



## TEMARIO

---

**REQUERIMIENTOS FSSC 22000 V6**  
ISO 22000:2018 + ISO/TS 22002-5  
+ REQUISITOS ADICIONALES.



## REQUERIMIENTOS FSSC 22000 V6 ISO 22000:2018 + ISO/TS 22002-5 + REQUISITOS ADICIONALES.

**DURACIÓN:**  
24 horas

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

El esquema de certificación "FSSCC 22000" es un programa reconocido y evaluado por GFSI desde febrero de 2010. Es conocido a nivel mundial y es aplicable a diferentes sectores de la cadena alimentaria; entre ellos, las organizaciones dedicadas al almacenamiento y transporte de alimentos.

Las organizaciones deberán de cumplir con estándares internacionales tales como ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-5:2019 y requisitos adicionales para la certificación de los sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. El objetivo de este esquema es disponer de productos alimentarios accesibles, inocuos y de buena calidad.

Este curso está diseñado para ofrecer al participante detalles de todos los requerimientos/cláusulas del esquema FSSC 22000 versión 6 para el sector de almacenamiento y transporte, proporcionando una base para la comprensión y entendimiento de cada uno de los elementos, con el fin de encontrar mejores prácticas para el diseño, implementación, mantenimiento y mejora del SGIA.



### OBJETIVOS

- Conocer y comprender los requerimientos de la Norma ISO 22000:2018+ ISO/TS 22002-5:2019 + Requisitos adicionales.
- Conocer y comprender la actualización del esquema FSSC versión 6.
- Enfoque de procesos conforme a PDCA.
- Conocer todos los requerimientos establecidos para una operación de almacenamiento y transporte.
- Identificar los conceptos clave de un SGIA.
- Conocer y comprender los elementos críticos para tener un Sistema de Gestión documentado.



### DIRIGIDO A

- Directores.
- Gerentes.
- Supervisores.
- Responsables del sistema de gestión.
- Auditores.
- Consultores.



### PRERREQUISITOS

- Conocimientos básicos en HACCP.
- Conocimiento de un sistema de gestión, de preferencia implementación (no obligatorios).
- Conocimientos básicos en FSSC o un esquema reconocido por GFSI.



## TEMARIO

### ISO 22000:2018

#### Sistema de gestión de la inocuidad alimentaria.

4. Contexto de la organización.
5. Liderazgo.
6. Planificación.
7. Apoyo.
8. Operación.
9. Evaluación del desempeño.
10. Mejora.

### ISO/TS 22002-5:2019

#### Programas prerrequisitos transporte y almacenamiento.

- 4.1 Requerimientos generales.
- 4.2 Instalaciones.
- 4.3 Equipos.
- 4.4 Gestión de los materiales y servicios comprados.
- 4.5 Operaciones de transporte y almacenamiento.
- 4.6 Higiene.
- 4.7 Identificación de las mercancías.
- 4.8 Retirada/ Recuperación de mercancías.
- 4.9 Salvaguarda de mercancías.

#### Requisitos adicionales

- 2.5.1 Gestión de los servicios y materiales comprados.
- 2.5.2 Etiquetado del producto y materiales impresos.
- 2.5.3 Defensa alimentaria (food defense).
- 2.5.4 Mitigación del fraude alimentario (food fraud).
- 2.5.5 Uso del logotipo.
- 2.5.6 Gestión de alérgenos.

2.5.7 Monitoreo ambiental (categorías BIII, C, I & K).

2.5.8 Cultura de calidad e inocuidad alimentaria.

2.5.9 Control de calidad.

2.5.10 Transporte, almacenamiento y depósito.

2.5.11 Control de peligros y medidas para prevenir la contaminación cruzada (todas las categorías de la cadena alimentaria, excluyendo FII).

2.5.12 Verificación de PPR'S (categorías de la cadena alimentaria BIII, C, D, G, I & K).

2.5.13 Diseño y desarrollo de productos (categorías de la cadena alimentaria BIII, C, D, E, F, I & K).

2.5.14 Estado de salud (cadena alimentaria categoría D).

2.5.15 Gestión de equipos (todas las categorías de la cadena alimentaria, excluyendo FII).

2.5.16 Pérdida y desperdicio de alimentos (todas las categorías de la cadena alimentaria, excluyendo I).

2.5.17 Requisitos de comunicación.

2.5.18 Requisitos para organizaciones con certificación multisitio (cadena alimentaria categoría E, F & G).

Requisitos mandatorios.

Tiempo de auditoría, incluida la duración de la auditoría.

Cálculo de la duración de una auditoría básica (un solo sitio).

Auditoría de vigilancia y recertificación.

Duración mínima de auditoría.

Contrato.

Auditorías no anunciadas.

Gestión de eventos graves.



## 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 GlobalSTD.



## CONTÁCTANOS

---

 LADA SIN COSTO  
800 277 6242

 [info@globalstd.com](mailto:info@globalstd.com)

[online.globalstd.com](http://online.globalstd.com)

