



CURSO IMPLANTACIÓN DE SISTEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA SEGÚN ISO 22000:2005 + PAS 220:2008 (FSSC22000)

OBJETIVO DEL CURSO

El objetivo básico de éste curso, es el de proporcionar a sus participantes conocimiento y herramientas para evaluar, implantar y mejorar sistemas de seguridad alimentaria a través de la norma ISO 22000:2005 + PAS 220:2008 (FSSC22000), reconocida internacionalmente.

La norma sigue los 7 principios del Codex Alimentarius y además introduce un concepto totalmente novedoso hasta ahora: **El Pre-requisito Operativo**.

Este curso va dirigido a profesionales del mundo de la alimentación (equipos directivos, responsables de calidad, responsables de procesos de fabricación, etc.) que deseen conocer los requisitos y criterios de la norma ISO 22000:2005 + PAS 220:2008 (FSSC 22000).

METODOLOGÍA

La metodología a emplear en este curso es el "learning by doing". Los asistentes al curso aprenderán mediante la realización de ejercicios previos a la explicación teórica, evaluando el cumplimiento con la norma de diferentes situaciones expuestas. Estas evaluaciones se expondrán en público por turnos lo que generará campo para la discusión.

Una vez surgidas las dudas, el ponente explicará el contenido de la norma aplicado a la situación evaluada en el ejercicio, de forma que se facilite y amenice el entendimiento de la norma, sin tediosas explicaciones teóricas.

DURACIÓN:

3 DÍAS

SUBVENCIONABLE:

A través del sistema de bonificación de la Fundación Tripartita

CONTENIDO

❖ Día 1 – Temario

- Introducción al curso. Presentación sobre el FSSC.
- Conceptos básicos
- Definiciones

- Alcance de la norma / procesos subcontratados
- Control Documental
- Documentación mínima
- Política de seguridad alimentaria
- Responsabilidades y autoridades
- Planificación
- Líder del equipo HACCP: Ejercicio en común.
- Comunicación
- Emergencias / Trazabilidad
- Revisión del sistema por la dirección
- Competencia y Formación

❖ **Día 2 – Temario**

- Presentación PAS
- Especificaciones y uso esperado
- Diagrama de flujo
- Identificación de peligros
- Evaluación de peligros
- Categorización de las medidas de control

❖ **Día 3 – Temario**

- Diferencia OPRP y CCP
- Acciones correctivas y retirada de producto. Trazabilidad
- Verificación
- Validación
- Análisis
- Examen final

Para más información, contacten con nosotros en:

Tel: 902 377 388

E-mail: food.spain@intertek.com

Websites

www.intertek-spain.es

www.intertek.com