



Curso: Auditor interno SQF Edición 9 para almacenamiento y distribución

Descripción del curso

Introducción:
PENDIENTE

Objetivos:

Comprender los requisitos para auditar un sistema HACCP, con base en los requisitos de la Norma Oficial

Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

Dar a conocer las técnicas para auditar un sistema HACCP de manera efectiva, utilizando como guía la norma ISO 19011:2018.

Dirigido a:

Personal encargado de la gestión de la calidad e inocuidad, Miembros del equipo de auditores internos, Miembros del equipo HACCP

Instructor: Certificado por la International HACCP Alliance.

24h

De Duración

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

Temario general

1. Introducción

- ¿Qué es el sistema SQF?
- Códigos SQF
- Enfoque SQF
- Estructura del código SQF
- Tipo de requisitos

2. Requisitos para instalaciones y áreas

- Pisos, paredes y puertas
- Tuberías, conductos y cables

3. Requisitos para equipos y utensilios

- Separación entre equipos
- Características para los equipos
- Refrigeración
- Congelación

4. Requisitos para los servicios

- Agua potable y cisternas
- Agua no potable
- Drenajes y trampas de grasa
- Baños
- Ventilación y aire acondicionado
- Iluminación y lámparas

5. Almacenamiento y control de operaciones

- Condiciones de almacenamiento
- Productos químicos y sustancias tóxicas
- Control de temperaturas
- Contaminación cruzada
- Materiales obsoletos

6. Control de materias primas

- Caducidad de materias primas
- Identificación
- Manejo del inventario

7. Control del envasado y del agua

- Envases primarios
- Envases contaminados
- Calidad del agua y vapor en contacto con alimentos

8. Mantenimiento y limpieza

- Inspección posterior al mantenimiento
- Lubricantes utilizados
- Limpieza de instalaciones y baños
- Selección de agentes de limpieza y desinfección

9. Control de plagas y manejo de residuos

- Controles en edificios y transporte
- Mascotas y animales domésticos
- Medidas preventivas
- Protecciones para drenajes
- Planes para control de plagas
- Selección y almacenamiento de plaguicidas
- Remoción y almacenamiento de residuos

10. Salud e higiene del personal

- Manejo de personal enfermo o con lesiones
- Aseo del personal
- Uniformes
- Lavado de manos
- Guantes y ropa
- Objetos personales
- Alimentos, tabaco y chicle

11. Transporte y capacitación

- Protección durante el transporte
- Control de temperaturas
- Limpieza del transporte
- Requisitos de capacitación

12. Requisitos para fábricas de alimentos

- Instalaciones y áreas
- Equipo y utensilios
- Servicios
- Control de operaciones y del envasado
- Retiro de producto
- Higiene del personal
- Información sobre el producto

Temario general

13. Requisitos para el sistema HACCP

- Programa de prerequisites
- El equipo HACCP
- Descripción del producto y uso previsto
- Diagrama de flujo
- Verificación del diagrama de flujo
- Los siete principios del HACCP
- Análisis de peligros físicos, químicos y biológicos
- Diferencias entre peligros y adulteraciones
- Determinación de los puntos críticos de control
- Establecimiento de límites críticos de control
- Vigilancia de los límites críticos de control
- Establecimiento de medidas correctivas
- Procedimientos de verificación del sistema HACCP
- Validación del plan HACCP
- Sistemas de registro y documentos
- Bibliografía

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

- Objetivos de la auditoría
- Auditorías de primera, segunda y tercera parte
- Selección del criterio de auditoría
- Tipos de auditores
- Selección del equipo auditor
- Uso de expertos técnicos
- Principios de la auditoría
- Las etapas de la auditoría
- Tareas del auditor líder
- Estimación de días auditor
- Contenido de un plan de auditoría

17. Reuniones de apertura

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

18. 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

19. Hallazgos de auditoría y muestreo

- Plan de defensa alimentaria.
- Fraude alimentario.
- Gestión de alérgenos.

20. Reuniones de cierre

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

21. 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

22. Conclusiones.