



TEMARIO

AUDITOR INTERNO FSSC 22000 V5.1
ISO 22000:2018 + ISO/TS 22002-1 + ISO/TS
22002-4 + REQUISITOS ADICIONALES



AUDITOR INTERNO FSSC 22000 V5.1 ISO 22000:2018 + ISO/TS 22002-1 + ISO/TS 22002-4 + REQUISITOS ADICIONALES

DURACIÓN:
32 horas

**Constancia de participación / Certificado de aprobación
con reconocimiento de Global Standards SC.**

Este curso está diseñado para que el participante se desempeñe como auditor interno del esquema FSSC 22000, evaluando la correcta implementación de los requerimientos que conforman este esquema de certificación: ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1, ISO/TS 22002-4 y requerimientos adicionales FSSC 22000. Comprenderá los requerimientos para la realización de una auditoría interna, con base en la norma ISO 19011:2018, identificando los principios de auditoría, la gestión de un programa de auditoría, la preparación y realización de un evento de auditoría. Además de una comprensión general del esquema FSSC 22000.

A través del curso el participante podrá desarrollar habilidades que le permitan implementar un programa de auditorías y ejecutar auditorías internas enfocadas a la mejora continua de un sistema de gestión de inocuidad alimentaria.



OBJETIVOS

- Comprender el propósito del esquema FSSC 22000.
- Comprender la operación de los requerimientos de las normas ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1, ISO/TS 22002-4.
- Comprender los requerimientos adicionales del esquema FSSC 22000 en su versión 5, y cómo fue su transición de la versión 5.1.
- Identificar y comprender los principios y las directrices de auditoría para un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos con base en la ISO 19011:2018.
- Identificar y comprender la realización de una auditoría con base en la ISO 19011:2018.
- Identificar las competencias requeridas para los auditores internos, con base en la ISO 19011:2018.



DIRIGIDO A

Personal interesado en conocer o implementar el proceso de una auditoría en un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos con base en el esquema FSSC 22000; entre los que se encuentran:

- Implementadores y supervisores de sistemas de inocuidad.
- Responsable de inocuidad de los alimentos.
- Auditores internos que deseen realizar auditorías de SGIA.
- Responsables de la dirección.
- Consultores.
- Auditores de certificación.
- Ingenieros, entre otros.



PRERREQUISITOS

Deberá mostrar evidencia de conocimiento en HACCP y requerimientos ISO 22000:2018 o esquema FSSC 22000 (V4.1 o V5).



TEMARIO

Introducción al esquema FSSC 22000

Introducción a los cambios FSSC, versión 5.1.

- Estructura de FSSC 22000 V5.1.
- Extensión del alcance de la certificación.
- Auditorías no anunciadas.

Requerimientos adicionales FSSC V5.1.

- Gestión de servicios.
- Etiquetado de producto.
- Defensa alimentaria (*Food Defense*).
- Mitigación del fraude alimentario (*Food Fraud*).
- Uso de logo FSSC.
- Gestión de alérgenos (Categorías C, E, F, G, I & K; análisis de riesgos).
- Monitoreo ambiental (basado en análisis de riesgos; procedimiento documentado de evaluación de efectividad de los controles; evaluación de los controles microbiológicos y de alérgenos; programación de actividades de monitoreo incluyendo el análisis de tendencias).
- Formulación de productos.
- Transporte y entrega (minimizar el potencial de contaminación).
- Almacenamiento.
- Control de peligros y medidas para prevenir la contaminación cruzada (Categorías de la cadena alimentaria C & I).
- Verificación de PPR (Categorías de la cadena alimentaria C, D, G, I & K).
- Desarrollo de productos (Categorías de la cadena alimentaria C, D, G, I & K).
- Estado de salud (Categoría de la cadena alimentaria D).
- Requerimientos para las organizaciones con multisitios (Categorías de la cadena alimentaria A, E, FI & G).

ISO 22000:2018

Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos con estructura de alto nivel

- Cambios significativos en la estructura y los requerimientos.
 - Objeto y campo de aplicación.
 - Referencias normativas.
 - Términos y definiciones.
 - Contexto de la organización.
 - Liderazgo.
 - Planificación para el sistema de gestión.
 - Soporte.
 - Operación.
 - Evaluación del desempeño.
- Mejora.

ISO/TS 22002-1 e ISO/TS 22002-4

- Alcance de la norma ISO/TS 22002-1, ISO/TS 22002-4.
- Referencias normativas.
- Programa de prerrequisitos.
 - Construcción y distribución de las instalaciones (establecimiento).
 - Distribución de las instalaciones y lugares de trabajo.
 - Servicios: aire, agua y energía.
 - Disposición de desechos.
 - Adecuación del equipo, limpieza y mantenimiento.
 - Administración de los materiales comprados.
 - Medidas para prevenir la contaminación cruzada.
 - Limpieza y saneamiento.
 - Control de plagas.
 - Higiene personal e instalaciones para empleados.
 - Retrabajo.
 - Procedimiento de recolección de producto (*recall*).
 - Almacenamiento y transporte.
 - Información del producto/advertencias al consumidor.
 - Defensa alimentaria, bio-vigilancia y bioterrorismo.

ISO 19011:2018

Directrices de la auditoría para los sistemas de gestión

- Términos y definiciones.
- Principios de auditoría.
- Gestión de un programa de auditoría.
- Realización de una auditoría.
 - Inicio de auditoría.
 - Preparación de las actividades de auditoría.
 - Realización de las actividades de auditoría.
 - Preparación y distribución del informe de auditoría.
 - Finalización de la auditoría.
 - Clasificación y cierre de las no conformidades.
 - Realización de las actividades de seguimiento de una auditoría.
- Competencias de los auditores.



CERTIFICACIONES



El diseño y desarrollo de este curso de capacitación está basado en estándares nacionales e internacionales. Los participantes que lo aprueban de manera satisfactoria recibirán un certificado de validación de competencias avalado por GlobalSTD.



CONTÁCTANOS


 **LADA SIN COSTO**
01 800 277 6242

 info@globalstd.com



www.globalstd.com

 **GUADALAJARA**
 **CDMX**
 **MONTERREY**

 **COLOMBIA**
 **USA**
 **ESPAÑA**