



Certificación de la FSSC -22000

Conocimientos impartidos

Al término del curso el participante podrá:

- Entender el esquema de certificación FSSC 22000
- Conocer las especificaciones técnicas ISO/TS 22002 complementarias a la norma ISO 22000
- Analizar los requisitos adicionales de GFSI, profundizando en los aspectos más novedosos, como Food Defense, prevención del fraude, etiquetado y gestión de alérgenos

Modalidad

Presencial

Vía Remota

Contenido

1. El sistema de certificación de seguridad alimentaria FSSC 22000 (ISO 22000 + ISO/TS 22002 + requisitos adicionales). Versión 4.1 julio 2017

2. Alcance y campo de aplicación del esquema FSSC 22000

3. Programas de prerrequisitos específicos de cada sector. Especificaciones técnicas ISO/TS 22002

5. Estructura y Contenido de ISO/TS 22002-4: Food packaging manufacturing

- Alcance de la norma ISO/TS 22002-4.
- Referencias normativas.
- Programa de prerrequisitos:
- Establecimiento
- Distribución y áreas de trabajo.
- Servicios.
- Disposición de desechos.
- Adecuación de equipo, limpieza y mantenimiento.
- Manejo de materiales comprados y servicios.
- Medidas para prevenir la contaminación cruzada.
- Limpieza.
- Control de plagas.
- Higiene de personal e instalaciones.
- Retrabajo.
- Procedimiento de retiro.
- Almacenamiento y transporte.
- Información del envase y comunicación con el cliente.
- Defensa en los alimentos, biovigilancia y bioterrorismo.



6. Verificación de Programa de Pre Requisitos

7. Requisitos adicionales de Global Food Safety Initiative (GFSI)

8. Requerimientos adicionales (Parte II:Requirements for Certification)versión 4.1

- Administración de servicios.
- Etiquetado de producto.
- Defensa de los alimentos.
- Prevención de fraude en alimentos.
- Uso del logo FSSC 22000.
- Manejo de alérgenos.
- Monitoreo ambiental.
- Formulación de productos (sólo para alimentos para mascotas perros y gatos).
- Manejo de recursos naturales (sólo para producción animal).

10. Obtención del certificado FSSC

Duración: 8 horas

Horario: 9:00 a 18:00.