

## CURSO ONLINE

### FSSC 22000 V5 - Alterações

Este curso visa o conhecimento das mudanças dos requisitos FSSC22000 V5 e do seu impacto nos sistemas de Segurança de Alimentos. Através de exercícios práticos, o curso pretende capacitar os participantes para implementar os requisitos novos e alterados na gestão quotidiana do sistema de segurança de alimentos.

#### Objetivos Gerais

Ao final do treinamento, o participante é capaz de:

- Identificar os requisitos da FSSC 22000 v5 e avaliar o seu impacto;
- Identificar os métodos para implementar esses requisitos;
- Identificar as etapas do processo de transição para o novo referencial e como planejar a sua implementação;
- Efetuar a integração com outros sistemas de gestão.

#### Público-alvo

Diretores, gestores ou técnicos da Segurança Alimentar; auditores e consultores.

#### Pré-requisitos

Recomenda-se conhecimentos da norma ABNT NBR ISO 22000:2019 e FSSC 22000 V4.1.

#### Conteúdo Programático

1. Enquadramento: Os objetivos da mudança para a norma FSSC 22000 v5
2. Os benefícios para as organizações
3. Os esquema FSSC 22000 v5
4. Estrutura da ABNT NBR ISO 22000:2019
5. Requisitos adicionais
6. A integração com outras normas
7. O processo de Transição

**Duração:** 4 horas

**Horário:** 8:30 às 12:30

**Investimento:** R\$ 350

Descontos: 5% para 2 inscrições da mesma organização, 10% para 3 ou mais inscrições da mesma organização.

**Contactos**

E-mail: [educacaoformacao@apcer.com.br](mailto:educacaoformacao@apcer.com.br)

Tel: (11)3527-9490 | Fax: (11)3527-9491

Faça aqui a sua inscrição

Preencha a ficha de inscrição e envie para [educacaoformacao@apcer.com.br](mailto:educacaoformacao@apcer.com.br)