



4022 Nicholas Court  
Fairfax, VA 22033  
(703) 385-1989 or FAX (703) 385-9175

**Servicios Internacionales en  
Entrenamiento y Revisiones de  
Planes y Sistemas HACCP en casa;  
Procedimientos para los  
Procedimientos de Operación  
Estándar de Saneamiento (POES);  
Buenas Prácticas de Manufactura  
(BPM) y Procedimientos de  
Reducción de Patógenos.**

**Según la "Regulación final HACCP y de  
"Reducción de Patógenos" del  
FSIS de Julio de 1996:**

**El estatuto de inspección requiere que  
productos de carne res y pollo importados a  
los Estados Unidos sean fabricados bajo un  
sistema de inspección equivalente a los  
sistemas de inspección de los Estados  
Unidos... Esto significa que todos los  
establecimientos de carne de res y pollo que  
exportan a los Estados Unidos deben operar  
bajo el sistema HACCP**

# **ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL**



**H A C C P  
C O N S U L T I N G  
G R O U P , L . L . C .**

4022 Nicholas Court - Fairfax, Virginia 22033  
Phone: 703-385-1989 or Fax: 703-385-9175  
Email: SAVAGER3@VERIZON.NET  
Web Site: WWW.HACCPG.COM

**EXCELENCIA EN LA  
ADMINISTRACIÓN DE LA  
INOCUIDAD ALIMENTARIA  
(DOMÉSTICA E INTERNACIONAL)**

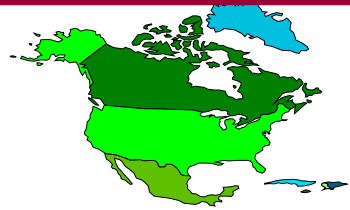
## **SERVICIOS INTERNACIONALES**



**Teléfono  
(703) 385-1989**

# HACCP CONSULTING GROUP, L.L.C.

- Los profesionales de HACCP Consulting Group (HCG) están acreditados por la International HACCP Alliance como instructores líderes y capacitadores de entrenadores para satisfacer los requerimientos de entrenamiento en HACCP del Servicio de Inocuidad e Inspección de Alimentos (FSIS)
- Los miembros de HCG cuentan con muchos años de experiencia en plantas en la Industria Alimentaria, FDA, USDA y FSIS para auxiliar a las plantas en el desarrollo e implementación de sus planes HACCP, POESs y BPM
- Los cursos y manuales de HACCP están disponibles en Inglés y Español
- Los cursos y revisiones en planta pueden ser adaptados para cubrir necesidades y áreas específicas de interés



- Los miembros de HCG han conducido cursos de entrenamiento en: **Argentina, Brasil, Bulgaria, Canadá, Chile, Costa Rica, República Dominicana, El Salvador, Inglaterra, Finlandia, Guatemala, Honduras, Hungría, Islandia, Irlanda, Nicaragua, Irlanda del Norte, Italia, Malasia, México, Filipinas, Polonia, Rumania, Rusia y Sri Lanka** para la industria y oficinas regulatorias.
- Los cursos de entrenamiento incluyen: **Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP); HACCP Avanzado y auditoría; requerimientos de Reducción de Patógenos, Buenas Prácticas de manufactura (BPM) Procedimientos de Operación Estándar de Saneamiento (POESs); Control de Listeria; Procedimientos de Ejecución Regulatorio y control de alérgenos en el lugar de trabajo.**

Internacionalmente, HCG ha entrenado a más de 1000 personas en la Industria y el Gobierno

- HCG puede ayudar a establecimientos y servicios de inspección regulatoria para asegurar que se alcancen los requerimientos de regulación de FDA HACCP para productos marinos y las reglas de HACCP de Reducción de Patógenos.

## Otros Servicios Internacionales

- Revisión de inocuidad alimentaria en plantas certificadas en el país para asegurar la concordancia con las regulaciones de FSIS
- Evaluaciones de la equivalencia de los sistemas de inspección y establecimientos extranjeros
- Asistencia con asuntos regulatorios de USDA / FDA
- Asistencia en el desarrollo de documentación para revisiones de equivalencia con USDA, FSIS
- Proveer entrenamiento en HACCP y ejecución regulatoria para programas de inspección extranjeros.
- Facilitar, en nombre de las agencias regulatorias extranjeras, la revisión de procesos de equivalencia al FSIS

(Puede encontrar detalles adicionales en [www.HACCPG.com](http://www.HACCPG.com))

