



## Interpretación e implementación FSSC 22000 versión 6

### Descripción del curso

#### Introducción:

PENDIENTE

#### Objetivos:

El participante conocerá los requisitos del sistema FSSC 22000 versión 6 y diversas herramientas para lograr una implementación adecuada en la fabricación de envases de alimentos.

#### Dirigido a:

Jefes y coordinadores de calidad, producción y almacenes, personal encargado de la implantación del sistema FSSC 22000, personal encargado de realizar la transición del sistema FSSC 22000 a la versión 6 y auditores internos.

**Instructor:** Con más de 10 años de experiencia en interpretación, implementación, mantenimiento y mejora continua de FSSC 22000.

**24h**  
De duración

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

# Temario general

## 1. Introducción a FSSC 22000 versión 6

- ¿Qué es FSSC 22000 v6?
- Beneficios de FSSC 22000 v6
- Campo de aplicación de FSSC 22000 v 6
- Conformación del esquema FSSC 22000 v 6
- La norma ISO 22000:2018 como base de FSSC 22000
- Términos y definiciones de la norma ISO 22000:2018
- Estructura de la norma ISO 22000:2018

## 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 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
- Sistemas 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 PPRs y del plan HACCP
- Control de 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 inocuidad alimentaria

## 9. Programas de prerrequisitos basados en ISO/TS 22002-4:2013

- Establecimiento
- Diseño y espacio de trabajo
- Servicios
- Desecho de desperdicios
- Idoneidad, limpieza y mantenimiento del equipo
- Gestión de materiales y servicios comprados
- Medidas para la prevención de la contaminación
- Limpieza
- Control de plagas
- Higiene del personal e instalaciones
- Retrabajo
- Procedimientos de retiro
- Almacenamiento y transportación
- Información sobre el empaque para alimentos y comunicación con el cliente
- Defensa de los alimentos y bioterrorismo

## 10. Requisitos adicionales FSSC 22000 versión envases

- Gestión de servicios y materiales comprados
- Etiquetado de productos y materiales impresos
- Defensa alimentaria
- Mitigación del fraude alimentario
- Uso del logotipo
- Gestión de alérgenos
- Monitoreo ambiental
- Cultura de calidad e inocuidad alimentaria
- Control de calidad
- Transporte, almacenamiento y depósito
- Control de peligros y medidas para prevenir la contaminación cruzada
- Verificación de PPR
- Diseño y desarrollo de productos
- Gestión de equipos
- Requisitos de comunicación