



Programas de Prerrequisitos HACCP. PROGRAMA TEMÁTICO

PROGRAMAS DE PREREQUISITOS PARA EL SISTEMA HACCP (Punto 8 de la Norma ISO 22000:2018)

- ¿Que son los PPR? Su importancia actual en la inocuidad de los alimentos
- Concepto clave para su identificación
- Diferencias entre Planes de PPR y Planes HACCP
- Programas de prerrequisito. Interrelación entre Buenas Prácticas de manufactura (GMP), Procedimientos Operativos Estándar de Saneamiento (SSOP) , HACCP y los 8 PPR que exige el Codex alimentarius y que también destaca la FDA.
- Otros PPR de significancia en la industria de alimentos. Jerarquización e importancia según la industria alimentaria de que se trate
- Los PPR según la Norma ISO 22000 (versión anterior 2005 y actual 2018)
- Los PPRO
- Ex PAS 220
- ISO/TS 22002-1:2009
- ISO 22000 sinergizada
- Documentación de los PPR
- Validación de los PPR
- Otras referencias Normativas y vinculación con los Controles preventivos (según nueva ley de inocuidad de alimentos)

Dirección Quality International