

# NEWSLETTER

SETEMBRO 2024

A man with dark hair and a light complexion is wearing a blue surgical mask and a white t-shirt. He is holding a yellow, cylindrical snack stick in his right hand. He is looking directly at the camera with a neutral expression. The background is a solid yellow color.

**SISTEMA DE GESTÃO DA SEGURANÇA DOS  
ALIMENTOS – NP EN ISO 22000:2023**

## SISTEMA DE GESTÃO DA SEGURANÇA DOS ALIMENTOS - NP EN ISO 22000:2023

A NP EN ISO 22000:2023 é uma norma internacional que define os requisitos para um sistema de gestão da segurança dos alimentos. Esta norma auxilia as organizações na cadeia alimentar a garantir que os seus produtos são seguros para o consumo humano e animal. A NP EN ISO 22000:2023 utiliza a estrutura de alto nível (HLS) da ISO, o que facilita a integração com outras normas de sistemas de gestão, como a ISO 9001. A norma é composta pelos seguintes principais pontos:

- 1. Abordagem de Risco:** A norma enfatiza a abordagem baseada em riscos para a gestão da segurança dos alimentos, exigindo que as organizações identifiquem, avaliem e controlem os riscos ao longo de toda a cadeia produtiva.
- 2. Programas de Pré-Requisitos (PPRs):** Estabelece PPRs para garantir as condições básicas necessárias à segurança e higiene na produção de alimentos; programas fundamentais para criar um ambiente controlado e seguro durante todo o processo de fabrico, desde a matéria-prima até ao produto final.

- 3. Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos (HACCP):** Implementação de um sistema HACCP para identificar, avaliar e controlar perigos significativos para a segurança dos alimentos.
- 4. Comunicação Interativa:** Comunicação eficaz entre todas as partes interessadas da cadeia alimentar, incluindo fornecedores, clientes e autoridades reguladoras.
- 5. Documentação e Registos:** Manutenção de documentação e registos rigorosos para demonstrar a conformidade com a norma e a eficácia do sistema de gestão.

A adoção da NP EN ISO 22000:2023 oferece vários benefícios, incluindo:

- **Segurança dos alimentos:** Garantia de que os alimentos são seguros para consumo, reduzindo o risco de doenças transmitidas por alimentos.
- **Confiança do consumidor:** Aumenta a confiança do consumidor, demonstrando o compromisso para com a segurança dos alimentos.
- **Conformidade normativa:** Garantia de conformidade com regulamentos nacionais e internacionais em matéria de segurança alimentar.
- **Eficiência operacional:** Melhoria da eficiência dos processos produtivos, minimizando desperdícios e reduzindo custos.
- **Vantagem competitiva:** Diferenciação no mercado através da certificação, alcançando novos mercados e oportunidades de negócio.



**Para obter a certificação NP EN ISO 22000:2023, uma organização deve seguir um processo estruturado:**

- 1. Preparação:** Compreensão dos requisitos da norma e preparação da organização para a implementação.
- 2. Implementação:** Desenvolvimento e implementação do sistema de gestão da segurança dos alimentos em conformidade com os requisitos da norma.
- 3. Auditoria interna:** Realização de auditorias internas para verificar a conformidade e identificar áreas de melhoria.
- 4. Revisão pela gestão:** Revisão do sistema pela gestão de topo para assegurar a sua eficácia e alinhamento com os objetivos da organização.
- 5. Auditoria de certificação:** Realização de uma auditoria, por um organismo de certificação independente, para verificar a conformidade com a norma.

Se a organização cumprir os requisitos, o organismo de certificação emitirá a certificação NP EN ISO 22000:2023.

Ao implementar esta norma, as organizações podem melhorar a segurança dos alimentos, aumentar a confiança dos consumidores e obter uma vantagem competitiva no mercado global.

**A PKF disponibiliza serviços de consultoria, auditoria (primeira e segunda parte) e formação na área da segurança dos alimentos. Para mais informações, contacte-nos!**



**Sofia Moreno**

**PARTNER**

M: +351 932 941 382

E: sofia.moreno@pkf.pt

**PKF IV Consulting, Lda**

Avenida 5 de Outubro, 124, 7º piso, 1050-061 Lisboa - portugal

T: +351 213 182 720