

La Norma ISO 22000 Mas Pas 220

Horas

50

Acerca de este curso

Cod: 3483EC

- **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

¿Qué aprenderás?

- 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.