

**«FOOD SAFETY MODERNIZATION ACT. NUEVAS
REGLAS PARA EXPORTAR A EE.UU.»
13 A 15 DE JUNIO 2017
AGRUPAL
CURSO HOMOLOGADO PARA LA HABILITACIÓN
DE PERSONAL AUTORIZADO FSMA EN LAS
EMPRESAS**

Desde el 16 de Septiembre ha entrado en vigor la legislación **americana FSMA (Food Safety Modernization Act)** por la cual todas aquellas empresas que exporten alimentos a EE.UU. Deberán disponer de un “**Food safety Hazard Plan**”, el cual debe estar conformado por los siguientes documentos:

- GMP o manuales de buenas prácticas. Igualmente se exigirá, los manuales de procesamiento y seguridad de productos agrícolas, controles en el transporte y de medidas de control sanitario;
- los análisis de riesgos dentro de los cuales están los CCPs, (control de puntos críticos);
- los manuales de controles preventivos en las áreas de procesamiento, alérgicos, sanitación (ambiental, contaminación cruzada, etc.);
- Procedimientos de recogida de productos o recall plans;
- Procedimientos de monitoreo, acciones correctivas y de verificación
- Manuales de control preventivo de componentes de la industria
- Manuales de control de suplidores o empresas envueltas en la cadena de fabricación
- Manuales para la validación de los controles preventivos, monitoreo y verificación.

La preparación de los documentos anteriores deberá ser hechos y supervisados por una persona autorizada bajo el denominado “standard curriculum” del FDA como “individuo cualificado en controles preventivos”.

En este sentido las empresas tendrán obligatoriamente que cumplir con los siguientes pasos:

- **Preparar y tener formada a una persona dentro de su industria como “individuo cualificado en controles preventivos”** con base al currículo estándar del FDA bajo un programa de formación impuesto y establecido por dicha autoridad; y supervisar dichos trabajos con una empresa especializada para tales efectos. El curso de formación a dicha persona SOLO PODRA SER REALIZADO por una empresa/individuo certificado por el FDA para estos efectos, así como la supervisión de los trabajos de preparación, verificación y monitoreo del Food Safety Plan.

**FOOD SAFETY MODERNIZATION ACT. NUEVAS
REGLAS PARA EXPORTAR A EE.UU.
13 A 15 DE JUNIO 2017
AGRUPAL**



Dentro de las obligaciones más importantes de esta persona, están las siguientes:

- Preparar el plan de seguridad de alimentos para la empresa;
- Validar los controles preventivos de la empresa
- Justificar por escrito los métodos de validación ejecutados en un periodo de tiempo que no exceda los primeros 90 días calendarios a la fecha de producción de los lotes de alimentos;
- Determinar y explicar los fundamentos en el caso de que la validación no sea requerida;
- Revisar los registros;
- Justificar por escrito la revisión de los records para el monitoreo de las actividades y las acciones correctivas dentro de un periodo de tiempo que no exceda de 7 días laborables;
- Re-análisis del plan de seguridad alimentaria; y
- Determinar que he dicho re-análisis sea completado, los controles preventivos adicionales sean validados, según la naturaleza de los controles necesarios y su rol en el sistema de seguridad de alimentos de la empresa en un tiempo que no exceda de 90 días calendarios a la producción de los alimentos.

**DIRIGIDO A LA HABILITACIÓN DE PERSONAL INTERNO
DE LAS EMPRESAS EXPORTADORAS PARA EL
CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES DE LA NORMA
FSMA.**

CURSO IMPARTIDO POR ENTIDAD CERTIFICADA POR FDA.

**COSTE: 900 €/PARTICIPANTE. INCLUYE DOCUMENTACIÓN
OFICIAL.**

Nº PLAZAS LIMITADAS A 20.

SE RUEGA CONFIRMACIÓN DE ASISTENCIA A:

-AGRUPAL: T. 968.35.50.40.

- Email: agrupal@agrupal.com

Lugar de celebración:

AGRUPAL

C/ Villaleal, - 3

Murcia