

FSSC 22000 V 6.0

ISO 22000:2018 - ISO/TS 22002-1 - Requisitos Adicionales
Estándar Reconocido GFSI



Propósito de formación:

Brindar a los participantes herramientas para documentar e implementar los requisitos de FSSC 22000 V.6, estándar reconocido por GFSI, cuya finalidad es garantizar las normas y procesos de inocuidad de los alimentos. Se abordará la alineación con temas clave como cultura de inocuidad, gestión del fraude alimentario, defensa alimentaria y enfoque basado en riesgos operacionales y estratégicos.

Dirigido a:

- Coordinadores y responsables de sistemas de gestión de inocuidad y calidad. Personal técnico de plantas de producción, transformación o empaque de alimentos y bebidas. Equipos de aseguramiento de la calidad que busquen implementar o migrar hacia FSSC 22000. Consultores y auditores en esquemas GFSI. Profesionales encargados de cumplir con requisitos regulatorios y contractuales frente a clientes nacionales o internacionales.



Fecha de inicio
A convenir



Metodología
Virtual/ Presencial



Duración
24 Horas

Contenido:



Introducción a seguridad alimentaria

- Generalidades del Esquema de certificación FSSC 22000 v 6.
- Aspectos relevantes de GFSI.

- Apéndices 1. Definiciones
- Apéndice 2. Referencias Normativas
- Motivaciones del cambio



Contenido del esquema FSSC 22000 v 6

- Resumen del esquema
- Requisitos de las organizaciones a auditar
- Alcances y categorías
- ISO 22000 V 2018 Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos.
- TS ISO 22002-1 Programas de prerrequisitos sobre seguridad alimentaria - Fabricación de alimentos.
- Requisitos adicionales
- Documentos soporte
 - Defensa de alimentos
 - Fraude alimentario
 - Cultura de inocuidad
 - Pérdida y desperdicio de alimentos
 - Gestión de equipos



Contacto

Rosa Amezcuita



+57 310 300 73 69



aliadoscima@gmail.com



www.aliadoscima.com



Cajicá – Cundinamarca -Colombia