

Transición a FSSC 22000 v.7 (Packaging): cambios clave y adaptación del sistema (Q-61)

El esquema de certificación FSSC 22000, reconocido por la Global Food Safety Initiative (GFSI), ha publicado su versión 7 en mayo de 2026, introduciendo cambios relevantes que afectan directamente a las organizaciones certificadas

Entre los principales factores que impulsan esta actualización destacan:

- Incorporación de la nueva serie ISO 22002:2025 de programas de prerrequisitos
- Alineación con los requisitos de benchmarking de GFSI 2024
- Refuerzo de requisitos vinculados a ODS y sostenibilidad
- Mejora de la estructura y categorización del esquema

La transición de la versión 6 a la versión 7 requiere que las organizaciones:

- Identifiquen los cambios aplicables a su sistema
- Actualicen procesos, documentación y controles
- Garanticen su preparación para la auditoría de transición

Este programa da una respuesta práctica y estructurada a estas necesidades.

MODALIDADES

Este curso está disponible en Live Training (Virtual EN DIRECTO) e IN COMPANY

DIRIGIDO A

Directores/as, responsables de producción, responsables de calidad, personal técnico y profesionales de empresas involucradas en la cadena alimentaria.

Para inscribirse a este curso se necesitan conocimientos de los requisitos de la Norma ISO 22000

REQUISITOS

Se requiere que las personas que asistan al curso tengan conocimiento previo de los requisitos del esquema FSSC versión 6.

OBJETIVO

Comprender los cambios de FSSC 22000 v7 y abordar con garantías la transición desde versiones anteriores:

- Interpretando los nuevos requisitos del esquema
- Priorizando acciones de adaptación
- Integrando nuevos prerrequisitos (ISO 22002-100 y ISO 22002-1) en el SGIA
- Preparando su sistema de gestión para la auditoría de transición

CONTENIDO

1. Comprender los principales cambios y aclaraciones introducidos en la FSSC 22000 versión 7 respecto a la versión 6, incluyendo el calendario para la transición.
2. Cuadro compartido versión 6 vs versión 7: Cambios estructurales y cambios técnicos.
3. Requisitos nuevos
4. Actualización de requisitos existentes.
5. La nueva ISO22002-100:2025 Programas de prerrequisitos sobre seguridad alimentaria – Parte 100: Requisitos generales para la cadena de suministro de alimentos.
6. ISO 22002-4:2025 - Programas de prerrequisitos sobre inocuidad alimentaria – Parte 4: Fabricación de envases para alimentos.
7. Casos prácticos

DURACIÓN

1 día - 7 horas

CERTIFICADO

El alumno/a recibirá un certificado de asistencia emitido por AENOR. Se expide a todos los alumnos/as que asistan al menos al 80% de la duración total del curso.

IN COMPANY

Este curso también está disponible en exclusiva para su empresa bajo la modalidad de formación In-Company.

Si tienes interés en esta modalidad, puedes ponerte en contacto con nuestro servicio de atención al cliente de modalidad In Company, y estudiaremos tu caso de forma personalizada, facilitándote un presupuesto de forma inmediata.

- Escríbenos a formacion-ic@aeonr.com
- Llámanos a (+34) 914 326 125