



# LA NORMA ISO 22000 MÁS PAS 220: REQUISITOS Y RESPONSABILIDADES

Sku: 3220EC

Horas: 10

## OBJETIVOS

-Analizar en profundidad la norma UNE-EN-ISO 22000 más PAS 220, sus requisitos y responsabilidades. -Conocer los sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos, requisitos y documentación. -Analizar la validación de las medidas de control, verificación del sistema de gestión y determinar la mejora de las mismas.

## CONTENIDOS

**UNIDAD 1. INTRODUCCION UNIDAD 2. CAMPO DE APLICACION UNIDAD 3. FAMILIA ISO 22000 UNIDAD 4. SISTEMAS DE GESTION DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS** 4.1 REQUISITOS GENERALES 4.2 REQUISITOS DE DOCUMENTACION  
**UNIDAD 5. RESPONSABILIDAD DE LA DIRECCIÓN** 5.1 COMPROMISO DE LA DIRECCIÓN 5.2 POLÍTICA DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS 5.3 PLANIFICACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS 5.4 RESPONSABILIDAD Y AUTORIDAD 5.5 LÍDER DEL EQUIPO DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS 5.6 COMUNICACIÓN 5.7 PREPARACIÓN Y RESPUESTA ANTE EMERGENCIAS 5.8 INFORMACIÓN PARA LA REVISIÓN **UNIDAD 6. GESTIÓN DE LOS RECURSOS** 6.1 PROVISIÓN DE LOS RECURSOS 6.2 RECURSOS HUMANOS 6.3 INFRAESTRUCTURA 6.4 AMBIENTE DE TRABAJO **UNIDAD 7. PLANIFICACIÓN Y REALIZACIÓN DE PRODUCTOS INOCUOS** 7.1 GENERALIDADES 7.2 PROGRAMA DE PRERREQUISITOS 7.3 PASOS PRELIMINARES PARA PERMITIR EL ANÁLISIS DE PELIGROS 7.4 ANÁLISIS DE PELIGROS 7.5 ESTABLECIMIENTO DE PPR OPERATIVOS 7.6 ESTABLECIMIENTO DEL PLAN APPCC 7.7 ACTUALIZACIÓN DE LA INFORMACIÓN PRELIMINAR Y DE LOS DOCUMENTOS DE PPR Y PLAN APPCC 7.8 PLANIFICACIÓN DE LA VERIFICACIÓN 7.9 SISTEMA DE TRAZABILIDAD 7.10 CONTROL DE NO CONFORMIDADES **UNIDAD 8. VALIDACIÓN, VERIFICACIÓN Y MEJORA DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS** 8.1 GENERALIDADES 8.2 VALIDACIÓN DE LAS COMBINACIONES DE MEDIDAS DE CONTROL 8.3 CONTROL DE SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN 8.4 VERIFICACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS 8.5 MEJORA