



ASSOCIAÇÃO PORTUGUESA PARA A QUALIDADE

WEBINAR

Transição para o Novo Referencial NP EN ISO 22000:2018

Formadora: Teresa Fernandes (Eng.ª)

Datas: 23/11/2018 (12h)

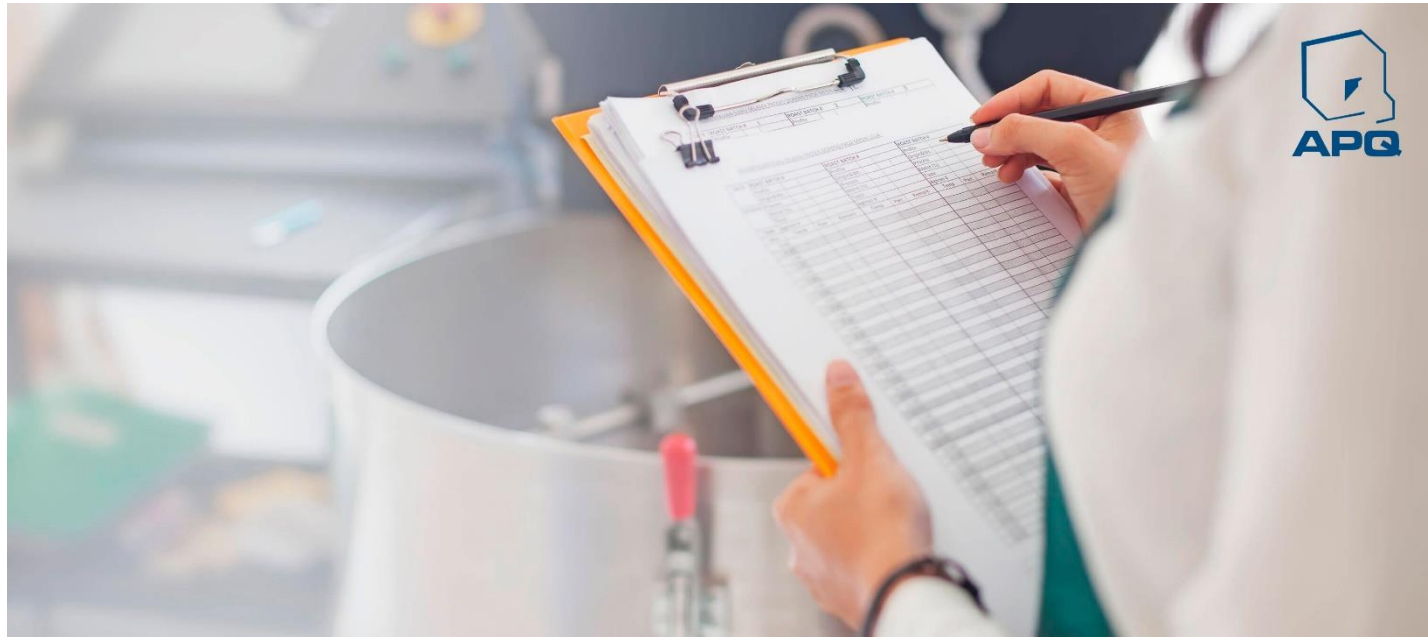


DESENVOLVIMENTO PESSOAL
Omnium Participações
Gestão e Administração
Estruturação de Organizações
ENGENHARIA E TÉCNICAS AFINS
SISTEMAS DE INFORMAÇÃO
SERVIÇOS DE SEGURANÇA
Atividade principal: 74.10.10
Atividade secundária: 74.10.20

Transição para o Novo Referencial NP EN ISO 22000:2018

NOVEMBRO DE 2018

Esta informação é restrita ou confidencial, não podendo ser duplicada, publicada ou fornecida total ou parcialmente a terceiros sem o prévio consentimento da APQ



- **Introdução**
- **Nova estrutura / Principais alterações**
- **Próximos Passos**
- **Questões**



No passado mês de junho, o Comité Técnico ISO/TC 34/SC 17 da Organização Internacional de Normalização (ISO) publicou uma nova revisão da norma ISO 22000 (2018)

Revisão?

- Todas as normas ISO são revistas e alteradas regularmente para garantir que continuam a ser relevantes para as necessidades do mercado.
- Alinhamento da estrutura com outros referenciais de sistemas de gestão – Estrutura “Alto Nível” (Anexo SL).
- A ISO 22000:2018 engloba as últimas tendências e requisitos de segurança alimentar e é uma resposta atempada para os crescentes desafios globais enfrentados pela indústria alimentar.
- Gera confiança nos sistemas atuais de segurança alimentar e que sejam sustentáveis.

Principais Alterações

As maiores alterações à norma incluem modificações à sua estrutura, bem como a clarificação de conceitos-chave

- Estrutura de **alto nível** (Anexo SL)
- **Processo operacional**: clarificação das diferenças entre termos-chave
- Abordagem ao **risco**: a norma agora inclui uma abordagem diferente para risco
- Ciclo **PDCA** (Plan-Do-Check-Act)



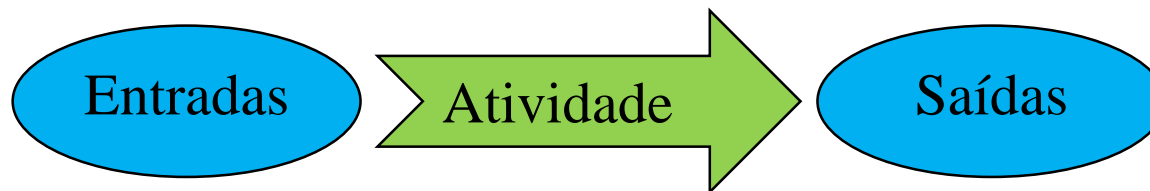
Aplicação do Anexo SL das Diretivas ISO

1. Âmbito
2. Referencias Normativas
3. Termos e definições
4. Contexto da Organização
5. Liderança
6. Planeamento
7. Suporte
8. Operações
9. Avaliação da performance
10. Melhoria

Adoção da nova **Estrutura de Alto Nível** (High Level Structure) de **10 elementos** do Anexo SL, baseada na estrutura e texto comum a todas as normas do sistema de gestão ISO, facilitando para as organizações a combinação da ISO 22000:2018 com outros sistemas de gestão ISO.

ALTERAÇÕES-CHAVE**Processo operacional**

A abordagem por processos permite um planeamento dos processos e das suas interações, de modo a alcançar os resultados pretendidos, em conformidade com a política de segurança alimentar e a direção estratégica da organização.

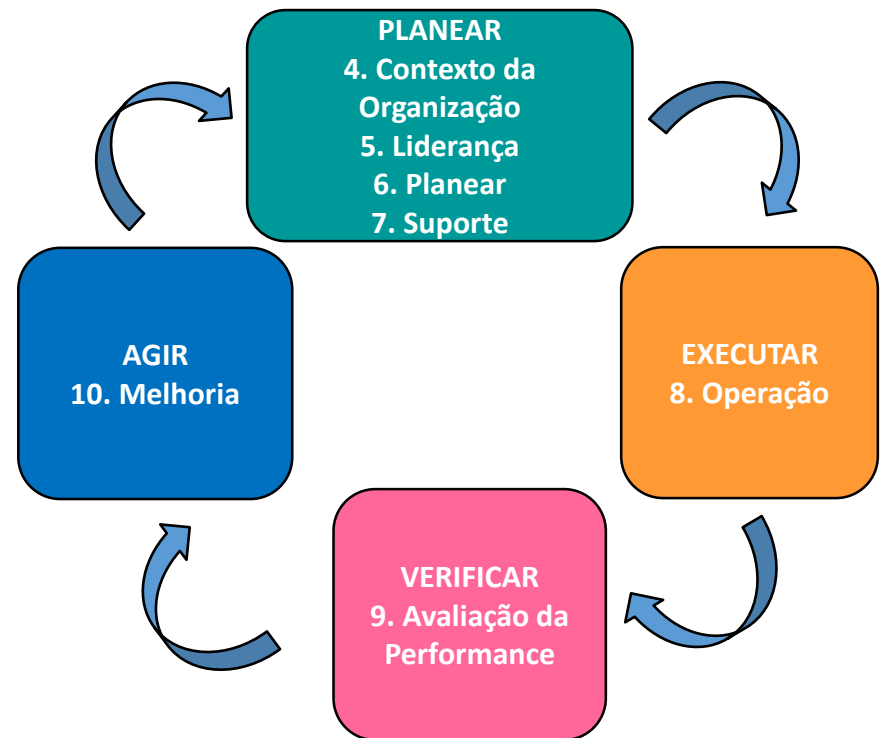


ALTERAÇÕES-CHAVE

Ciclo PDCA (Plan, Do, Check, Act)

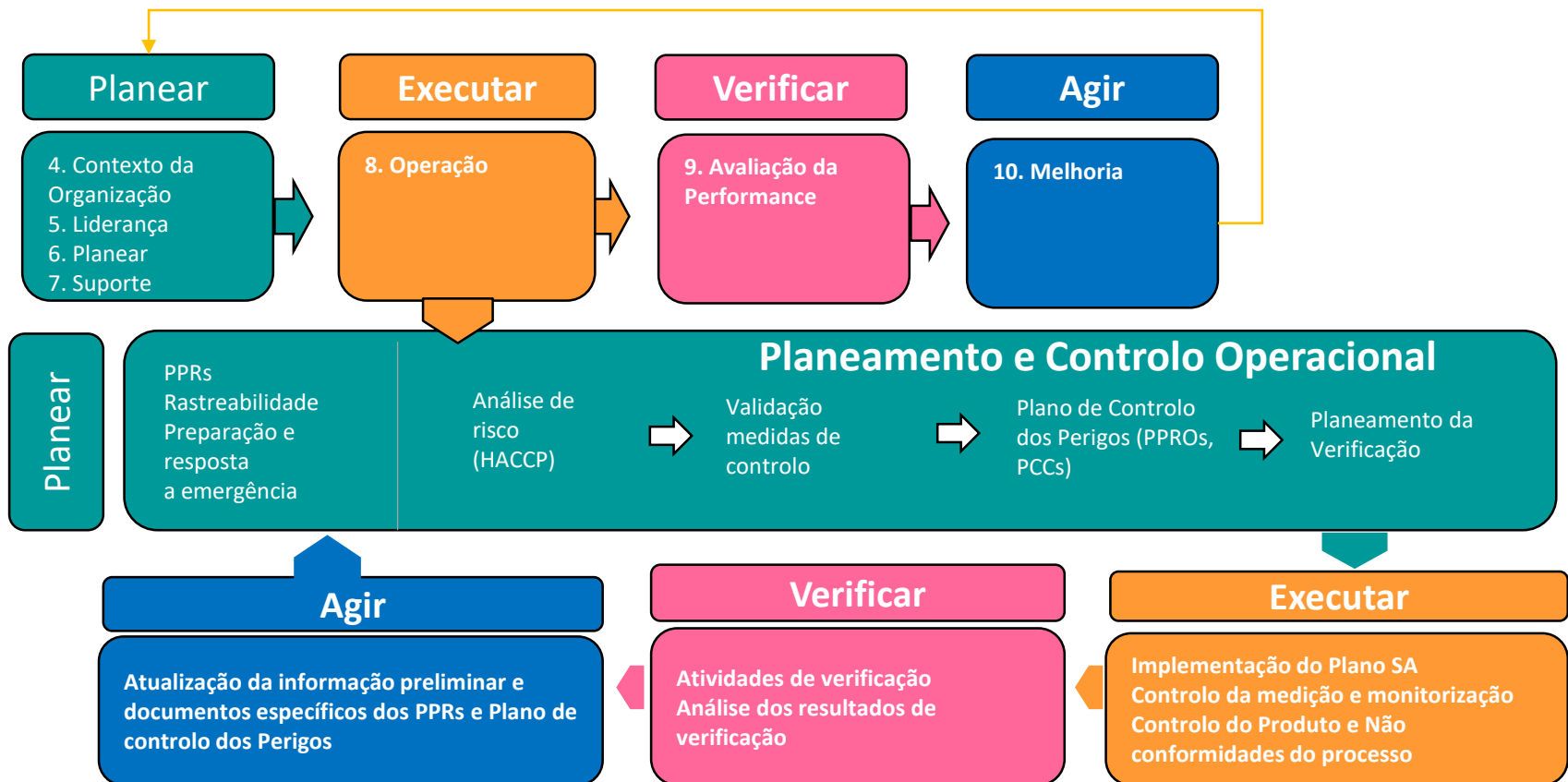
Na nova versão, os diferentes assuntos abordados pela norma são organizados de acordo com a sua posição no ciclo PDCA.

A norma esclarece o ciclo PCDA abrangendo os dois ciclos claros e distintos: o Sistema de Gestão Segurança de Alimentos como um todo e os Princípios do HACCP.



ALTERAÇÕES CHAVE

Ciclo PDCA (Plan, Do, Check, Act)



ALTERAÇÕES-CHAVE

Pensamento Baseado no Risco



O pensamento baseado no risco permite a uma organização determinar os fatores que podem causar desvios nos seus processos e no SGSA, bem como implementar controlos para prevenir ou minimizar os efeitos adversos.

O pensamento baseado no risco é essencial para alcançar um SGSA eficaz .

Na norma o pensamento baseado no risco destina-se a dois níveis:

- Organizacional
- Operacional que é consistente com a abordagem de processos

ALTERAÇÕES-CHAVE

Pensamento Baseado no Risco



Risco é o **efeito da incerteza** e qualquer incerteza pode ter **efeitos positivos** ou **negativos**

Gestão do Risco Organizacional

A gestão do risco é um processo de decisão, que face à estratégia e à análise interna/externa da organização (contexto da organização), considera a possibilidade de ocorrência de consequências (negativas ou positivas) e a gravidade destas.

Análise do risco — processos operacionais

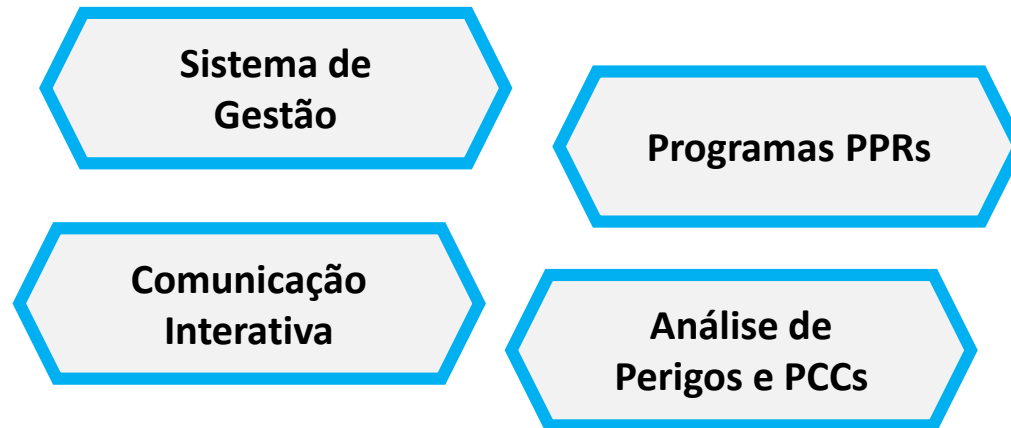
O conceito de pensamento baseado no risco com base nos princípios HACCP ao nível operacional

Princípios Sistema de Gestão de Segurança Alimentar

A Segurança alimentar está relacionada com a presença de riscos de segurança alimentar no momento do consumo (ingestão pelo consumidor).

Os perigos de segurança alimentar podem ocorrer em qualquer fase da cadeia alimentar, pelo que a Segurança Alimentar é garantida através dos esforços combinados de todas as partes da cadeia alimentar.

Elementos-chave:



Princípios Sistema de Gestão de Segurança Alimentar

Elementos-chave:



NOVA ESTRUTURA

1. Âmbito
2. Referencias Normativas
3. Termos e definições
4. Contexto da Organização
5. Liderança
6. Planeamento
7. Suporte
8. Operações
9. Avaliação da performance
10. Melhoria



3.Termos e definições

Nível aceitável
Critério de aceitação
Correção
Partes Interessadas
Perigo de segurança alimentar significativo
Risco
Medição
Subcontratação
Atualização
Monitorização, Validação, Verificação
.....

Total 45 termos e definições

- **Novos**
- **Clarificação**

4. Contexto da Organização

4.1 Compreender a organização e o seu contexto



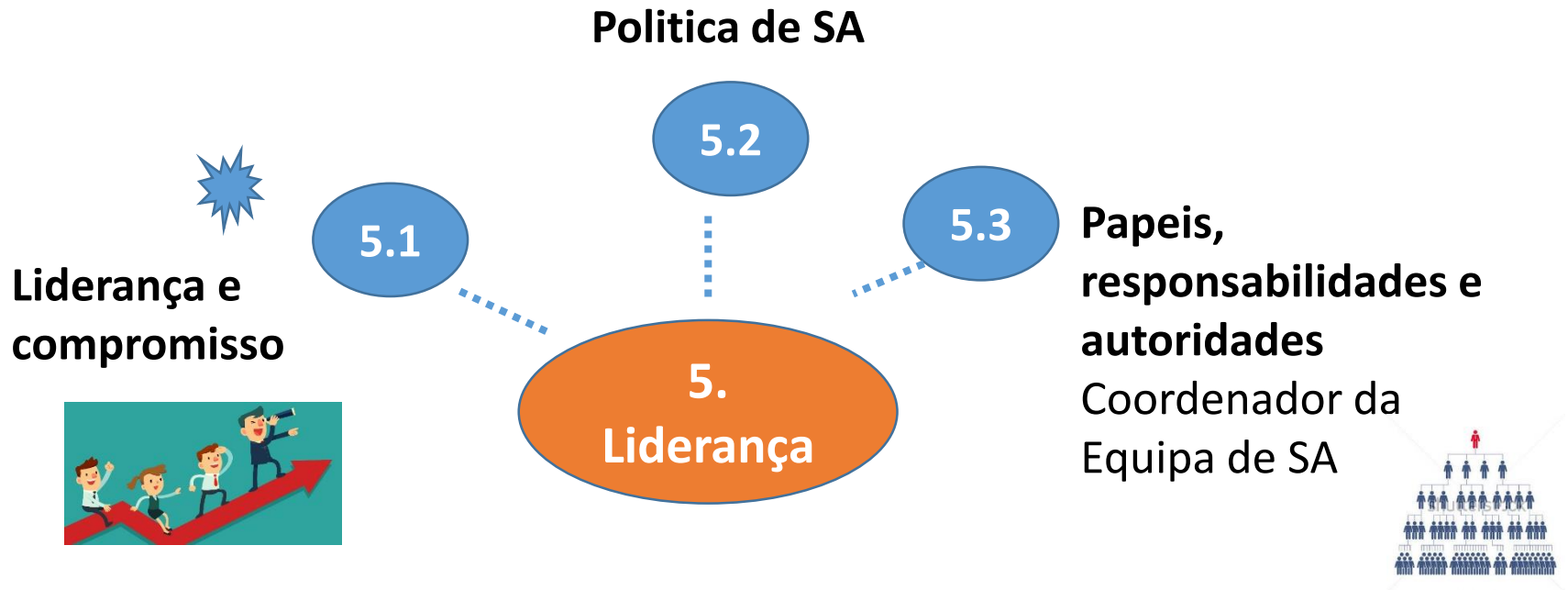
4.2 Compreender as necessidades e as expectativas das partes interessadas



4.3 Determinar o âmbito do sistema

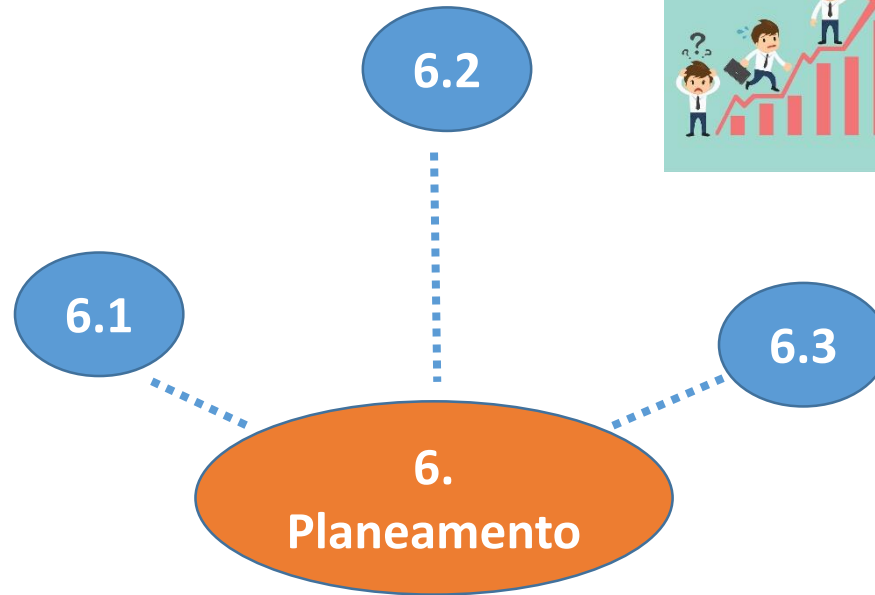
4.4 Sistema de Gestão de Segurança Alimentar





Objetivos de Segurança Alimentar e como os atingir

Ações para tratar riscos e oportunidades



Planeamento das alterações



Recursos

(pessoas, infraestruturas, ambiente de trabalho, elementos desenvolvidos externamente do SGSA, controlo dos processos, produtos ou serviços fornecidos externamente)



Competência



Consciencialização



Comunicação

(interna e externa)



Informação Documentada – registos/documentos (interna e externa)



Planeamento e controlo do processo

8.1

Controlo da Medição e Monitorização

8.7

Atualização das informações especificando os PRPs e o plano de controlo de Perigos

8.6

PPRs Especificar a seleção, acompanhamento e verificação do PRP

8.2

8.3

Rastreabilidade

8.4

Preparação e Resposta a emergência

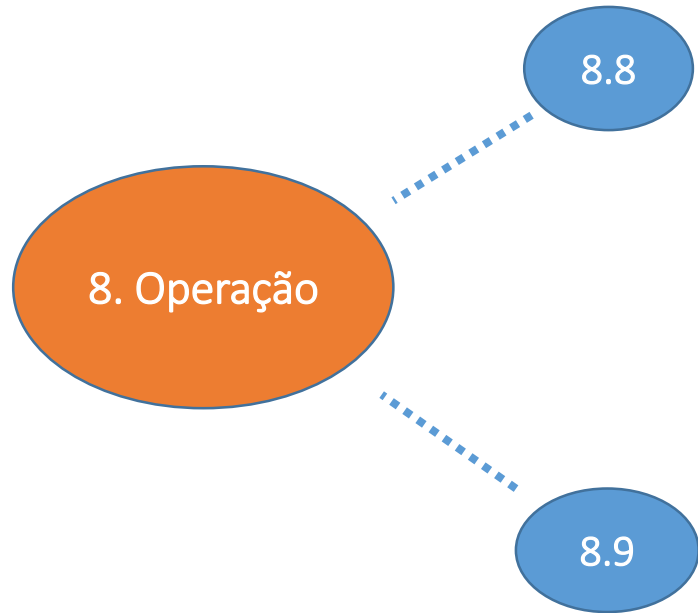
Tratamento de emergências e Incidentes



Controlo dos Perigos
Identificação e avaliação
Plano Controlo Perigos(PPROs/PCCCs)

8.5

8. Operação

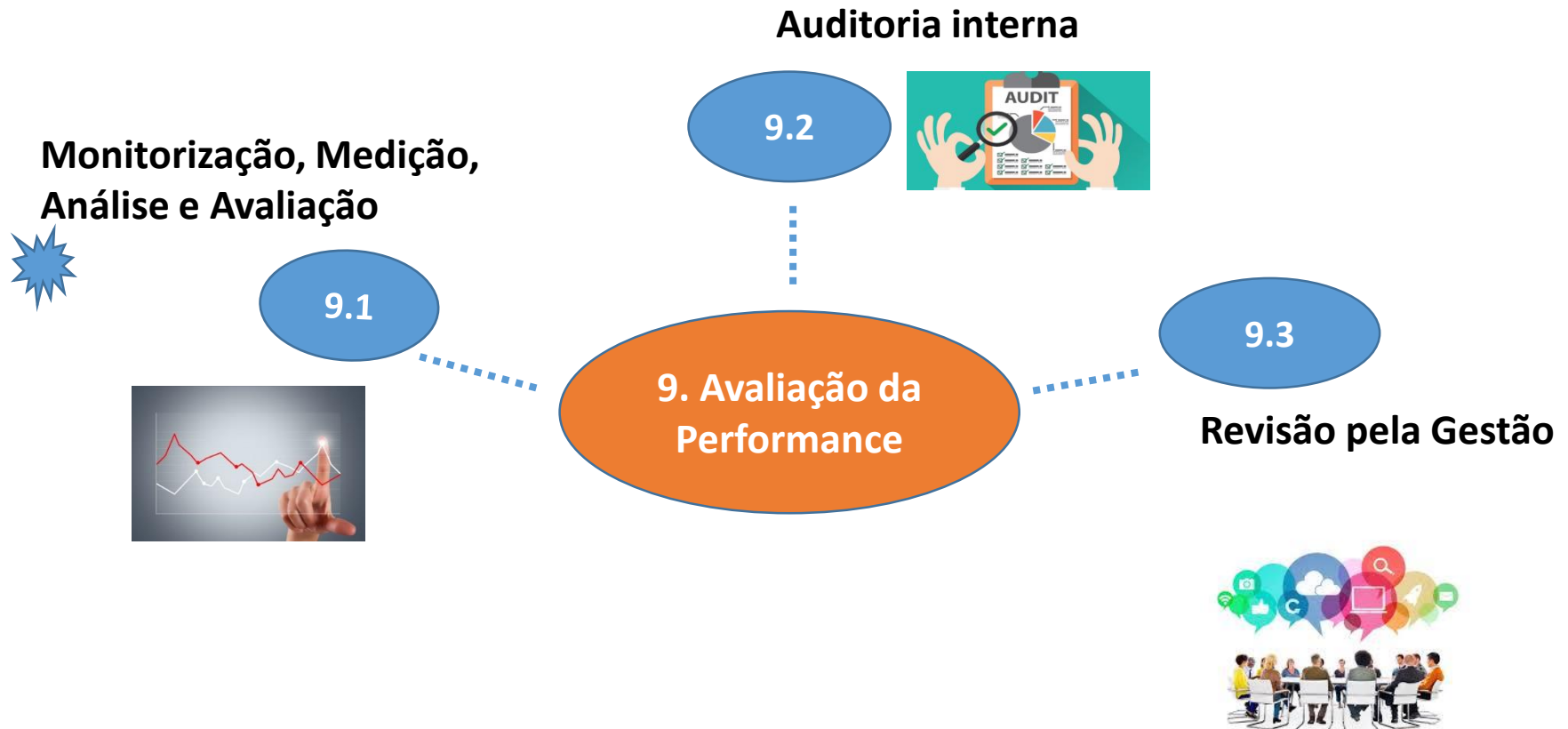


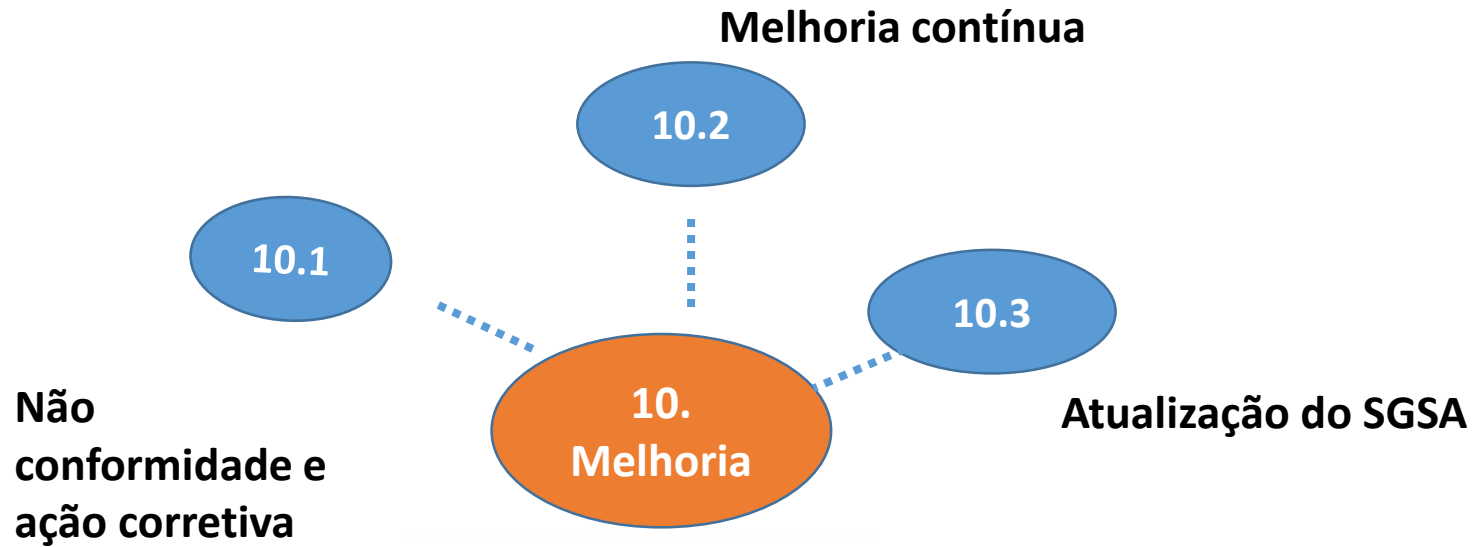
Verificação relacionada com PRPs e o plano de controlo de perigos

Verificação, análise dos resultados das atividades de verificação

Controlo de produto e processo não conforme

Correções, ações corretivas, manipulação de produtos potencialmente inseguros, retirada/recolha.





Próximos Passos



As organizações atualmente certificadas de acordo com a norma ISO 22000:2005 terão um período de **transição de 3 anos** após a publicação da nova versão (19 de Junho de 2021).

Próximos Passos

- Formação
- Avaliação das lacunas (Gap assessment) do SGSA atual
- Implementar alterações
- Realizar a Auditoria Interna e Revisão do Sistema
- Instrução do processo de transição/certificação junto da Entidade certificadora

Questões?

Transição para a Norma ISO 22000:2018



Porto | 12 de dezembro de 2018 Lisboa | janeiro de 2019 (data a anunciar)

Se pretende compreender em detalhe a estrutura da nova norma ISO 22000:2018, bem como os seus requisitos novos e alterados, venha participar na formação presencial e participe nos exercícios de aplicação prática que serão realizados.

Inscriva-se em:

www.apq.pt/transicao-para-a-norma-iso-22000/

Ou contacte-nos para:

Lisboa – 214 996 210 | formacao@apq.pt

Porto – 226 153 320 | drn@apq.pt



ASSOCIAÇÃO PORTUGUESA PARA A QUALIDADE

Obrigado!

