaborada visando atender esta demanda, e este treinamento lhe dará a melhor visão desta Norma Internacional, explicando os seus conceitos e como a mesma pode ser útil na produção de alimentos seguros pela sua empresa.

Este curso focará, também, em passar as habilidades necessárias para conduzir uma auditoria interna de um Sistema de Gestão da Segurança de Alimentos conforme a norma NBR ISO 22000:2006, bem como o planejamento, a preparação e a execução de uma auditoria interna simulada.

Quem deve participar

- Funcionários de empresas na cadeia produtiva de alimentos e bebidas;
- Membros da equipe de implantação e implementação da NBR ISO 22000:2006;
- Novos auditores internos da NBR ISO 22000:2006;
- Instrutores, auditores e consultores;
- Estudantes e professores de instituições acadêmicas;
- E outros profissionais do setor de alimentos e bebidas em geral, que queiram obter um melhor entendimento a NBR ISO 22000:2006 através de um método simples e efetivo de explicar esta Norma Internacional.

Conteúdo

- A abordagem de processo e como ela impacta no uso da NBR ISO 22000:2006;
- Os benefícios da NBR ISO 22000:2006 para a gestão da segurança de alimentos;
- Propósitos e intenções da família de Normas NBR ISO 22000:2006;
- Os oito princípios de gestão da qualidade;
- Abordagem de par consistente, o propósito da NBR ISO 22000:2006 e seu impacto;
- Terminologia e requisitos de exclusão;
- Aplicação prática de cada cláusula e como ela se relaciona com as intenções da norma e com a ISO 9001:2008;
- Aplicação dos requisitos chaves na sua empresa;

- Habilidades necessárias para Auditoria Interna;
- Definições e uso da terminologia básica do Sistema de Segurança do Alimento;
- Técnicas e habilidades de comunicação efetiva, incluindo o gerenciamento de questionamentos e de conflitos;
- Experiência real como um membro funcional de uma equipe de auditoria – simulação de auditoria.

Carga Horária: 24 horas (Aberto) ou 32 horas (“In company”)