



## Curso: Curso Interpretación e implementación FSSC 22000 versión 6 (envases)

### Descripción del curso

**Introducción:**  
PENDIENTE

#### Objetivos:

Al finalizar el curso, 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.
- Campo de aplicación.
- Conformación del esquema.
- 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 prerequisites
- Sistema de trazabilidad
- Preparación y respuesta ante 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 prerequisites 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

## Temario general

### 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.

### 11. Conclusiones