

Q-59

La Norma ISO 22000:2005 para la gestión de la seguridad alimentaria



+ ADEMÁS...

El alumno recibirá sin coste adicional:

- La Norma UNE-EN ISO 22000:2005 *Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria*

DIRIGIDO A

Directores, responsables de producción, responsables de calidad, técnicos y profesionales de empresas involucradas en la cadena alimentaria.

OBJETIVO

- Conocer los principios de seguridad alimentaria y de los Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) desde el punto de vista de la Norma UNE-EN ISO 22000:2005
- Adquirir los conocimientos necesarios para implantar un sistema de gestión basado en la Norma UNE-EN ISO 22000:2005 en una empresa de la industria alimentaria
- Relacionar los requisitos de la norma ISO 22000 con otros protocolos de seguridad alimentaria: BRC, BRC-IOP o IFS
- Incorporar el sistema de gestión de la seguridad alimentaria basado en la Norma UNE-ISO 22000:2005 a un sistema de gestión de la calidad basado en la Norma UNE-EN ISO 9001:2008 ya implantado en la organización

CONTENIDO

- Concepto de seguridad alimentaria
- Antecedentes
 - ISO 9001 / ISO 15161
 - Principios del Codex Alimentarius
 - Sistema APPCC y directrices para su aplicación
 - Marco legislativo: Reglamento (CE) N° 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios
 - La Norma UNE-EN ISO 22000:2005. Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria
 - Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos: procesos subcontratados, requisitos legales, control de la documentación, etc.
 - Responsabilidad de la dirección: política, comunicación, revisión por la dirección, plan de emergencia, etc.
 - Gestión de los recursos: mantenimiento, ambiente de trabajo, formación, etc.
 - Planificación y realización de productos inocuos: pasos preliminares, características del producto, uso previsto, plan HACCP, prerrequisitos operativos, verificación, *trazabilidad*, retirada de productos, etc.
 - Validación, verificación y mejora del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos: validación de las medidas de control, calibración, auditoría interna, etc.
- Integración de ISO 22000 en ISO 9001
- Relación de ISO 22000 con otros sistemas de seguridad alimentaria: BRC, BRC-IOP, IFS
- Casos prácticos

CALENDARIO Y PRECIOS

Q-59

3 días - 21 horas. 1.º día de 10:00 a 18:30; 2.º y 3.º día de 09:00 a 18:15.

Lugar	Fechas de impartición
Madrid	04 - 06 / abril / 11
Madrid	28 - 30 / noviembre / 11

Importe 915 € + 18% IVA

Miembros de AENOR 10% descuento. Este coste incluye la documentación del alumno, los cafés, almuerzos y certificado.