

Explicando el Food Safety Modernization Act - FSMA

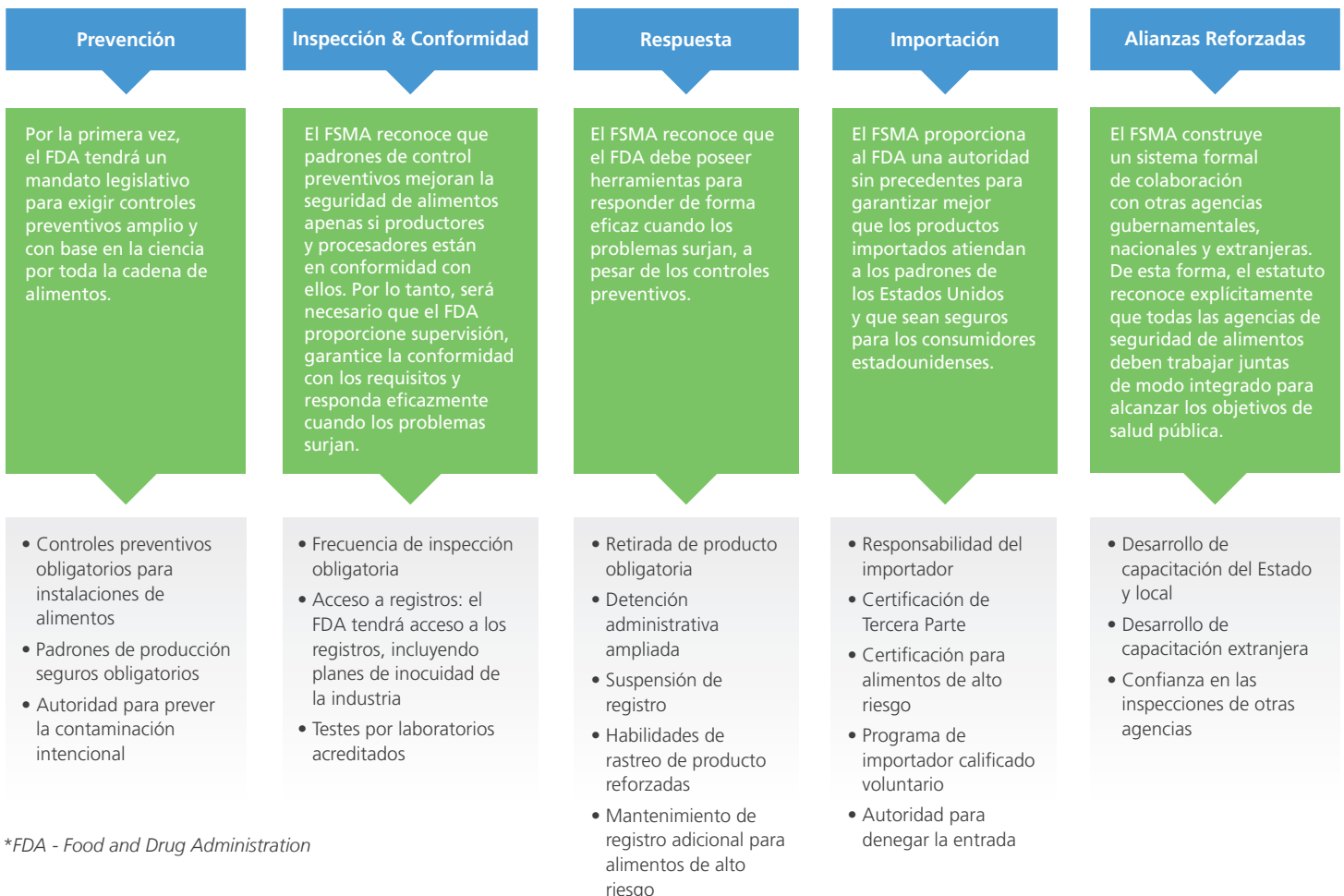


¿Qué es FSMA?

Un cambio regulador con orientación de respuesta de la contaminación para la prevención.

El Food Safety Modernization Act - FSMA (Ley de Modernización de Inocuidad de los Alimentos.) de FDA* es una ley firmada por el Presidente de los Estados Unidos, Barack Obama, el 04 de enero de 2011. Esta ley busca garantizar que el suministro de alimentos en los Estados Unidos sea seguro al mudar el foco de las autoridades reguladoras federales de la posición de respuesta a la contaminación para la prevención de la misma. El FSMA del FDA incluye, por ejemplo, controles preventivos para la Alimentación Humana y Animal; contiene requisitos específicos para los Proveedores de Alimentos e Importadores Extranjeros e identificación de Individuos Calificados en Controles Preventivos.

Principales Elementos del FSMA



*FDA - Food and Drug Administration

Certificación de Tercera Parte, Evaluación Independiente y Capacitación

El FSMA otorga por la primera vez la autoridad al FDA de garantizar que los productos importados atiendan a los padrones de los Estados Unidos y que sean seguros para los consumidores, con requisitos específicos para la Verificación de Proveedores Extranjeros.

Certificación Reconocida por el GFSI - FSSC 22000 y BRC

Es importante que las organizaciones impactadas por el FSMA de FDA - así como sus proveedores - obtengan una certificación de una norma reconocida por el GFSI, como la FSSC 22000 para Producción de Alimentos y Embalajes, FSSC 22000 para Alimentación Animal o la BRC Global Standard para Alimentos, para garantizar aún más el cumplimiento con los requisitos de FSMA.

HACCP vs HARPC

El FSMA introduce requisitos que van más allá del HACCP, llamado de Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls o HARPC (Análisis de Peligros y Controles Preventivos en Base en el Riesgo). El HARPC abarca mucho más en el sentido de evaluación de inocuidad y control, de lo que el tradicional plan de HACCP.

Las reglas para los Controles Preventivos de FSMA para Alimentación Humana y para Alimentación Animal están ambas finalizadas y las fechas de cumplimiento para algunos tipos de negocios inician en septiembre de 2016.

Individuo Calificado en Controles Preventivos

FDA conjuntamente con el Instituto de Tecnología de Illinois (Illinois Institute of Technology) han desarrollado un curso de capacitación reconocido que satisface los requisitos en torno del Individuo Calificado en Controles Preventivos, incluyendo obtención de un completo entendimiento de las regulaciones a respecto de los Controles Preventivos para Alimentación Humana. LRQA ofrece el curso reconocido por FDA - FSPCA Controles Preventivos para Alimentación Humana en las modalidades Cursos Públicos y En Sitio.

LRQA está listo para ayudar

LRQA es un proveedor líder e independiente de servicios de evaluación incluyendo auditoría, certificación, validación, verificación y capacitaciones en una amplia gama de normas y esquemas. Somos reconocidos por más de 50 organismos de acreditación y atendemos nuestros clientes en más de 120 países. Estamos listos para ayudar a su empresa en:

- Capacitación de FSPCA Controles Preventivos para Alimentación Humana - Individuo Calificado - Curso reconocido por el FDA
- FSSC 22000 - Certificación para Fabricación y Embalaje
- FSSC 22000 - Capacitación para Fabricación y Embalaje
- FSSC 22000 - Certificación para Alimentación Animal y Feed
- BRC Global Standard para Certificación de Seguridad de Alimentos y BRC FSMA Módulo Voluntario
- Auditoría Personalizada y Servicios en FSMA Específicos para la Empresa, incluyendo Auditorías de Segunda Parte de:
 - Instalaciones de Proveedores Extranjeros
 - Conformidad de Instalación
 - Riesgos de Adulteración
 - Transporte Sanitario
 - Riesgos en Proveedores y en la Cadena de Suministro
- Programa de Desarrollo en GFSI Global Markets
- SMETA 4-Pilares

¿Por qué elegir LRQA?

En el segmento de inocuidad, nuestros servicios incluyen certificación y evaluación en FSSC 22000, ISO 22000, HACCP, BRC, Global Markets Programme (Programa de Mercados Globales), GMP+ Feed, así como una gama de normas de inocuidad alimentaria y esquemas regionales y nacionales. Además ofrecemos auditorías de segunda parte, programas personalizados de auditoría y capacitación para ayudar a su empresa a tener confianza en su cadena de suministro de alimentos. LRQA trabaja con más de 5000 organizaciones fabricantes de alimentos y sus cadenas de suministro, desde las marcas más reconocidas mundialmente hasta pequeños proveedores independientes.

El conocimiento técnico y la experiencia en gestión de proyectos de nuestros especialistas en seguridad de alimentos, altamente entrenados, expertos y reconocidos globalmente, garantizan que podamos adaptar nuestros servicios de evaluación a sus necesidades de negocios.

“ En Cargill, nuestro objetivo es diseñar, desarrollar e implementar sistemas de categoría mundial. Para esto, necesitamos un organismo de certificación de categoría mundial. LRQA es la mejor opción para nosotros. ”

Mark Overland
Director de Certificación Global
Cargill



LRQA México



Llame al: +52 (81) 8152-1000



Escríbanos a: sales-mexico@lrqa.com



www.lrqamexico.com

LRQA Sudamérica



Llame al: +56 (32) 221-7665



Escríbanos a: sudamerica@lrqa.com



www.lrqasudamerica.com