



TEMARIO

AUDITOR INTERNO FSSC 22000 V6
ISO 22000:2018 + ISO/TS 22002-1 + ISO/TS
22002-4 + REQUISITOS ADICIONALES



AUDITOR INTERNO FSSC 22000 V6 ISO 22000:2018 + ISO/TS 22002-1 + ISO/TS 22002-4 + REQUISITOS ADICIONALES

DURACIÓN:
32 horas

**Certificado de aprobación con reconocimiento Global Standards /
Constancia de participación.**

Este curso está diseñado para que el participante se desempeñe como auditor interno del esquema FSSC 22000, evaluando la correcta implementación de los requerimientos que conforman este esquema de certificación: ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1, ISO/TS 22002-4 y requerimientos adicionales FSSC 22000. Comprenderá los requerimientos para la realización de una auditoría interna, con base en la norma ISO 19011:2018, identificando los principios de auditoría, la gestión de un programa de auditoría, la preparación y realización de un evento de auditoría. Además de una comprensión general del esquema FSSC 22000.

A través del curso el participante podrá desarrollar habilidades que le permitan implementar un programa de auditorías y ejecutar auditorías internas enfocadas a la mejora continua de un sistema de gestión de inocuidad alimentaria.



OBJETIVOS

- Comprender el propósito del esquema FSSC 22000.
- Comprender la operación de los requerimientos de las normas ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1, ISO/TS 22002-4.
- Comprender los requerimientos adicionales del esquema FSSC 22000 y cómo es su transición de la versión 5.1 a la versión 6.
- Identificar y comprender los principios y las directrices de auditoría para un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos con base en la ISO 19011:2018.
- Identificar y comprender la realización de una auditoría con base en la ISO 19011:2018.
- Identificar las competencias requeridas para los auditores internos, con base en la ISO 19011:2018.



DIRIGIDO A

- Personal interesado en conocer o implementar el proceso de una auditoría en un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos con base en el esquema FSSC 22000; entre los que se encuentran:
- Implementadores y supervisores de sistemas de inocuidad.
 - Responsable de inocuidad de los alimentos.
 - Auditores internos que deseen realizar auditorías de SGIA.
 - Responsables de la dirección.
 - Consultores.
 - Auditores de certificación.
 - Ingenieros, entre otros.



PRERREQUISITOS

Deberá mostrar evidencia de conocimiento en HACCP y requerimientos ISO 22000:2018 o esquema FSSC 22000 (V6).



TEMARIO

Introducción al esquema FSSC 22000

Introducción a los cambios FSSC, versión 6.

- Estructura de FSSC 22000 V6.
- Extensión del alcance de la certificación.
- Auditorías no anunciadas.

Requerimientos adicionales FSSC V6.

- Gestión de servicios y materiales comprados. (Todas las categorías de la cadena alimentaria).
- Etiquetado de producto y materiales impresos. (Todas las categorías de la cadena alimentaria).
- Defensa alimentaria (*Food Defense*). (Todas las categorías de la cadena alimentaria).
- Mitigación del fraude alimentario (*Food Fraud*). (Todas las categorías de la cadena alimentaria).
- Uso de logo FSSC. (Todas las categorías de la cadena alimentaria).
- Gestión de alérgenos. (Todas las categorías de la cadena alimentaria).
- Monitoreo ambiental (Categorías de la cadena alimentaria BIII, C, I & K).
- Cultura de seguridad y calidad alimentaria. (Todas las categorías de la cadena alimentaria). **NUEVO**
- Control de calidad. (Todas las categorías de la cadena alimentaria). **NUEVO**
- Transporte, almacenaje y entrega (Todas las categorías de la cadena alimentaria).
- Control de peligros y medidas para prevenir la contaminación cruzada (Todas las categorías, excluyendo FII).
- Verificación de PPR (Categorías de la cadena alimentaria BIII, C, D, G, I & K).
- Diseño y desarrollo de productos (Categorías de la cadena alimentaria BIII, C, D, G, I & K).
- Estado de salud (Categoría de la cadena alimentaria D).
- Gestión de equipos (Todas las categorías de la cadena alimentaria, excluyendo FII). **NUEVO**
- Pérdida y desperdicio de alimentos (Todas las categorías de la cadena alimentaria, excluyendo I). **NUEVO**
- Requisitos de comunicación (Todas las categorías de la cadena alimentaria). **NUEVO**
- Requerimientos para las organizaciones con multisitios (Categorías de la cadena alimentaria E, F & G).

ISO 22000:2018

Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos con estructura de alto nivel

- Cambios significativos en la estructura y los requerimientos.

- Objeto y campo de aplicación.
- Referencias normativas.
- Términos y definiciones.
- Contexto de la organización.
- Liderazgo.
- Planificación para el sistema de gestión.
- Soporte.
- Operación.
- Evaluación del desempeño.
- Mejora.

ISO/TS 22002-1 e ISO/TS 22002-4

- Alcance de la norma ISO/TS 22002-1, ISO/TS 22002-4.
- Referencias normativas.
- Programa de prerrequisitos.
 - Construcción y distribución de las instalaciones (establecimiento).
 - Distribución de las instalaciones y lugares de trabajo.
 - Servicios: aire, agua y energía.
 - Disposición de desechos.
 - Adecuación del equipo, limpieza y mantenimiento.
 - Administración de los materiales comprados.
 - Medidas para prevenir la contaminación cruzada.
 - Limpieza y saneamiento.
 - Control de plagas.
 - Higiene personal e instalaciones para empleados.
 - Retrabajo.
 - Procedimiento de recolección de producto (*recall*).
 - Almacenamiento y transporte.
 - Información del producto/advertencias al consumidor.
 - Defensa alimentaria, bio-vigilancia y bioterrorismo.

ISO 19011:2018

Directrices de la auditoría para los sistemas de gestión

- Términos y definiciones.
- Principios de auditoría.
- Gestión de un programa de auditoría.
- Realización de una auditoría.
 - Inicio de auditoría.
 - Preparación de las actividades de auditoría.
 - Realización de las actividades de auditoría.
 - Preparación y distribución del informe de auditoría.
 - Finalización de la auditoría.
 - Clasificación y cierre de las no conformidades.
 - Realización de las actividades de seguimiento de una auditoría.
- Competencias de los auditores.



CERTIFICACIONES



El diseño y desarrollo de este curso de capacitación está basado en estándares nacionales e internacionales. Los participantes que lo aprueben de manera satisfactoria recibirán un certificado de validación de competencias avalado por Global Standards.



CONTÁCTANOS

 LADA SIN COSTO
800 277 6242

 info@globalstd.com

online.globalstd.com

