



## La novedosa Food Safety Modernization Act (FSMA)

Legislación americana que afecta a muchos de los productos que se exportan a EEUU, se ha visto complementada recientemente con el Reglamento sobre los "Controles Preventivos de alimentos para el consumo humano", llamado HARPC (Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Control for Human Food).

A partir del 16 de septiembre de 2016, las empresas afectadas por este Reglamento que quieran exportar alimentos a EEUU deberán identificar una figura denominada PCQI (Preventive Controls Qualified Individual), con el objetivo de gestionar el proceso y los requisitos introducidos por este Reglamento .

Las empresas que actualmente exporten o deseen exportar sus productos a Estados Unidos deben acreditar el cumplimiento de la FSMA (Food Safety Modernization Act).

Esta ley pretende integrar el sistema HACCP con los controles preventivos exigidos por el Programa de Verificación de Proveedores Extranjeros "Foreign Supplier Verification Program" (FSVP). El objetivo que persigue es el de garantizar la seguridad alimentaria de todos aquellos productos procedentes del exterior.

El plan de la empresa debe ser bilingüe, deberá estar redactado en inglés y en el idioma original de la empresa exportadora.

Por ello, es prioritario para las empresas del sector alimentario con intereses en EEUU capacitar a su personal responsable de los sistemas de seguridad alimentaria, para adoptar el papel del PCQI, de manera que sus productos estén adaptados a esta nueva legislación estadounidense de seguridad alimentaria.

Las organizaciones exportadoras deben cumplir con una de las Reglas clave de la FSMA en " Current GMP, Hazard Analysis and Risk based Preventive Controls for Human Food ": cada instalación debe contar con un miembro cualificado.

Para ser PCQI es necesario recibir formación reglada y calificada por la FDA con un Instructor Líder aprobado para ello.

El PCQI dispondrá de conocimientos basados en el HARPC :

Capítulo 1 - Controles Preventivos

Capítulo 2 - Revisión del plan de inocuidad alimentaria

Capítulo 3 - Buenas prácticas de manufactura y otros programas de pre requisitos

Capítulo 4 - Peligros Biológicos para la inocuidad alimentaria

Capítulo 5 - Peligros químicos, físicos y motivados económicamente para la inocuidad alimentaria

Capítulo 6 - Pasos preliminares para elaborar un plan de inocuidad alimentaria

Capítulo 7 - Recursos para preparar planes de inocuidad alimentaria

Capítulo 8 - Análisis de peligros y determinación de controles preventivos

Capítulo 9 - Controles preventivos de proceso

Capítulo 10 - Controles preventivos de alérgenos alimentarios

Capítulo 11 - Controles preventivos de limpieza

Capítulo 12 - Controles preventivos de cadena de suministro

Capítulo 13 - Procedimientos de verificación y validación

Capítulo 14 - Mantenimiento de registros

Capítulo 15 - Plan de retiradas de producto del mercado

Capítulo 16 - Revisión de la legislación

Los objetivos específicos del PCQI son:

- Comprender los requisitos clave de la nueva reglamentación sobre controles preventivos de la FSMA
- Conocer y poner en práctica los requisitos y responsabilidades
- Aprender a preparar el plan de seguridad alimentaria y validar los controles preventivos
- Prepararse para recibir una inspección de la FDA

BIOTECNAL les ofrece la posibilidad de disponer de PCQI de BIOTECNAL en su empresa como Consultores a cargo de sistemas de gestión de seguridad alimentaria.

BIOTECNAL les ofrece la posibilidad de obtener el curso oficial necesario y recibir formación reglada y calificada por la FDA con un Instructor Líder.