

Servicios internacionales



Ley de Modernización de Seguridad Alimentaria de la FDA

El 26 de julio de 2013, como lo exige la Ley de Modernización de Seguridad Alimentaria de la FDA, la FDA emitió regulaciones propuestas que reforzarían considerablemente la supervisión de los alimentos importados para los consumidores estadounidenses. En el marco de los reglamentos del Programa de Verificación de Proveedores Extranjeros (FSVP), se exigiría a los importadores a realizar ciertas actividades basadas en riesgos para verificar que los alimentos importados a los Estados Unidos se hayan producido de manera que proporcionen el mismo nivel de protección a la salud pública que se exige a productores nacionales de alimentos.

Reducción de patógenos FSIS /Regla Final HACCP

Los estatutos de inspección requieren que los productos cárnicos y avícolas importados a los Estados Unidos sean producidos bajo un sistema de control equivalente al sistema de inspección de los Estados Unidos..... Esto significa que todos los establecimientos extranjeros avícolas y de carne roja que exportan a los Estados Unidos deben operar con el Sistema HACCP... "

Los profesionales de HACCP Consulting Group (HCG) están acreditados por la Alianza Internacional HACCP (International HACCP Alliance) como instructores líderes y de formación de instructores para cumplir con los requisitos de entrenamiento en HACCP del Servicio de Inspección de Seguridad Alimentaria (FSIS) y USDA. Los miembros de HCG tienen muchos años de experiencia operativa en la industria alimentaria, la FDA y el FSIS para ayudar a las plantas en el desarrollo e implementación de planes HACCP, POESs y BPMs.

Los profesionales de HCG han llevado a cabo cursos de capacitación, evaluaciones de seguridad alimentaria y/o capacitación en aplicación de las normativas y otros servicios de consultoría de seguridad alimentaria en: Argentina, Brasil, Paraguay, Uruguay, Bulgaria, Canadá, Chile, Costa Rica, República Dominicana, El Salvador, Inglaterra, Finlandia, España, Francia, Guatemala, Honduras, Trinidad /

Tobago, Hungría, Islandia, Irlanda, Israel, Italia, Nicaragua, Ghana, Liberia, Irlanda del Norte, Lituania, Austria, Croacia, Malasia, México, Filipinas, Corea del Sur, China, Taiwán, Polonia, Rumania, Ucrania, Azerbaiyán, Moldavia, Rusia, Arabia Saudita, Qatar y Sri Lanka.

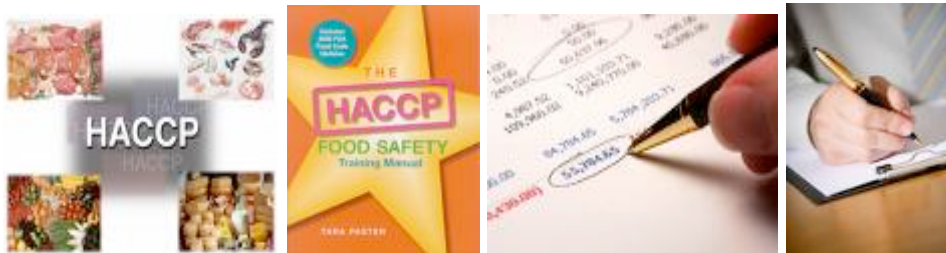
Servicios Internacionales

Los cursos de Capacitación en Inocuidad Alimentaria Incluyen:

- Talleres Básicos Acreditados de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP);
- Capacitación Acreditada de HACCP Avanzado;
- Buenas Prácticas de Manufactura (BPM);
- Procedimientos de Operación Estándar de Saneamiento (POES);
- Control de patógenos (por ejemplo, Listeria, Salmonella, E. coli O157: H7 y STECs, etc);
- Procedimientos de aplicación regulatoria; y,
- Control de los alérgenos en el lugar de trabajo.
- A nivel internacional, HCG ha capacitado a más de 4.000 personas en la industria y de inspección gubernamental.

Otros Servicios Internacionales de Consultoría en Seguridad Alimentaria Incluyen:

- Llevar a cabo la Evaluación de Inocuidad de plantas elegibles para exportar carne, productos avícolas o productos regulados por la FDA a los Estados Unidos;
- Ayudar a los importadores con el cumplimiento del Programa de Evaluación de Inspección Extranjera de Sistemas y Establecimientos para cumplir con los requerimientos de FSIS y FDA;
- Ayudar a los establecimientos extranjeros con asuntos de reglamentación USDA / FDA;
- Ayudar a los países extranjeros para ser elegible para exportar carne y productos avícolas a los Estados Unidos;
- Proporcionar capacitación en HACCP y Aplicación de Regulaciones



Oficina: 703-385-1989/ FAX 703-385-9175/ Email: savager3@verizon.net

www.haccpcg.com

Marzo de 2014