



Implantación de la Norma ISO 22000

Sku: 5672EC

Horas: 10

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**.

CONTENIDOS

- **1. Etapas para la implantación de la norma iso 22000**
- **2. Interpretación de los requisitos de la norma iso 22000**
- **3. Documentos a desarrollar para la implantación de la norma**
 - Política de inocuidad de los alimentos
 - Planificación del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos
 - Comunicación
 - Análisis del contexto
- **4. Programa de prerrequisitos sobre la seguridad alimentaria**
 - Estructura de la iso 22002-1:2009
 - Desarrollo de los requisitos de iso22002-1:2009
- **5. Sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico**
 - Relación de la norma iso 22000 con el sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (appcc)
 - Implantación del sistema appcc
- **6. Implantación de la norma: otros documentos para la implantación de la norma**
 - Manual de inocuidad de los alimentos
 - Manual de procedimientos
 - Control de producto no conforme

- Procedimiento de validación
- Procedimiento de verificación
- Procedimiento de actualización
- Procedimiento de mejora continua
- Plan de formación
- Implantación de la norma
- Ventajas de implantación de la certificación fssc 22000