



Calidad alimentaria - Implantación de la Norma ISO 22000-2005

OBJETIVOS:

- Conocer la norma de calidad alimentaria ISO 22000:2005 y la importancia que tiene en el sector agroalimentario.
- Tener presentes las posibles fuentes de contaminación en las empresas de alimentación, así como conocer las medidas razonables a adoptar para proteger los alimentos.
- Saber qué recursos humanos y estructurales son los adecuados para evitar la exposición de los alimentos a una posible contaminación.
- Identificar los requisitos establecidos en la Norma ISO 22000:2005 necesarios para conseguir la inocuidad de los alimentos.
- Conocer qué es un sistema de autocontrol, un sistema APPCC y los Planes Generales de Higiene.
- Comparar distintas normas de seguridad alimentaria: BRC, IFS, EFSIS, y conocer las ventajas de implantar cada una.

CONTENIDOS:

Breve introducción histórica

Introducción

Desarrollo de la Norma ISO 22000:2005

Definiciones y contenidos

Definición de ISO 22000:2005

Contenidos de la norma ISO 22000:2005

FAMILIA ISO 22000:2005

Recursos humanos

Capacitación

Enfermedades

Aseo personal

Comportamiento

Visitantes

Instrucción y supervisión

Recursos estructurales

Introducción

Abastecimiento de agua

Desagüe y eliminación de desechos

Limpieza

Servicios de higiene y aseos para el personal

Control de la temperatura

Calidad del aire y ventilación

Iluminación

Almacenamiento

Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Documentación

Introducción

Servicios de certificación en el sector agroalimentario

ISO 22000:2005 - sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos

Responsabilidad de la dirección

Revisión por la dirección



PGH's, prerequisites, APPCC, HACCP. Sistemas de autocontrol
Planificación y realización de productos inocuos

Validación, verificación y mejora del sistema de gestión

Introducción

Validación de las combinaciones de medidas de control

Control del seguimiento y la medición

Verificación del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos

Mejora del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos

Compatibilidad ISO 22000 - IFS - BRC - EFSIS

Introducción

Norma BRC (British Retail Consortium)

International Food Standard (IFS)

Norma EFSIS

* Material complementario

Se incluye material complementario con normativa referente a los contenidos del curso y páginas Web de consulta.