

Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria. Requisitos FSSC 22000 v6

DESCRIPCIÓN

El 31 de marzo, la Fundación FSSC publicó la Versión 6 de su esquema FSSC 22000. Los principales factores que iniciaron el desarrollo de esta versión han sido:

- Integrar los requisitos de ISO 22003-1:2022
- Fortalecer los requisitos para apoyar a las organizaciones en sus contribuciones al cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la ONU
- Incorporar comentarios de la encuesta de desarrollo de la versión 6, que recibió casi 2000 respuestas.

La versión 6 tendrá una ventana de transición de 12 meses para permitir que las organizaciones y los organismos de certificación se preparen para la implementación y obtengan la acreditación. Las primeras auditorías a la Versión 6 comenzarán el 1 de abril de 2024 y todas las organizaciones deben completar la auditoría de actualización a la V6 antes del 31 de marzo de 2025

DIRIGIDO A

Directivos, responsables de producción, responsables de calidad y técnicos de empresas de la industria alimentaria y derivadas, relacionadas con la producción, preparación, fabricación, transformación, envasado, manipulación, transporte, distribución, almacenamiento y venta o suministro al consumidor de productos alimentarios.

REQUISITOS ESPECIALES DE ACCESO Y OBTENCIÓN DEL TÍTULO

Requisitos para la obtención del título:

- Completar el 100% de las autoevaluaciones
- Lectura/ Estudio del material didáctico completo
- Visionado de los videos formativos
- Superar el examen final con una nota superior al 60% (3 intentos máximo)

Los alumnos que no superen el examen final, pero cumplan el resto de requisitos, podrán solicitar un certificado de Participación.

FICHA DEL CURSO



Modalidad Elearning

Duración: 50 h
Plazo máximo de realización: 42 días



Modalidad Presencial / Live-Learning

Duración: 16 h
Duración Recomendada: 2 jornadas



Titulación Otorgada

Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria.
Requisitos FSSC 22000 v6



Título emitido por


International Dynamic Advisors



Material Entregado

Las unidades didácticas están compuestas por material completo, incluyendo:

- PDFs descargables como material de estudio
- Video sesión explicativa de la unidad didáctica
- Presentaciones del tema
- Autoevaluaciones
- Caso práctico
- MasterClass
- Examen final



TEMARIO

Tema 1. Introducción: Revisión del esquema

Tema 2. Requisitos para las organizaciones que solicitan auditoria

- Requisitos del esquema de certificación FSSC 22000
- FSSC 22000 requisitos adicionales

Tema 3. Desarrollo de la ISO 22000:2018

- Origen de ISO 22000
- Desarrollo de ISO 22000:2005
- ISO 22000:2018
- Campo de aplicación del SGIA

Tema 4. Contexto de la organización

- Apartado 4.3. Determinación del alcance del sistema de gestión de la inocuidad alimentaria
- Apartado 4.1. Compromiso de la organización y su contexto
- Apartado 4.2. Comprensión de las necesidades y expectativas de las partes interesadas
- Apartado 4.4. Sistema de gestión de los alimentos

Tema 5. Liderazgo

- Apartado 5.2. Política
- Apartado 5.1. Liderazgo y compromiso
- Apartado 5.3. Roles y responsabilidades

Tema 6. Planificación

- Apartado 6.2. Objetivo de la inocuidad y planificación
- Apartado 6.1. Acciones para abordar riesgos y oportunidades
- Apartado 6.3. Cambios

Tema 7. Apoyo

- Apartado 7.2 Competencia
- Apartado 7.1 Recursos
- Apartado 7.3 Toma de conciencia
- Apartado 7.4 Comunicación
- Apartado 7.5 Información Documentada

Tema 8. Operación

- Apartado 8.8 Verificación relacionada con los PPR y el Plan de Control de Peligros
- Apartado 8.6 Actualización de la Información que especifica los PPR y el Plan de Control de Peligros
- Apartado 8.4. Preparación y respuesta a emergencias
- Apartado 8.2 Programa de Prerrequisitos
- Apartado 8.1 Planificación y Control Operacional
- Apartado 8.3 Sistema de Trazabilidad
- Apartado 8.5 Control de Peligros
- Apartado 8.7 Control del Seguimiento y Medición
- Apartado 8.9 Control de las No Conformidades del Producto y el Proceso

Tema 9. Evaluación del desempeño: Definiciones de interés

- Apartado 9.2. Auditoría Interna
- Apartado 9.1. Seguimiento, medición, análisis y evaluación
- Apartado 9.3. Revisión por la dirección

Tema 10. Mejora

- Apartado 10.2. Mejora continua
- Apartado 10.1. No conformidades y acción correctiva
- Apartado 10.3. Actualización del sistema de Gestión de la inocuidad de los alimentos

Para la parte de Prerrequisitos, se considera el desarrollo y análisis de la especificación técnica ISO/TS 22002-1:2009:

Parte I

- Construcción y disposición de edificios
- Diseño de las instalaciones y áreas de trabajo
- Servicios, agua, aire y otros gases
- Eliminación de desechos
- Diseño de equipos, limpieza y mantenimiento

Parte II

- Gestión de los materiales comprados
- Medidas para Prevenir la Contaminación Cruzada
- Limpieza y desinfección
- Control de plagas
- Higiene del Personal y Servicios

Parte III

- Reproceso
- Retiro de Producto
- Almacenes
- Información del Producto
- Defensa alimentaria, biovigilancia y bioterrorismo

Para la parte de FSSC 22000 – Requisitos Adicionales, se consideran:

- Requisitos de Comunicación (Todas las categorías)
- Gestión de Equipos (Todas las categorías de la cadena alimentaria, excluyendo FII)
- Diseño y Desarrollo de Productos (sólo para categoría BIII, C, D, E, F, I y K)
- Control de Peligros y Medidas para Prevenir la Contaminación Cruzada
- Control de Calidad
- Monitoreo ambiental (sólo para categoría BIII, C, I y K)
- Uso del logotipo.
- Defensa de los alimentos
- Gestión de servicios y materiales comprados
- Etiquetado del Producto
- Mitigación del fraude alimentario
- Manejo de alérgenos
- Cultura de Calidad e Inocuidad
- Transporte, Almacenaje y Almacenes
- Verificación de Prerrequisitos (sólo para categoría BIII, C, D, G, I y K)
- Estado de Salud (sólo para categoría D)
- Pérdida y Desperdicio de Alimentos (Excluyendo la categoría I)
- Requisitos para Organizaciones con Certificación Multisitio (sólo para categoría E, F y G)
- **Unidad de actualización.** Nueva serie ISO/TS 22002: Requisitos de los programas Prerrequisito para la Industria Alimentaria