

**SILLIKER PORTUGAL, S.A.,** Att.: Isidro Silva (isidro.silva@silliker.pt)

**Fax: 22 712 43 57**

Nome:

Empresa:

Função:

Morada:

Localidade

Telefone:

E-mail:

NIF:

Fax:

Os dados pessoais facultados neste formulário serão incorporados na base de dados dos Clientes SILLIKER Portugal S.A.



**SILLIKER Portugal, S.A.**

Rua Industrial dos Terços, 44  
4410-477 Canelas – Vila Nova de Gaia  
Telf.: 22 715 08 20  
Fax: 22 712 43 57

Laboratórios  
Auditorias  
Consultoria  
Análise Sensorial  
Rotulagem  
Legislação

[www.silliker.pt](http://www.silliker.pt) | [www.silliker.com](http://www.silliker.com)



Laboratório   Auditorias   Consultadoria   Formação   Rotulagem   Análise Sensorial

QUALQUER MÓDULO DESTE CURSO PODE SER REALIZADO NA SUA EMPRESA.  
CONTACTE-NOS E SOLICITE UMA PROPOSTA.



Formação

## FORMAÇÃO

SISTEMAS DE GESTÃO DA  
SEGURANÇA ALIMENTAR —  
NP EN ISO 22000  
E PAS 220

V.N Gaia, 27 de Setembro de 2010



## INTRODUÇÃO

A norma NP EN ISO 22000:2005 especifica os requisitos para um sistema de gestão da segurança alimentar.

Esta norma integra os princípios do Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo (HACCP) e as etapas de aplicação desenvolvidas pela Comissão do *Codex Alimentarius* e requer que todos os perigos de ocorrência razoavelmente expectável na cadeia alimentar, incluindo os perigos que possam estar associados ao tipo de processo e às instalações utilizadas, sejam identificados e avaliados.

O objectivo desta Norma é harmonizar, a nível global, os requisitos para gestão da segurança alimentar pelos operadores da cadeia alimentar. Requer que a organização através do seu sistema de gestão da segurança alimentar, vá ao encontro de todos os requisitos estatutários e regulamentares aplicáveis, relacionados com a segurança alimentar.

## OBJECTIVOS

Adquirir conhecimentos sobre os requisitos da norma NP EN ISO 22000 e da especificação PAS 220.

## DESTINATÁRIOS

Directores, Responsáveis, Técnicos da qualidade e da segurança alimentar.

## CONTEÚDOS

- Introdução
- Princípios de um sistema de gestão da segurança alimentar.
- Requisitos da especificação PAS 220:2008
- Requisitos da norma NP EN ISO 22000:2005:
  - Responsabilidade da gestão
  - Gestão de recursos
  - Planeamento e realização de produtos seguros
  - Verificação, validação e melhoria do sistema de gestão da segurança alimentar
- Casos práticos



## FORMADORES

**Paula Barbosa**

Departamento de Sistemas de Gestão da SILLIKER Portugal



## REALIZAÇÃO

27 de Setembro de 2010.

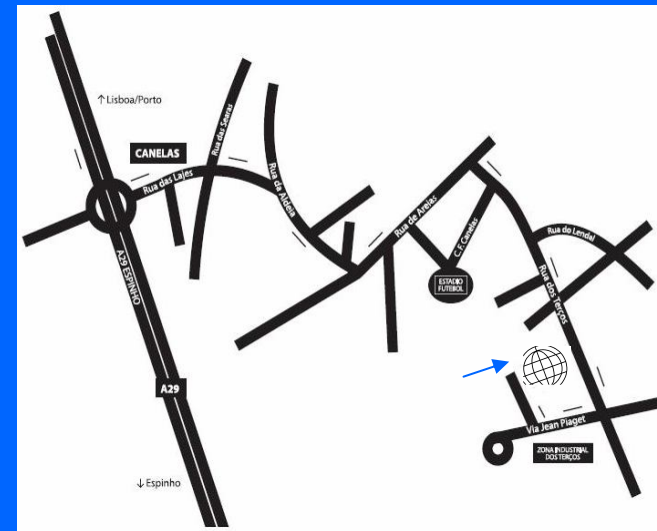
Duração: 8 Horas

9h00—18h00

Rua Industrial dos Terços, 44

4410-477 VN Gaia

PORTUGAL



## INSCRIÇÃO

180€/pessoa + 20% IVA

Grupos de 3 ou mais pessoas: 170€/pessoa + 20% IVA

### Forma pagamento:

Cheque emitido à ordem da SILLIKER Portugal

Transferência Bancária (0018.0000.24710830001.68)

Preencha por favor o boletim de inscrição em Anexo, um por pessoa, e envie por Fax para o número 227 124 357, anexando o comprovativo da transferência bancária.

Prazo limite de inscrição: 20 de Setembro de 2010

Inscrições limitadas