



TEMARIO

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



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

DURACIÓN:
24 horas

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

Este curso está diseñado para que el participante identifique, comprenda e interprete los requerimientos de las normas que integran el esquema de certificación de Seguridad Alimentaria FSSC 22000 en su versión 6, ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1, ISO/TS 22002-4 y los requerimientos adicionales FSSC 22000, proporcionándole una visión general de este esquema que le permita llevar a cabo su adecuada implementación y documentación dentro de un sistema de gestión de inocuidad.



OBJETIVOS

- Identificar y comprender los requerimientos del esquema FSSC 22000 en su versión 6 (los “debes”, procedimientos documentados y registros), para su correcta su implementación.
- Identificar y comprender la operación de los requerimientos de las normas ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1, ISO/ TS 22002-4 y requerimientos adicionales que integran el esquema FSSC 22000.
- Identificar herramientas a implementar, que permitan la adecuada actualización de la versión 6 del esquema en el Sistema de Gestión FSSC 22000 de una organización.
- Identificar los elementos para la gestión de la cultura de la inocuidad dentro de la organización.



DIRIGIDO A

Personal interesado en conocer los requerimientos del esquema FSSC 22000 e implementar un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos, entre los que se encuentran:

- Implementadores de sistemas de inocuidad.
- Responsable de inocuidad de los alimentos.
- Auditores internos.
- Responsables de la dirección.
- Consultores.
- Auditores de certificación.
- Supervisores.
- Ingenieros, entre otros.



PRERREQUISITOS

Conocimiento en HACCP (deseable).



TEMARIO

Introducción al esquema FSSC 22000

Introducción a los cambios FSSC V6

- Estructura de FSSC 22000, versión 6.
- Extensión de alcance de la certificación.
- Auditorías no anunciadas.

Requerimientos adicionales FSSC V6

- 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.

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.



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

