

## DESCRIÇÃO DO CURSO

Este curso de atualização da norma tem como principais objetivos oferecer aos alunos uma apresentação dos requisitos para certificação FSSC 22000 (Food Safety System Certification) – versão 6.0.

DURAÇÃO: 09 horas/aula

ENTREGA: PRESENCIAL  
VILT

CRÉDITO: SGS

IDIOMA: Português



Atualização da nova versão da FSSC 22000 tanto para a indústria de alimentos quanto para embalagens



## OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

Após a conclusão deste curso, você será capaz de:

- Conhecer os requisitos para certificação FSSC 22000 (Food Safety System Certification) – versão 6.0;
- Interpretar e aplicar os requisitos adicionais do documento Parte 02 que compõe a certificação FSSC 22000 – Versão 6.0;
- Conhecer as mudanças nas auditorias para a nova versão do esquema de certificação FSSC 22000 – Versão 6.0.

## PÚBLICO

Este curso é projetado para:

- Gestores de Qualidade e Segurança de Alimentos em organizações pertencentes à cadeia produtiva de alimentos;
- Pessoal das áreas de qualidade, produção, distribuição e armazenamento de empresas de alimentos.

## CONHECIMENTO PRÉVIO

Ter realizado treinamento de ou ter conhecimento consistente sobre o sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC/HACCP).

## CERTIFICAÇÃO DO CURSO

Treinamento sem prova: frequência mínima de 75%.

## CONTEÚDO DO CURSO

- Introdução ao FSSC 22000;
- O Global Food Safety Initiative (GFSI);
- Histórico da FSSC 22000;
- Requisitos para certificação FSSC 22000;
- Motivo das mudanças da versão 6.0 e cronograma de atualização;
- Interpretação e aplicação dos requisitos da Parte 02 do Esquema de certificação FSSC 22000 versão 6.0;

## CERTIFICAÇÃO DO CURSO



Após a conclusão deste curso, você receberá um "Certificado de Participação". Os certificados são enviados em até trinta (30) dias em formato digital após o término do curso.



[SGS.COM/TRAINING](https://www.sgs.com/training)



[SGS FACEBOOK](https://www.facebook.com/SGS)



[SGS LINKEDIN](https://www.linkedin.com/company/SGS)



[TRAINING@SGS.COM](mailto:TRAINING@SGS.COM)

