



Norma ISO 22000:2005 para la gestión de la seguridad alimentaria

Conocimientos impartidos

Al término del curso el participante podrá:

- Revisar los principios de seguridad alimentaria y del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) desde el punto de vista de la Norma UNE-EN ISO 22000
- Adquirir los conocimientos necesarios para implantar un sistema de gestión basado en la Norma UNE-EN ISO 22000 en una empresa de la industria alimentaria
- Familiarizarse con la nueva versión de la norma ISO 22000
- Conocer el esquema de certificación FSSC
- Relacionar los requisitos de la Norma ISO 22000 con los Protocolos de seguridad alimentaria BRC o IFS
- Incorporar el sistema de gestión de la seguridad alimentaria basado en la Norma UNE-EN ISO 22000 a un sistema de gestión de la calidad basado en la Norma UNE-EN ISO 9001 ya implantado en la organización

Modalidad

Presencial

Vía Remota

Virtual

Contenido

1. Concepto de seguridad alimentaria

2. Antecedentes


3. Marco legislativo: Reglamento (CE) Nº 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios

4. La Norma UNE-EN ISO 22000:2005. Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria:

- 4.1. Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos
- 4.2. Responsabilidad de la dirección
- 4.3. Gestión de los recursos
- 4.4. Planificación y realización de productos inocuos
- 4.5. Validación, verificación y mejora del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos

5. Revisión de la Norma ISO 22000. Principales cambios y nuevos requisitos:

- 5.1. Adaptación a la estructura de alto nivel de ISO
- 5.2. Determinación del contexto de la organización
- 5.3. Enfoque basado en riesgos: riesgo organizacional y riesgo operacional

	INSTITUTO NACIONAL DE CAPACITACION "Formación para la excelencia"	Emisión: 2018
	Temario de formación	INA-CAL-04

5.4. Ciclo PDCA aplicado al sistema de gestión y al APPCC

6. Integración de ISO 22000 en ISO 9001

7. Relación de ISO 22000 con los sistemas de seguridad alimentaria BRC e IFS

Duración: 16 horas.

Horario: 9:00 a 18:00 horas.