



**Curso: Prerrequisitos para la
producción de alimentos ISO/TS
22002 - 1:2009,
registrado ante STPS**

Descripción del curso

Introducción:

PENDIENTE

Objetivos:

el participante conocerá los
prerrequisitos aplicables para la
producción higiénica
de alimentos con base en la norma
ISO/TS 22002-1:2009 y será capaz de
implementarlos en su empresa.

Dirigido a:

Jefes y gerentes de producción,
calidad, almacenes y
mantenimiento, personal operativo
de producción, calidad, almacenes
y mantenimiento, miembros del
equipo de auditores internos.

Instructor: Con más de 20 años de
experiencia en inocuidad alimentaria.

8h
De duración

Metodología: 40% teoría – 60% ejercicios y casos prácticos

Temario general

1. Introducción a la norma ISO/TS 22002-1:2009

- ¿Qué es ISO 22002?
- Relación entre la norma ISO 22002 y los sistemas FSSC 22000
- Programas de requisitos basados en ISO/TS 22002-1:2009

2. Construcción y distribución de edificios

- Requisitos generales
- Medio ambiente
- Localización del establecimiento

3. Distribución de la planta y espacios de trabajo

- Requisitos generales
- Diseño interno, distribución y rutas de tráfico
- Estructuras internas
- Localización de equipos
- Laboratorios
- Máquinas expendededoras
- Almacenamiento de alimentos, materiales de empaque e ingredientes

4. Servicios como aire, agua y energía

- Requisitos generales
- Suministro de agua
- Químicos para calderas
- Calidad del aire y ventilación
- Aire comprimido y otros gases
- Iluminación

5. Disposición de residuos

- Requisitos generales
- Contenedores para basura y residuos peligrosos
- Retiro de residuos
- Drenajes

6. Limpieza y mantenimiento de equipos

- Diseño higiénico
- Superficies en contacto con el producto
- Control de la temperatura y equipos de monitoreo
- Limpieza de la planta, utensilios y equipos
- Mantenimiento preventivo y correctivo

7. Compras

- Requisitos generales
- Selección y evaluación de proveedores
- Requisitos para la recepción de materiales

8. Prevención de la contaminación cruzada

- Requisitos generales
- Contaminación microbiológica
- Gestión de alérgenos
- Contaminantes físicos

9. Limpieza y sanitización

- Agentes de limpieza y utensilios
- Programas de limpieza y sanitización
- Sistemas CIP
- Monitoreo de la efectividad de la sanitización

10. Control de plagas

- Programas de control de plagas
- Prevención del acceso
- Infestaciones
- Monitoreo y detección
- Erradicación

11. Higiene del personal

- Baños y vestidores
- Comedores
- Uniformes
- Salud del personal
- Limpieza y comportamiento del personal

12. Reprocesos y retiro de producto

- Almacenamiento, identificación y trazabilidad
- Uso del reproceso
- Programas de retiro

13. Almacenes e información al consumidor

- Requisitos para el almacén
- Vehículos, bandas y contenedores
- Información al consumidor

14. Bioterrorismo y defensa de la planta

- Requisitos generales
- Control de acceso

15. Conclusiones