



Curso: Curso auditores internos FSSC 22000 versión 6

Descripción del curso

Introducción:

PENDIENTE

Objetivos:

El participante conocerá los requisitos y la evidencia típica que puede encontrarse en un sistema de gestión de inocuidad FSSC 22000 versión 6, conocerá las técnicas para auditar un sistema FSSC 22000 versión 6, con base en las recomendaciones de la norma ISO 19011:2018.

Instructor: Con más de 15 años de experiencia en auditorías a sistemas de gestión de inocuidad alimentaria.

Dirigido a:

Jefes y gerentes de calidad e inocuidad, personal a cargo del sistema FSSC 22000, miembros del equipo de auditores internos

24h
De duración

Metodología: 60% teoría – 40% ejercicios y casos prácticos

Temario general

1. Introducción a auditoría interna FSSC 22000 versión 6

- ¿Qué es FSSC 22000 versión 6?
- Campo de aplicación de FSSC 22000 versión 6
- Conformación del esquema FSSC 22000 versión 6

2. Contexto de la organización

- El contexto de la organización
- Necesidades y expectativas de las partes interesadas
- Alcance del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria
- Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria

3. Liderazgo

- Liderazgo y compromiso
- Política de inocuidad de los alimentos
- Roles, responsabilidad y autoridad

4. Planeación

- Acciones para abordar riesgos y oportunidades
- Objetivos del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria y su planeación
- Planeación de los cambios

5. Apoyo

- Recursos
- Competencia
- Toma de conciencia
- Comunicación
- Información documentada

6. Operación

- Planificación y control operacional
- Programas de prerrequisitos
- Sistema de trazabilidad
- Preparación y respuesta a emergencias
- Control de peligros
- Análisis de peligros
- Validación de las medidas de control
- Plan HACCP
- Actualización de la información de los PPRs y del plan HACCP
- Control del monitoreo y medición
- Verificación de los PPRs y del plan HACCP
- Análisis de los resultados de las actividades de verificación
- Control de producto no conforme y no conformidades
- Manejo de productos potencialmente no inocuos
- Retiro de producto

7. Evaluación del desempeño

- Generalidades
- Análisis y evaluación
- Auditoría interna
- Revisión por la dirección

8. Mejora continua

- No conformidades y acciones correctivas
- Mejora continua
- Actualización del Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria

9. Programas de prerrequisitos basados en ISO TS 22002-1:2009

- Requisitos para edificios e instalaciones
- Distribución de la planta
- Servicios: aire, agua y energía
- Disposición de residuos
- Limpieza y mantenimiento de equipos
- Compras
- Prevención de la contaminación cruzada
- Limpieza y sanitización
- Control de plagas
- Higiene del personal
- Reproceso
- Procedimiento de retiro
- Almacenes
- Información al consumidor
- Bioterrorismo y defensa de la planta

10. Programa voluntario para el cumplimiento de la NOM-001-SEMAR-NAT-2021

- Gestión de compras de servicios y materiales
- Etiquetado de producto y materiales impresos
- Food defense
- Fraude alimentario
- Uso del logotipo
- Gestión de alérgenos
- Monitoreo ambiental
- Cultura de seguridad y calidad alimentaria
- Control de calidad
- Transporte y Almacenamiento
- Control de la contaminación cruzada
- Verificación de prerrequisitos
- Diseño y Desarrollo de productos
- Gestión de equipos
- Pérdida y desperdicio de alimentos
- Requisitos de comunicación

Temario general

11. Planeación de auditorías con base en ISO 19011:2018

- Selección del criterio de auditoría
- Objetivos de la auditoría
- Selección del equipo auditor
- Auditorías de primera, segunda y tercera parte
- Principios de la auditoría
- Las etapas de la auditoría
- Contenido de un plan de auditoría

12. Reuniones de apertura

- Objetivo de la reunión de apertura
- Presentación de los miembros del equipo
- Enfoque positivo en la reunión de apertura
- Confirmación de horarios y actividades

13. Desarrollo de auditorías

- Determinación de la factibilidad
- Medios de comunicación oficial
- Buenas prácticas al identificar no conformidades
- Función de los guías y observadores
- Técnicas para obtener información

14. Hallazgos de auditoría y muestreo

- Tipos de evidencia y hallazgos
- Selección del tamaño de muestra y personal a entrevistar
- Selección de áreas a observar
- Fuentes de información para la auditoría
- Buenas prácticas al auditar
- Recomendaciones para entrevistar
- Errores comunes al auditar

15. Reuniones de cierre

- Reunión de auditores previa al cierre
- Clasificación de hallazgos
- Redacción de no conformidades
- Propósito de la reunión de cierre
- Fortalezas y debilidades en la reunión de cierre
- Agenda típica de una reunión de cierre
- Manejo de objeciones en la reunión de cierre

16. El reporte de auditoría

- Objetivo del reporte de auditoría
- Características de un buen reporte
- El tiempo de entrega del reporte
- Contenido típico de un reporte de auditoría

17. Conclusiones