

CURSO DE FORMACIÓN IMPLANTACIÓN Y AUDITORÍA INTERNA ISO 22000:2018

La norma ISO 22000:2018 ha sido publicada el 19 de junio de 2018, con un periodo de transición de tres años desde la fecha de edición. Idealmente, debería adaptarse en las auditorías iniciales y de recertificación; aunque es posible actualizar la versión durante auditorías de seguimiento.



Objetivos del curso

- Dar a conocer las nuevas bases para el Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, especialmente en cuanto a los conceptos de determinación del contexto, las partes interesadas y el análisis de riesgos y oportunidades.
- Dar a conocer los cambios que introduce la Norma ISO 22000:2018 respecto a su versión anterior y proporcionarles las metodologías más adecuadas para el cumplimiento de los nuevos requisitos, a través de supuestos prácticos.
- Dotar a los asistentes de los conocimientos prácticos para llevar a cabo la implantación o adaptación de un Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos acorde a los nuevos requerimientos de la Norma

Dirigido a

- Técnicos en seguridad alimentaria que quieran ampliar sus conocimientos con FSSC22000 – ISO22000
- Consultores especializados

Programa

- Objetivos de ISO con la nueva versión de la Norma ISO 22000:2018
- Cambios estructurales de la nueva norma.
- Estructura de Alto Nivel HLS (High Level Structure). Anexo SL
- Requisitos de la Norma
- Capítulos Informativos
 - Capítulo 1: Objeto y campo de aplicación
 - Capítulo 2: Referencias Normativas
 - Capítulo 3: Términos y definiciones
- Bloques de requisitos
 - Capítulo 4: Contexto de la organización
 - Capítulo 5: Liderazgo
 - Capítulo 6: Planificación
 - Capítulo 7: Soporte
 - Capítulo 8: Operación
 - Capítulo 9: Evaluación del desempeño
 - Capítulo 10: Mejora
- Métodos para evidenciar el cumplimiento de los cambios más relevantes.
- Metodología para el análisis del contexto de la organización
- Metodología para la identificación y análisis de las partes interesadas
- Metodología para la creación e integración en el Sistema de Inocuidad de los Alimentos de un Plan de Riesgos de

Gestión.

- Metodología para la gestión de los cambios.
- Metodología para determinar PRPOs y PCCs.
- Validación, verificación y mejora del sistema de inocuidad de alimentos.
- Auditoría Interna
 - Planificación
 - Preparación
 - Realización
 - Informe de auditoría.
- Casos prácticos.

Detalles del curso

- Modalidad: Presencial y en remoto online (streaming)
- Duración: 2 Jornadas / 16 horas

PARA MÁS INFORMACIÓN



+34 902 377 388



info.spain@intertek.com



intertek.es/formación