

Programa de Certificación de Seguridad Alimentaria FSSC 22000

| Ref: 118

106



Objeto

Adquirir los conocimientos necesarios para la aplicación de la FSSC 22000. La FSSC 22000 contiene un programa de certificación completo para los sistemas de seguridad alimentaria basado en las normas de certificación existentes (ISO 22000 e ISO/TS 22002-1). Los fabricantes que ya cuentan con certificación ISO 22000 sólo necesitarán una revisión adicional de las especificaciones técnicas de los planes de prerrequisitos para cumplir con el programa de certificación.

A quién va dirigido

Estudiantes y profesionales del sector de la alimentación y que deseen adquirir los conocimientos necesarios para implantar y mantener un sistema de gestión según la FSSC 22000.

Título Otorgado

Curso del Programa de Certificación de Seguridad Alimentaria FSSC 22000.

Temario Cubierto

- | ¿Qué es FSSC 22000?
- | Beneficios de FSSC 22000
- | Contenido de ISO 22000
 - | Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos
 - | Responsabilidad de la Dirección
 - | Planificación y realización de productos inocuos
- | ISO /TS 22002-1
- | ¿Qué es ISO /TS 22002-1?
- | Ámbito de aplicación de ISO /TS 22002-1
- | Contenido ISO TS 22002-1
 - | Construcción y diseño de edificios o ambiente
 - | Layout de los predios y áreas de trabajo
 - | Servicios: aire, agua, energía
 - | Eliminación de residuos
 - | Diseño Equipos, limpieza y mantenimiento
 - | Gestión de los materiales comprados
 - | Medidas para la prevención de la contaminación cruzada
 - | Limpieza y desinfección
 - | Control de plagas
 - | Higiene del personal y servicios para el personal
 - | Reproceso
 - | Procedimiento para el retiro de productos
 - | Almacenamiento
 - | Información del producto y advertencias al consumidor
 - | Defensa del alimento, biovigilancia y bioterrorismo
- | Conclusiones

NEW



No requeridos

100 horas

Modalidades de Impartición

Requisitos

Duración Homologada

PVP