



CURSOS DE FSMA

PARA EMPRESAS AGRÍCOLAS

Comprendiendo los Requisitos del Reglamento Propuesto de FSMA para Inocuidad de Frutas y Vegetales

PARA PROCESADORES (ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO)

- Comprendiendo FSMA: Alineando el HARPC con el HACCP de Codex
- Comprendiendo FSMA: Alineando HARPC con SQF
- Comprendiendo FSMA: Alineando HARPC con el estándar de Inocuidad BRC

COMPRIENDIENDO LOS REQUISITOS DEL REGLAMENTO PROPUESTO DE FSMA PARA INOCUIDAD DE FRUTAS Y VEGETALES

El reglamento propuesto para inocuidad de frutas y vegetales fue publicado por la FDA el 4 de enero de 2013. Este reglamento cubre la mayoría de frutas y vegetales que estén en su estado crudo o natural (no procesados). A algunos productos agrícolas no se les requerirá cumplir con este reglamento. Algunos agricultores también estarán exentos o podrán calificar para exención parcial. Acompañenos a este curso de medio día para comprender quién necesitará cumplir con este nuevo reglamento, quién califica para exención parcial o total y qué constituye una exención parcial. Este curso cubrirá los requisitos bajo el reglamento propuesto y los pasos que puede tomar para lograr cumplir anticipada y efectivamente, una vez que el reglamento sea finalizado y entre en vigor.

- Identificar si su negocio / proceso está exento o parcialmente exento
- Entender los requisitos del reglamento propuesto para inocuidad de frutas y vegetales
- Preparar un plan de acción para lograr el cumplimiento a tiempo

COMPRIENDIENDO FSMA: ALINEANDO EL HARPC CON EL HACCP DE CODEX

Bajo la Ley de Modernización de Inocuidad Alimentaria (FSMA), a todas las Instalaciones registradas ante la FDA se les solicitará realizar un análisis de peligros, implementar controles preventivos y desarrollar un Plan de Inocuidad que documente el monitoreo, las acciones correctivas y la verificación de los controles preventivos. Como parte de su Plan de Inocuidad, a una Instalación se le requerirá documentar procedimientos de limpieza y desinfección, el plan de Retiro, el programa de Control de Alérgenos, las actividades de verificación de los proveedores y el muestreo ambiental. Todos estos son aspectos de un Plan HACCP adecuadamente escrito y establecido. Reúnase con nosotros en este curso para explicar cómo ir de su HACCP al HARPC requerido por la Ley.

- Comprender los requisitos de FSMA así como compararlos con el HACCP
- Identificar la brecha entre el HACCP y los requisitos de FSMA
- Aprender cómo cerrar la brecha entre el HACCP implementado en sus instalaciones y los requisitos de FSMA a fin de darles cumplimiento en tiempo y forma



COMPRENDIENDO FSMA: ALINEANDO HARPC CON SQF

La Ley de Modernización de Inocuidad Alimentaria (FSMA), se convirtió en ley con el objetivo de proporcionar alimentos inocuos a los consumidores. La visión de SQF es ser la certificación más confiable para la calidad y la inocuidad de los alimentos. Tanto para FSMA como para SQF, el objetivo es la producción y el suministro de alimentos de alta calidad e inocuidad para los consumidores alrededor del mundo. Con unos pocos ajustes y cambios de menor importancia, las instalaciones certificadas en SQF están bien preparadas para el cumplimiento de FSMA. Con el fin de hacer los cambios necesarios en sus sistemas de inocuidad, es importante que las instalaciones certificadas SQF entiendan los requisitos precisos para el cumplimiento de FSMA.

- Entender los requisitos de FSMA y compararlos con el código SQF
- Identificar la brecha entre su sistema SQF implementado y los requisitos obligatorios de FSMA
- Aprender cómo cerrar la brecha entre el sistema SQF implementado en sus instalaciones y los requisitos de FSMA, a fin de darles cumplimiento en tiempo y forma

COMPRENDIENDO FSMA: ALINEANDO HARPC CON EL ESTÁNDAR DE INOCUIDAD BRC

Estar certificado en el estándar BRC proporciona seguridad a los clientes y las autoridades regulatorias, de que las instalaciones cumplen con los requisitos regulatorios y aseguran un suministro de alimentos inocuos a los consumidores. ¿Hasta qué punto está usted cumpliendo con los requisitos de FSMA si usted está certificado con en la norma BRC? ¿Tendría usted que realizar algún cambio en sus sistemas de gestión de seguridad alimentaria existente con la finalidad de dar cumplimiento a los requisitos de FSMA?

- Comprender los requisitos FSMA, y comparar con el estándar BRC
- Identificar la brechas entre el sistema de gestión de la seguridad alimentaria BRC y los requisitos obligatorios FSMA
- Aprenda a cerrar la brecha entre las prácticas de gestión de seguridad alimentaria BRC implementadas en sus instalaciones y los requisitos FSMA para un cumplimiento oportuno en tiempo y forma

NSF DE MÉXICO

Carretera al Campo Militar
305 Int D, Col. San Antonio de la Punta
Queretaro, QRO, C.P. 76135 Mexico
t: +52 44 2242 2926 | e: mexico@nsf.org | w: www.nsf.org

