

TEMARIO

CALIDAD ALIMENTARIA. IMPLANTACIÓN DE LA NORMA ISO22000:2005

Ø Contenidos

Breve introducción histórica

Introducción. Desarrollo de la Norma ISO 22000:2005.

Definiciones y contenido

Definición de ISO 22000:2005. Contenidos de la norma ISO 22000:2005. Familia ISO 22000:2005.

Recursos humanos

Capacitación. Enfermedades. Aseo personal. Comportamiento. Visitantes. Instrucción y supervisión.

Recursos estructurales

Introducción. Abastecimiento de agua. Desagüe y eliminación de desechos. Limpieza. Servicios de higiene y aseos para el personal. Control de la temperatura. Calidad del aire y ventilación. Iluminación. Almacenamiento.

Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Documentación

Introducción. Servicios de certificación en el sector agroalimentario. ISO 22000:2005 - sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos. Responsabilidad de la dirección. Revisión por la dirección.

PGH'S, Prerrequisitos, APPCC, HACCP. Sistemas de autocontrol

Planificación y realización de productos inocuos.

Validación, verificación y mejora del sistema de gestión

Introducción. Validación de las combinaciones de medidas de control. Control de seguimiento y la medición. Verificación del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos. Mejora del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos.

Compatibilidad ISO 22000 – IFS – BRC – EFSIS

Introducción. Norma BRC (british retail consortium). International Food Standard (IFS). Norma EFSIS.