

NORMA ISO 22000

OBJETIVOS Y CONTENIDOS



DIRIGIDO A

Responsables de producción, responsables de calidad, miembros de equipos APPCC, profesionales y técnicos de empresas de la industria alimentaria y de empresas relacionadas.

OBJETIVO ESPECÍFICO

- Comprender los requisitos exigidos por el protocolo de la norma UNE – EN - ISO 22000 sobre sistemas de gestión de la inocuidad alimentaria.
- Adquirir las competencias, es decir, conocimientos, habilidades y actitudes necesarias para poder planificar, organizar e implantar un Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria en base a la Norma ISO 22000, así como llevar a cabo Auditorías Internas para comprobar la eficacia del sistema.

OBJETIVOS GENERALES

- Familiarización con las definiciones de la Norma ISO 22000:2005.
- Conocer los Principios en los que se basa la Gestión de la Inocuidad Alimentaria e identificarlos.
- Conocer las claves para la Implantación de un Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria aplicando los requisitos de la Norma ISO 22000:2005.
- Aplicar los conocimientos sobre Auditorías de Inocuidad Alimentaria en cualquier organización para verificar el cumplimiento de su Sistema de Gestión.
- Poder asumir responsabilidades en cualquier etapa del proceso de auditoría.
- Conocer las funciones y competencias que debe tener un auditor tanto en auditorías internas como en auditorías de certificación.
- Conocer el proceso de certificación de una organización.
- Reconocer las características y problemas más habituales en la consecución de la certificación de Inocuidad Alimentaria.

CONTENIDOS

1. Aproximación a la certificación FSSC 22000
 - 1.1.Certificación FSSC 22000
 - 1.2.Norma ISO 22000; introducción
 - 1.3.Norma ISO 22000; desarrollo

2. Aproximación a la ISO 22000
 - 2.1.Norma ISO 22000; conceptualización
 - 2.1.1. Otras definiciones
 - 2.2.Norma ISO 22000; contenidos
 - 2.3.Normas ISO 22000 de Calidad Alimentaria

3. Profesionales de la higiene de los alimentos
 - 3.1.Formación en higiene de los alimentos
 - 3.2.Estado de salud
 - 3.3.Higiene personal
 - 3.4.Actividades adversas
 - 3.5.Personal ajeno
 - 3.6.Evaluación periódica

4. Establecimientos alimentarios
 - 4.1.Recursos estructurales
 - 4.2.Necesidad de agua en los establecimientos alimentarios
 - 4.3.Desagües
 - 4.4.Limpieza de establecimientos alimentarios
 - 4.5.Aseos para el personal
 - 4.6.Influencia de la temperatura
 - 4.7.Ventilación en las instalaciones
 - 4.8.Necesidad de iluminación
 - 4.9.Instalaciones de almacenamiento

5. Inocuidad de los alimentos
 - 5.1.Introducción a la inocuidad de los alimentos

- 5.2. Protocolos y normas de certificación en el sector agroalimentario
 - 5.2.1. BRC (British retail consortium)
 - 5.2.2. BRC/IOP
 - 5.2.3. FS (internacional food Standard)
 - 5.2.4. GLOBALG.A.P.
 - 5.2.5. ISO 9001:2015 (norma de gestión de la calidad)
 - 5.2.6. APPCC (análisis de peligros y puntos de control crítico)
- 5.3. ISO 22000
- 5.4. Requisitos generales
 - 5.4.1. Requisitos de la documentación
- 5.5. Compromiso de la dirección
 - 5.5.1. Política de Inocuidad de los Alimentos
 - 5.5.2. Planificación del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos
- 5.6. Control por parte de la dirección

- 6. Planificación y desarrollo de los procesos para la realización de productos inocuos
 - 6.1. Planificación y desarrollo de procesos para la realización de productos inocuos
 - 6.1.1. Programas de prerrequisitos (PPR)
 - 6.1.2. Pasos preliminares para permitir el análisis de peligros
 - 6.1.3. Análisis de peligros
 - 6.1.4. Actualización de la información preliminar y de los documentos que especifican los PPR y el plan APPCC
 - 6.1.5. Planificación de la verificación
 - 6.1.6. Sistema de trazabilidad
 - 6.1.7. Control de conformidades

- 7. Evaluación del sistema de gestión
 - 7.1. Introducción a la evaluación del sistema de gestión
 - 7.2. Adecuación de las medidas de control
 - 7.3. Seguimiento y medición de la validación
 - 7.4. Verificar el sistema de gestión
 - 7.4.1. Auditoría interna
 - 7.4.2. Evaluación de los resultados individuales de verificación

7.5.Análisis de los resultados de las actividades de verificación

7.6.Actualización y mejora del sistema de gestión

8. ISO 22000 - IFS - BRC - EFSIS

8.1.Introducción a la relación de la ISO 22000 - IFS - BRC - EFSIS

8.2.Norma BRC

8.2.1. ¿Qué puntos comunes y que diferencias podemos encontrar, a nivel general, entre la norma BRC y la norma ISO 22000?

8.3.IFS

8.4.Norma EFSIS

8.4.1. ¿Son compatibles estas normas con la norma ISO 22000?

DURACIÓN

10 HORAS