



ISO 22000:2018 PROGRAMA TEMÁTICO

INTRODUCCIÓN A LA ISO 22000:2018

- Introducción.
- Sistema de gestión
- Marco de Calidad e Inocuidad
- Antecedentes de la Norma ISO 22000 y sentido de aplicación de la misma.
- ISO 22000 en general y su evolución
- A qué apunta la Norma y para qué adopten un Sistema basado en la ISO 22000.
- La norma ISO 22000.
- Objetivos de la ISO 22000.
- Elementos clave.
- HACCP
- ISO 9001
- Sistema de Gestión:
- Control de documentos y registros.
- Política y objetivos- Planificación
- Revisión por la Dirección- Roles y Auditoría
- Gestión de los Recursos (humanos, tecnológicos, infraestructura, etc.)
- Introducción a la Gestión por competencias
- Gestión del proceso en general.
- Proceso y actividad.
- Control del proceso.
- Ciclo de Deming (Acciones correctivas, No conformidades, etc.)
- Proceso del Sistema de Gestión específicos de la Inocuidad Alimentaria.
- Riesgos y Peligros.
- Actualización de la Normativa ISO 22000 a junio 2018 (versión 22000:2018)
- Vinculación con la Norma ISO 9001:2015

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