

CURSO DE FORMACIÓN

CAMBIOS PRINCIPALES FSSC 22000 V.6

SISTEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA FSSC 22000: FOOD MANUFACTURING V.6

Adquiera las habilidades necesarias para adecuar el Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria en base a las normas FSSC 22000 Food Manufacturing v.6



La norma FSSC 22000 Food Manufacturing v.6 se basa en el estándar ISO 22000:2018 junto con un Programa de Prerrequisitos para la inocuidad de los alimentos en la industria.

Mientras la norma ISO 22000 2018 es adecuada para la auditoría y certificación de la inocuidad alimentaria en toda la cadena de suministro, la norma FSSC 22000 Food está enfocada a aquellas organizaciones que procesen o fabriquen:

- Productos perecederos de origen animal (carne, huevos, etc.)
- Productos vegetales perecederos (fruta fresca, zumos naturales, etc.)
- Productos de larga duración de almacenamiento a temperatura ambiente (galletas, etc.)
- Productos(bio)químicos para la fabricación de alimentos (vitaminas, aditivos, etc.)

Objetivos del curso

- Proporcionar el conocimiento de los cambios principales en la norma FSSC22000 v.6
- Proporcionar el conocimiento y las habilidades para implantar los sistemas de gestión de inocuidad alimentaria

Programa

- Introducción a la norma FSSC 22000 Food Manufacturing v.6
- Protocolo de certificación: alcance, tipo de auditorías, tipo de no conformidades, proceso de certificación
- Cambios en la FSSC v.6
- Aspectos claves en la implantación del estándar
- Principales no conformidades
- Auditorías no anunciadas: preparación y gestión
- Casos prácticos
- El desarrollo del módulo se realiza mediante un caso práctico

Dirigido a

- Técnicos en seguridad alimentaria que quieran ampliar sus conocimientos con FSSC 22000
- Consultores especializados

Detalles del curso

- Modalidad: Presencial y en remoto online (streaming)
- Duración: 1 Día (8 horas)

PARA MÁS INFORMACIÓN



+34 902 377 388



info.spain@intertek.com



intertek.es/formación