



TEMARIO

PRINCIPALES CAMBIOS FSSC 22000 V6

PRINCIPALES CAMBIOS FSSC 22000 V6

DURACIÓN:
8 horas

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

El Sistema de Inocuidad Alimentaria de la Fundación 22000 (FSSC 22000) ofrece un Esquema de certificación completo para la auditoría y certificación de sistemas de gestión, tanto de calidad como de inocuidad alimentaria; por este motivo utiliza estándares internacionales e independientes tales como **ISO 22000**, **ISO 9001**, **ISO/TS 22003** y especificaciones técnicas para Programas de Prerrequisitos específicos del sector (como ISO/TS 22002-1), además de Requisitos Adicionales FSSC.

Este curso está diseñado con un enfoque sobre los principales cambios que se presentan en la versión 6 de FSSC 22000, así como los elementos más importantes por considerar para la realización de la transición de versiones. Uno de los principales cambios de la versión 6 es la eliminación de los requisitos de entrenamiento para las organizaciones, modificaciones en la descripción de categorías de la cadena alimentaria que establece la norma ISO 22003-1:2022 entre otras, de tal forma que se acredita cumplir con los estándares más altos a nivel mundial, y con aceptación internacional de la industria alimentaria.

Durante la impartición de este curso, el participante obtendrá los conocimientos necesarios para identificar las modificaciones y cambios más sobresalientes en esta nueva versión.



OBJETIVOS

En este curso lograrás identificar y comprender los principales cambios de la versión 5.1 a la versión 6, para **establecer, implementar, mantener, actualizar** y mejorar un sistema de gestión de la inocuidad alimentaria dentro de una organización.



PRERREQUISITOS

- Buenas Prácticas de Manufactura.
- ISO 22000:2018.
- Requerimientos de FSSC V5.1.



DIRIGIDO A

Todas aquellas personas y/u organizaciones que pretendan establecer, implementar, mantener, actualizar y mejorar un sistema de gestión de la Inocuidad de Alimentos basada en FSSC, entre los que se encuentran:

- Responsables del Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria.
- Equipo HACCP.
- Líderes de áreas (Jefaturas y Gerencias).
- Consultores.
- Auditores.
- Estudiantes.



TEMARIO

PARTE 1. VISIÓN GENERAL DEL ESQUEMA

SECCIÓN 3. ALCANCE

PARTE 2. REQUISITOS PARA QUE LAS ORGANIZACIONES SEAN AUDITADAS

SECCIÓN 2.5. REQUERIMIENTOS ADICIONALES

2.5.1 Gestión de los servicios y materiales comprados.

2.5.2 Etiquetado de productos.

2.5.3 Defensa de los alimentos.

2.5.4 Mitigación del fraude alimentario.

2.5.5 Uso del logotipo.

2.5.6 Gestión de alérgenos.

2.5.7 Monitoreo ambiental.

2.5.8 Cultura de seguridad y calidad alimentaria.

2.5.9 Control de calidad.

2.5.10 Transporte, almacenaje y entrega.

2.5.11. Control de peligros y medidas para prevenir la contaminación cruzada.

2.5.12. Verificación de PPR's.

2.5.13 Diseño y desarrollo de productos.

2.5.14. Estado de salud.

2.5.15. Gestión de equipos.

2.5.16 Pérdida y desperdicio de alimentos.

2.5.17 Requerimientos de comunicación.

2.5.18 Requerimientos para multisitios.

PARTE 3. REQUISITOS PARA EL PROCESO DE CERTIFICACIÓN

ANEXO 1

ANEXO 2

LISTA DE DECISIONES DE LA JUNTA DE PARTES INTERESADAS DE FSSC 22000



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

