

Q-63

Protocolo de seguridad alimentaria IFS



COLABORA: EUROCONTROL S. A.

DIRIGIDO A

Responsables de producción, responsables de calidad, miembros de equipos APPCC, profesionales y técnicos de empresas de la industria alimentaria y de empresas relacionadas.

OBJETIVO

- Comprender los requisitos exigidos por el protocolo de seguridad alimentaria IFS Versión 5 Agosto 2007
- Adquirir los conocimientos necesarios para la implantación de estos requisitos en una empresa de la industria alimentaria

CONTENIDO

- Origen y evolución del protocolo *Internacional Food Standard (IFS)* Alimentación
- Objetivos, conceptos generales y estructura del protocolo IFS
- Requisitos del protocolo IFS v.5
 - Responsabilidades de la dirección: política, principios, estructura, orientación al cliente, revisión por la dirección
 - Sistema de gestión de la calidad: APPCC, documentación, registros
 - Gestión de los recursos: RRHH, higiene, ropa, enfermedades, formación, instalaciones
 - Proceso de producción: revisión del contrato, especificaciones del producto, desarrollo del producto, compras, envasado, entorno e infraestructuras, limpieza, eliminación de residuos, riesgos, control de plagas, recepción y almacenamiento, transporte, mantenimiento, equipos, validación del proceso, *trazabilidad*, GMO's y alérgenos
 - Medición, análisis y mejora: auditoría interna, inspecciones, control del proceso, calibración verificación de la cantidad, análisis del producto, cuarentena, gestión de reclamaciones de clientes y autoridades, incidentes, retiradas y recuperación de productos, gestión del producto no conforme, acciones correctivas
- Aspectos importantes del protocolo: desviaciones, criterios KO, no conformidades mayores, sistema de puntuación
- La auditoría de certificación de conformidad con el protocolo IFS
- Evaluación conjunta del protocolo IFS y otras normas o sistemas de gestión
- Casos prácticos

CALENDARIO Y PRECIOS

Q-63

2 días - 14 horas. 1.º día de 10:00 a 18:30;
2.º día de 09:00 a 18:30.

Lugar	Fechas de impartición
Madrid	16 - 17 / marzo / 11
Madrid	14 - 15 / diciembre / 11

Importe 690 € + 18% IVA

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