

# Sistemas da Qualidade

Mestrado Eng<sup>a</sup> Alimentar

**Contexto das empresas**

**HACCP e plano de Pré Requisitos**

Contributos para o PF2 – Guia para a  
implementação da ISO 22000 - continuação

Prof<sup>a</sup> Anabela Raymundo  
*anabraymundo@isa.ulisboa.pt*

## Objetivos de aprendizagem

### Parte I:

Fazer o ponto de situação com cada um dos grupos (reuniões por grupo) sobre:

- o **estudo de Benchmark** realizado
- Os variados aspetos associados ao desenvolvimento do produto e à organização do Guia de Implementação da ISO:22000:2015

### Parte II:

Tendo em conta as aprendizagens realizadas na semana anterior (Sessão T4), há aspetos que são comuns à ISO 9001 e à ISO:22000, tais como:

- Melhoria contínua
- Gestão por processos
- Comunicação interna e externa
- Envolvimento da Liderança/Gestão de Topo e Governança
- Política de Qualidade e Segurança Alimentar
- Liderança
- Avaliação de risco
- Gestão da documentação
- Gestão de fornecedores
- Gestão de reclamações

**Todos estes pontos terão de integrar o vosso Guia.**