

ISO 22000 Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar



A norma ISO 22000 – Sistema de Gestão da Segurança Alimentar baseia-se nos princípios do HACCP, internacionalmente reconhecidos.

Relevante para todos os operadores que lidam com alimentos em todas as etapas da cadeia do fornecimento.

O que precisa de saber

A norma ISO 22000 - Sistema de Gestão da Segurança Alimentar inclui requisitos para um sistema HACCP, conforme definido pela Comissão do Codex Alimentarius, combinado com programas de pré-requisitos (PRPs) para garantir que é estabelecido um sistema de gestão passível de auditorias de controles de segurança alimentar.

Benefícios para a sua empresa

- Uma norma internacional que não pertence a nenhum grupo nacional.
- Aplica-se a todas as organizações da cadeia de fornecimento de produtos alimentares que podem ajudar a definir os requisitos de garantia da cadeia de alimentos.
- Em conformidade com os princípios do Codex HACCP.
- Fornece comunicação dos conceitos internacionais de HACCP.
- Uma norma auditável que fornece uma estrutura para certificação de terceiros.
- Adequado para organizações reguladoras.
- A estrutura está alinhada com as cláusulas do sistema de gestão da ISO 9001 e 14001, fornecendo uma rota direta que garante sistemas completos de gestão de empresas na área alimentar.
- Facilita a comunicação sobre riscos com parceiros na cadeia de fornecimento.
- Otimização de recursos internos e ao longo da cadeia.
- Impulsiona o desenvolvimento e melhoramento dos sistemas de gestão.

Kiwa Sativa

pt.info@kiwa.com
+ (351) 217991100

- Fornece uma abordagem sistemática e proativa de identificação de riscos na segurança alimentar.
- Garante o desenvolvimento e a implementação de medidas de controle reconhecidas internacionalmente.
- Garante confiança: mostra ao consumidor que o produtor possui sistemas robustos e fidedignos de segurança alimentar no fornecimento de produtos seguros, dentro da lei e de qualidade.

Etapas do Sistema de Certificação

1. O operador preenche um formulário de adesão.
2. O operador recebe uma proposta para a certificação. Esta proposta é para um ciclo de certificação de 3 anos pode incluir a opção de uma pré-auditoria.
3. É assinado um contrato entre o operador e a **Kiwa Sativa**.
4. É efectuada a pré-auditoria (se solicitada).
5. Realiza-se a auditoria de concessão – 1ª fase.
6. Realiza-se a auditoria de concessão – 2ª fase.
7. É efectuada a revisão dos resultados.
8. É tomada a decisão de certificação e emitido o certificado, se conforme.
9. São realizadas auditorias anuais de acompanhamento no segundo e terceiro anos.

Alterações de âmbito (extensão ou redução do âmbito de certificação a processos ou categorias)

A formalização das alterações deve ser enviada por escrito. A extensão pode originar a necessidade de uma nova auditoria ou pode ser conjugada com a auditoria anual.

Relativamente aos serviços de certificação prestados pela Kiwa Sativa no esquema ISO 22000 - Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar, existe um [Procedimento de Recursos](#) disponível.

Para obter mais informação sobre o nosso programa de certificação no âmbito dos Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar, por favor contacte-nos.

Lista de Certificados ISO 22000:

SOMA – SOCIEDADE AGRO-COMERCIAL DE MAÇÃ, LDA.

Âmbito: Receção, armazenamento, embalamento e expedição de maçã e pêssego.

Validade do Certificado: 29/06/2021