

CURSO DE FORMACIÓN IMPLANTACIÓN Y AUDITORÍA INTERNA ISO 22000:2018 - FSSC 22000 V5

SISTEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA FSSC 22000: FOOD MANUFACTURING V.5

Adquiera las habilidades necesarias para adecuar el Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria en base a las normas FSSC 22000 Food Manufacturing v.5 e ISO 22000: 2018, y para realizar las auditorías internas.



La norma FSSC 22000 Food Manufacturing v5 se basa en el estándar ISO 22000: 2018 junto con un Programa de Prerrequisitos para la inocuidad de los alimentos en la industria.

Mientras la norma ISO 22000: 2018 es adecuada para la auditoría y certificación de la inocuidad alimentaria en toda la cadena de suministro, la norma FSSC 22000 Food está enfocada a aquellas organizaciones que procesen o fabriquen:

- Productos perecederos de origen animal (carne, huevos, etc.)
- Productos vegetales perecederos (fruta fresca, zumos naturales, etc.)
- Productos de larga duración de almacenamiento a temperatura ambiente (galletas, etc)
- Productos (bio)químicos para la fabricación de alimentos (vitaminas, aditivos, etc.)

Objetivos del curso

- Proporcionar el conocimiento y las habilidades para implantar los sistemas de gestión de inocuidad alimentaria
- Conocer las técnicas de auditoría para aplicarlas a un sistema de gestión según la norma FSC 22000-ISO 22000

Programa

- Introducción a la norma ISO 22000: 2018 y FSSC 22000 Food Manufacturing v5
- Protocolo de certificación: alcance, tipo de auditorías, tipo de no conformidades, proceso de certificación
- ISO 22000: 2018 Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos
- ISO/TS 22001-1: 2009 Programa de pre-requisitos
- Requisitos adicionales FSSC v.5
- Casos prácticos

Auditoría interna según FSSC 22000 Food Manufacturing v.5-ISO 2200:2018

- Introducción a la auditoría interna
- Planificar la auditoría
- Técnicas de auditor
- Ejecutar la auditoría
- Redacción de no conformidades y su categorización
- Informar los resultados de la auditoría
- El desarrollo del módulo se realiza mediante un caso práctico


Dirigido a

- Técnicos en seguridad alimentaria que quieran ampliar sus conocimientos con FSSC 22000
- Consultores especializados

Detalles del curso

- Modalidad: Presencial
- Duración: 2 Días (16 horas)

PARA MÁS INFORMACIÓN

 +34 902 377 388

 info.spain@intertek.com

 intertek.es/formación