

REQUERIMIENTOS FSSC 22000 V5.1

ISO 22000:2018 + ISO/TS 22002-1 +
ISO/TS22002-4 & REQUISITOS ADICIONALES



Constancia de participación / Certificado de aprobación con reconocimiento de **"General Certifications House"**.

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 5.1 (ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1, ISO/TS 22002-4 y los requerimientos adicionales), proporcionándole una visión general 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 5.1 (los "debes", procedimientos documentados y registros), para su correcta 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 5.1 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.

REQUERIMIENTOS FSSC 22000 V5.1

ISO 22000:2018 + ISO/TS 22002-1 +
ISO/TS22002-4 & REQUISITOS ADICIONALES



TEMARIO:

Introducción al esquema FSSC 22000

Introducción a los cambios FSSC V5.1

- Estructura de FSSC 22000, versión 5.1.
- Extensión de alcance de la certificación.
- Auditorías no anunciadas.

Requerimientos adicionales FSSC V5.1

- Gestión de servicios.
- Etiquetado de producto.
- Defensa alimentaria (Food Defense).
- Mitigación del fraude alimentario (Food Fraud).
- Uso de logo FSSC.
- Gestión de alérgenos (Categorías C, E, F, G, I & K; análisis de riesgos).
- Monitoreo ambiental (basado en análisis de riesgos; procedimiento documentado de evaluación de efectividad de los controles; evaluación de los controles microbiológicos y de alérgenos; programación de actividades de monitoreo incluyendo el análisis de tendencias).
- Formulación de productos.
- Transporte y entrega (minimizar el potencial de contaminación).
- Almacenamiento.
- Control de peligros y medidas para prevenir la contaminación cruzada (Categorías de la cadena alimentaria C & I).
- Verificación de PPR (Categorías de la cadena alimentaria C, D, G, I & K).
- Desarrollo de productos (Categorías de la cadena alimentaria C, D, G, I & K).
- Estado de salud (Categoría de la cadena alimentaria D).
- Requerimientos para las organizaciones con multi- sitios (Categorías de la cadena alimentaria A, E, FI & 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.

REQUERIMIENTOS FSSC 22000 V5.1

ISO 22000:2018 + ISO/TS 22002-1 +
ISO/TS22002-4 & REQUISITOS ADICIONALES



- 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.

DURACIÓN: 24 horas / 2 días de 8 horas)