

FUNDAMENTOS DE LA NORMA FSSC 22000 v7 PARA LA INDUSTRIA DEL ENVASE

Las claves fundamentales para una implantación eficaz



Información destacada

Modalidad: In company/
LOL (Live on-line)

8 horas

Objetivos

El curso desarrollará las competencias y habilidades necesarias para:

- Familiarizarse con la norma FSSC 22000 v7
- Identificar los recursos y timing necesario para su implantación
- Desarrollar el plan de mantenimiento continuo de la norma

Programa

1. Introducción a los contenidos de normas FSSC 22000.
 - a. Estructura y partes de la norma
 - b. Identificación de alcance del sistema y categorización del riesgo asociado a producto.
 - c. Relación entre ISO 22000, ISO 22002-100:2025. OSP 22002-4:2025 y los requisitos adicionales FSSC 22000.
2. Sistema de gestión de peligros y riesgos
 - a. 7 principios del APPCC/HACCP
 - b. Evaluación de peligros y establecimiento de medidas preventivas
 - c. Clasificación de las medidas de control: programas de prerrequisitos (PRP), programas de prerrequisitos operativos (PPRO/OPRP) y puntos de control críticos (PCC).
 - d. Validación de las medidas de control y verificación eficacia análisis de peligros y puntos de control críticos.

3. Requisitos del sistema de gestión, programas de prerrequisitos y requisitos adicionales FSSC 22000.
 - a. Liderazgo, compromiso de la dirección y mejora continua: política y objetivos de inocuidad, responsabilidades, comunicación y revisión por la dirección.
 - b. Sistema de gestión de inocuidad y calidad: gestión documental, especificaciones, diseño y desarrollo, auditorías internas, gestión de proveedores y servicios externos, trazabilidad, producto no conforme, reclamaciones, retirada/recuperación e incidentes.
 - c. Programas de prerrequisitos aplicables a la fabricación de envases: diseño y distribución de instalaciones, flujos, equipos, mantenimiento, limpieza, control de plagas, gestión de residuos y prevención de contaminaciones.
 - d. Control de producto y proceso: parámetros de proceso, inspección y control de calidad, almacenamiento, liberación de producto, transporte y distribución.
 - e. Gestión de competencias, formación, higiene y comportamiento del personal.
 - f. Requisitos adicionales específicos de FSSC 22000 v7:
 - i. Food Defence.
 - ii. Food Fraud.
 - iii. Gestión de alérgenos, cuando sea aplicable.
 - iv. Monitorización ambiental.
 - v. Control de calidad.
 - vi. Cultura de inocuidad y calidad.
 - vii. Gestión de equipos y nuevas adquisiciones.
 - viii. Comunicación con la entidad de certificación.
4. Protocolos pre y post auditoría.
5. Casos prácticos: análisis de situaciones reales e identificación de posibles no conformidades.