

TECNICO EN IMPLANTACION Y GESTION DE LA NORMA ISO 22000:2018

Descripción

La norma ISO-22000 de Gestión de la Inocuidad de los alimentos, define y especifica los requerimientos que te permiten desarrollar e implementar Sistemas de Gestión de Inocuidad de los Alimentos.

Los Sistemas de Gestión de Inocuidad de los Alimentos establecen un consenso internacional que permite la mejora de la Seguridad Alimentaria durante el transcurso de toda la cadena de suministro, con el fin de proteger al consumidor y fortalecer su confianza hacia nuestros productos.

Objetivos

- Conocer la estructura y requisitos de la nueva ISO 45001
- Entender y saber implementar los diferentes requisitos
- Estar en disposición de preparar la transición de OHSAS 18001 a ISO 45001

Audiencia

Todo publico

Prerrequisitos

No se requiere conocimientos previos

Acceso a internet

Horas: 20

Contenidos:

Unidad 1: ¿Qué es la seguridad alimentaria?

Unidad 2: marco legislativo: reglamento /CE) N°852/2004 relativo s la higiene de los productos alimenticios.

Unidad 3: norma UNE-En relación a la norma ISO

Unidad 4: comparación entre ISO 22000:2015 e ISO 22000:2018

Unidad 5: el sistema de certificación alimentaria FSSC 22000