

INTERPRETACIÓN FSSC 22000 V.5.1

OBJETIVOS DEL CURSO

Proporcionar a los participantes las herramientas para que logren aplicar los requisitos de la Norma FSSC 22000 en un sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria.

CONTENIDOS

Módulo 1

Introducción a Inocuidad de Alimentos

- Introducción
- Objetivo y alcance de la Norma FSSC 22000, ISO 22000 e ISO/TS 22002-1.
- Términos
- Definiciones y estructura de la Norma

Módulo 2

Estructura FSSC 22000

- Identificación y análisis de peligros
- Definición de medidas de control y validación
- Método de análisis de riesgos
- Determinación de Pécs

- Definición de límites críticos, monitores y correcciones.
- Verificación de los elementos de trazabilidad
- Manejo de productos afectados
- Recuperación de producto

Módulo 3

Revisión, contenidos, origen y estructura de ISO 22000:2018

- Sistema de inocuidad alimentaria basado en ISO 22000
- Requisitos asociados a la responsabilidad de la gerencia
- Políticas de seguridad alimentaria
- Líder de equipo de seguridad alimentaria
- Comunicación externa e interna
- Reparación y respuestas a emergencias
- Requisitos asociados a:
 - Gestión de recursos
 - Recursos humanos (competencias)
 - Infraestructura
 - Ambiente de trabajo
 - Realización de productos seguros
- Programas prerrequisitos (PRPS)

SGS ACADEMY



sgsacademy.cl



cl.training@sgs.com



+56 939 106 435



SGS Academy

DURACIÓN DEL CURSO: 16 HORAS

METODOLOGÍA: SINCRÓNICO

ACREDITACIÓN: SGS

CÓDIGO SENCE: 1238006432

Líderes mundiales en formación profesional con más de 140 años de experiencia a nivel global.

Contamos con múltiples líneas de formación con el sello de calidad 100% SGS.

SGS

Módulo 4

Programa de prerequisites ISO/TS 22002-1

- Requisitos de validación, verificación y mejora del sistema de seguridad de los alimentos.
- Seguimiento y medición, evaluación de resultados, mejora continua y actualización.