

La Norma ISO 22000 Mas Pas 220

Código del curso: 3483EC

Horas: 50

Descripción del curso:

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.