

CURSO DE FORMACIÓN FSSC 22000 V.6 LEAD AUDITOR

ACREDITACIÓN CQI - IRCA

El curso Auditor Jefe de Sistemas de Gestión de Calidad FSSC 22000 V6 (Acreditación CQI - IRCA) de Intertek le ofrecerá las herramientas necesarias para capacitarse como potencial auditor líder y Auditor FSSC 22000.



Objetivos del curso

- Describir el propósito fundamental de un SGIA, así como los principios, procesos y técnicas utilizadas para la evaluación y gestión de los riesgos de inocuidad de los alimentos, incluida la importancia de estos para los auditores de SGIA
- Explicar el propósito, el contenido y la interrelación de la FSSC22000 v6 y los requisitos de un sistema de gestión de inocuidad alimentaria para su correcto desarrollo en la industria alimentaria; así como una visión del marco legislativo relevante para un SGIA
- Explicar la función de un auditor/auditor líder para planificar, llevar a cabo, informar y hacer un seguimiento de una auditoría FSSC22000 acuerdo con la norma ISO 19011:2018
- Interpretar los requisitos de la norma FSSC22000 v6 en el contexto de una auditoría del SGIA de la organización
- Planificar, emprender e informar una auditoría de un SGIA de acuerdo con la norma ISO 19011:2018

Programa

- Aspectos históricos y sociales de la salud pública y la inocuidad alimentaria
- Normas y directrices de IA aplicables
- Marcos, protocolos y reglamentos internacionales para la inocuidad alimentaria
- Microbiología alimentaria general, buenas prácticas de higiene, inocuidad alimentaria
- Descripción general de la FSSC
- ISO22000: 2018
- Proceso de auditoría y planificación
- Listas de verificación
- Reunión de apertura
- Técnicas de auditoría
- Identificación de NC y acciones correctivas
- Informe de auditoría y reunión de cierre
- Cómo auditar la competencia
- Gestión y Comunicaciones
- Auditoría de procesos y valor agregado
- Convertirse en un auditor certificado por el IRCA


Dirigido a

- Este curso está dirigido a expertos en inocuidad alimentaria, tales como técnicos de calidad y consultores en inocuidad alimentaria que quieran profundizar en técnicas de auditoría, así como en los requisitos de FSSC22000. El curso les permite evaluar de forma efectiva la idoneidad del diseño, la implementación y la mejora del sistema de gestión de Inocuidad alimentaria de una organización de la industria alimentaria según FSSC22000 de acuerdo con la norma ISO 19011.

Detalles del curso

- Modalidad: Presencial y en remoto online (streaming)
- Duración: 40 horas (5 días)

PARA MÁS INFORMACIÓN

 +34 902 377 388

 info.spain@intertek.com

 intertek.es/formación