



## La Norma ISO 22000 Mas Pas 220

Sku: 3483EC

Horas: 50

Formato: HTML

### OBJETIVOS

- Implantar los **sistemas de gestión de calidad alimentaria** más reconocidos internacionalmente: ISO 22000 PAS 220 (FSSC 22000).
- Profundizar en los **requisitos de la Norma 22000**.
- Analizar las **responsabilidades de la Norma ISO 22000**.
- Conocer en detalle las **fases de implantación de la Norma ISO 22000**.

### CONTENIDOS

- **Tema 1. Requisitos de la Norma 22000.**
  - Introducción.
  - Normas, términos y definiciones.
  - Características de la norma ISO 22000:2005.
  - Requisitos de la norma ISO 22000:2005.
- **Tema 2. Responsabilidades Norma ISO 22000.**
  - Responsabilidad de la dirección.
  - Sistema de trazabilidad.
  - Control de no conformidades.
- **Tema 3. Aplicación de la Norma ISO 22000.**
  - Generalidades.
  - Planificación y realización de productos inocuos.
  - Verificación, validación y mejora del sistema.
- **Tema 4. Implantación de la Norma ISO 22000.**
  - Etapas para la implantación de la norma ISO 22000.
  - Interpretación de los requisitos de la norma ISO 22000.
  - Documentos a desarrollar para la implantación de la norma.

- Programa de prerrequisitos sobre la seguridad alimentaria.
- Sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico.
- Otros documentos para la implantación de la norma.
- Implantación de la norma.
- Ventajas de implantación de la certificación FSSC 22000