



TEMARIO

AUDITOR INTERNO FSSC 22000 V6
ISO 22000:2018 + ISO/TS 22002-1 + ISO/TS
22002-6 + REQUISITOS ADICIONALES



AUDITOR INTERNO FSSC 22000 V6

ISO 22000:2018 + ISO/TS 22002-1 + ISO/TS 22002-6 + REQUISITOS ADICIONALES

DURACIÓN:
32 horas

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

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 e ISO/TS 22002-6, 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 y la preparación y realización de un evento de auditoría. Además, el participante obtendrá 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 la Inocuidad de los Alimentos.



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 22002-6.
- Comprender los requerimientos adicionales del esquema FSSC 22000 en su versión 6.
- Identificar y comprender los principios y las directrices de auditoría para un Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos con base en ISO 19011:2018.
- Identificar y comprender la realización de una auditoría con base en ISO 19011:2018.
- Identificar las competencias requeridas para los auditores internos, con base en 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.
 - Responsables de inocuidad de los alimentos.
 - Auditores internos que deseen realizar auditorías de SGIA.
 - Responsables de la dirección.
 - Consultores.
 - Auditores de certificación.
 - Ingenieros.



PRERREQUISITOS

Deberá mostrar evidencia de conocimiento en HACCP y Esquema FSSC 22000 (V6).



TEMARIO

Introducción al esquema FSSC 22000

Introducción a los cambios FSSC, versión 6.

- Estructura de FSSC 22000 V6.
- Extensión del alcance de la certificación.
- Auditorías no anunciadas.

Requerimientos adicionales FSSC V6

- Gestión de los servicios y materiales comprados.
- Etiquetado de productos.
- Defensa de los alimentos.
- Mitigación del fraude alimentario.
- Uso del logotipo.
- Gestión de alérgenos.
- Monitoreo ambiental.
- Cultura de seguridad y calidad alimentaria.
- Control de calidad.
- Transporte, almacenaje y entrega.
- Control de peligros y medidas para prevenir la contaminación cruzada.
- Verificación de PPR's.
- Diseño y desarrollo de productos.
- Estado de salud.
- Gestión de equipos.
- Pérdida y desperdicio de alimentos.
- Requerimientos de comunicación.
- Requerimientos para multisitios.

ISO 22000:2018

Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos.

- 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

- Construcción y diseño de edificios.
- Disposición de las instalaciones y áreas de trabajo.
- Servicios aire, agua y energía.
- Residuos.

- Diseño de equipos, limpieza y mantenimiento.
- Administración de materiales comprados.
- Medidas para prevenir la contaminación cruzada.
- Limpieza y sanitizado.
- Control de plagas.
- Higiene personal e instalaciones para empleados.
- Reproceso.
- Procedimiento de retiro de producto (recall).
- Almacenamiento.
- Información de producto y advertencia al consumidor.
- Defensa de los alimentos, biovigilancia y bioterrorismo.

ISO/TS 22002-6

- Términos y definiciones.
- Establecimiento.
- Diseño y espacio laboral.
- Servicios.
- Eliminación de desechos.
- Adecuación de equipos, limpieza y mantenimiento.
- Gestión de los materiales y servicios adquiridos.
- Medidas para prevenir la contaminación cruzada.
- Limpieza y saneamiento.
- Control de plagas.
- Higiene del personal.
- Reproceso.
- Procedimiento de retiro.
- Almacenaje y transporte.
- Información del empaque y concientización del cliente.

ISO 19011:2018

Directrices de 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 aprueben de manera satisfactoria recibirán un certificado de validación de competencias avalado por Global Standards.



CONTÁCTANOS

 **LADA SIN COSTO**
800 277 6242

 info@globalstd.com

online.globalstd.com

