LSQA

DEJAMOS HUELLA

FSMA – Food Safety Modernization Act

Propuesta Valor

LSQA
DEJAMOS HUELLA

POR QUE LSQA?

Somos una empresa líder en desarrollo, capacitación y certificación. Reconocida como de referencia en calidad e integridad.

Ayudamos a mejorar la seguridad y calidad de los alimentos con un conjunto completo y rentable de soluciones de control que incluyen auditorías, inspecciones, soluciones técnicas y formación. Estos servicios pueden ser independientes o formar parte de un paquete integrado de medidas para ayudar a su empresa a mejorar continuamente la cultura de la seguridad alimentaria, la calidad y el desarrollo sostenible.

Buscamos una relación confiable y sostenida con los clientes, proporcionando una ventaja competitiva rentable.

Con presencia en varias regiones del mundo, hablamos el idioma y entendemos la cultura del mercado local, operando globalmente de una manera consistente, confiable y eficaz.

Comenzó el viaje!

Estamos seguros que has estado siguiendo los requisitos de FSMA durante los últimos años.

LSQA es tu mejor aliado estratégico en materia de inocuidad alimentaria.

Queremos ayudarte en la comprensión, implementación, y cumplimiento de los requisitos de FSMA para la comercialización exitosa de alimentos en los Estados Unidos.

PROPUESTA VALOR
5 PASOS

LSQA
DEJAMOS HUELLA

5. CERTIFICACIÓN FSMA - AUDITORIA REGLAMENTARIA

---

4. ANALISIS DE BRECHA:

AUDITORIA CONSULTIVA

AUDITORIA DE DIAGNOSTICO

AUDITORIA A PROVEEDORES

AUDITORIA ADD ON NORMAS GFSI

---

3. SERVICIOS COMPLEMENTARIOS:

REVISION DE ETIQUETAS

FORMACIONES COMPLEMENTARIAS

---

2. CURSOS OFICIALES

---

1. INFORMACIÓN CALIFICADA

LSQA
DEJAMOS HUELLA

Servicio a bordo!!!!!

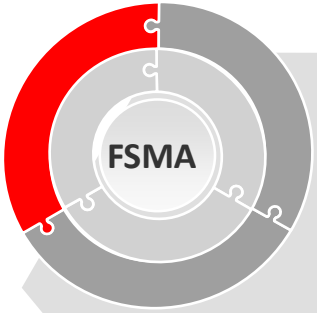
Paso 1: Información Calificada

Se considera que la Ley de Modernización de Seguridad Alimentaria (FSMA) de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) es la reforma más profunda de las leyes de seguridad alimentaria de EE. UU.

A diferencia de otras normas de seguridad alimentaria anteriores, FSMA se centra en prevenir la contaminación y exige a las empresas del sector alimentario que garanticen las prácticas seguras en toda la cadena de suministro.

Nuestros Servicios FSMA le ayudarán a garantizar que su empresa cumple con las nuevas normas, para que pueda obtener la conformidad con los requisitos de la FDA de EE. UU.

Paso 1: Información Calificada



Todo lo que necesita saber para estar preparado

- Alimentos procesados, frutas y vegetales frescos
- Contáctenos
- Sensibilización In House / Conferencias
- Visita a Empresa
- Envío de Novedades e información complementaria

Paso 2: Cursos Oficiales: PCQI

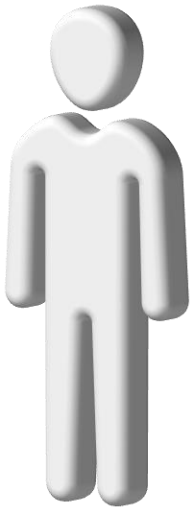
Individuo Calificado en Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano

21 CFR 117.3

Es la persona que ha completado satisfactoriamente la capacitación en el desarrollo y aplicación de controles preventivos basados en riesgo bajo el **programa estandarizado reconocido como adecuado por FDA**.

O es calificado mediante experiencia laboral en el desarrollo y aplicación del sistema de inocuidad de alimentos.

LSQA ofrece regularmente el curso reconocido para cumplir con el requisito de la ley aplicable a industrias procesadoras de alimentos



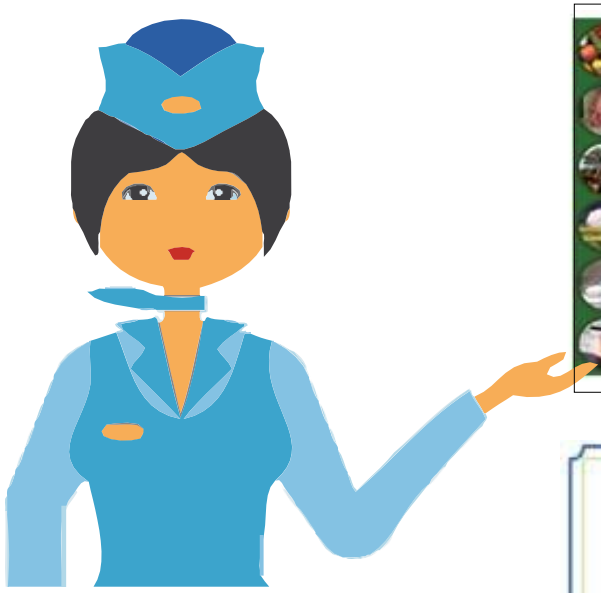
Paso 2: Cursos Oficiales: PSGT

El curso **Produce Safety Grower Training** cubre tanto los requisitos de FSMA como las Buenas Prácticas Agrícolas.

21 CFR 112 establece que al menos un supervisor o responsable de la finca debe completar satisfactoriamente la capacitación en inocuidad de frutas y vegetales frescos según el currículo estandarizado y reconocido como adecuado por la FDA.

LSQA
DEJAMOS HUELLA

Paso 2: Cursos Oficiales



FSPCA
FOOD SAFETY PREVENTIVE CONTROLS ALLIANCE

Paso 3: Formación Complementaria

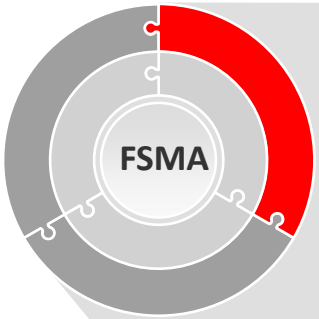
Todo lo que necesita saber para estar preparado

- Las empresas deben garantizar que sus empleados estén capacitados para desempeñar las tareas asignadas

- Los colaboradores deben contar con educación, capacitación y/o experiencia para manufactura, empaque o mantenimiento de alimentos inocuos.

- Los colaboradores deben recibir capacitación en higiene e inocuidad de los alimentos.

Paso 3: Formación Complementaria



Todo lo que necesita saber para estar preparado

- HARPC Análisis de Peligros y Controles Preventivos basados en Riesgo
- Control de Alergenos.
- Adulteración Intencional de Alimentos (Food Defense)
- ETIQUETADO DE ALIMENTOS.

Paso 3: Formación Complementaria

Plan de Inocuidad Alimentaria

Similar pero diferente

HRPC

HACCP

Paso 3: Formación Complementaria

- Las Instalaciones de alimentos deben establecer e implementar **un sistema de inocuidad de alimentos** que incluya un análisis de peligros y controles preventivos basados en el riesgo **(HARPC)**

- **Alergenos Alimentarios**

Contacto cruzado con alérgenos está explícito y es obligatorio su control

Paso 3: Formación Complementaria

Adulteración Intencional de Alimentos

Toda instalación debe preparar e implementar el PLAN DE DEFENSA DE ALIMENTOS

Plan escrito que identifica las vulnerabilidades y los procedimientos de monitoreo, acciones correctivas y verificación.

Paso 3: Formación Complementaria

Normativa vigente de FDA -Etiquetado de Alimentos

Por más de 20 años la FDA ha mantenido un modelo estándar obligatorio para el correcto etiquetado de los alimentos.

Este modelo ha sido mejorado al publicarse los requisitos que incluye información más destacada respecto a las calorías, grasas y otros nutrientes para ayudar al consumidor a tomar decisiones más saludables sobre sus alimentos.

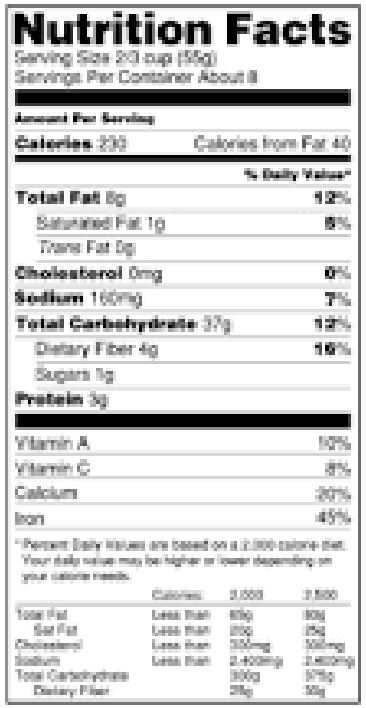
Para las empresas exportadoras de alimentos a los EEUU es fundamental conocer los detalles de la Ley de Etiquetado de manera que sus productos no sean rechazados por la FDA.

Paso 3: Formación Complementaria

REVISIÓN DE ETIQUETAS

Errores en etiquetado resultan en más del 22% de todos las detenciones en EE.UU.

Ofrecemos el servicio de revisión de etiquetas de alimentos destinados al consumidor final en cumplimento con todos los aspectos tanto de forma como de contenido, según especificaciones del Título 21 del Code of Federal Regulations Part 101 Food Labeling y las directrices sobre declaraciones a la salud que correspondan



LSQA
DEJAMOS HUELLA

Paso 4: Análisis de Brecha

Paso 4 : Análisis de Brecha

80%

Certificaciones GFSI

BRC

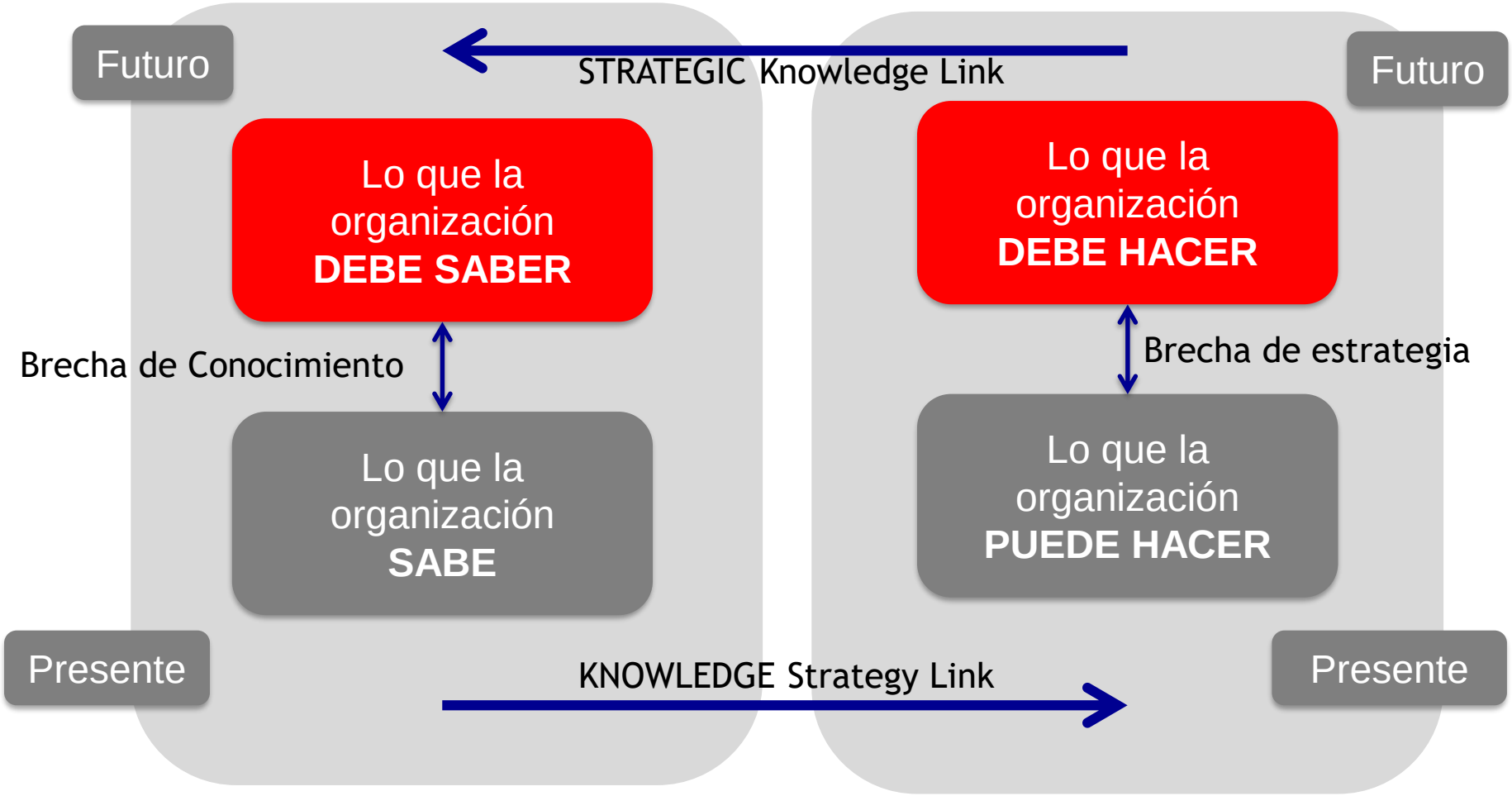
FSSC 22000

GLOBALG.A.P.

FSMA

100%

Paso 4: Análisis de Brecha



Paso 4: Análisis de Brecha

Trabajar con un tercero para comprender completamente los detalles de la ley FSMA y el impacto que tendrá en una organización, le permitirá avanzar rápidamente con el proceso y facilitar el acceso exitoso al mercado Americano.

Paso 4: Auditoría de Diagnóstico

LSQA ofrece el servicio de diagnóstico de sus instalaciones para verificar el grado de cumplimiento en el que se encuentra en los aspectos que Uds requieran.

Es una Auditoria “A medida” definida en conjunto con el cliente

Nuestros expertos realizarán una gira de inspección y evaluación a sus instalaciones, y se les entregará un informe detallado del estado de situación.

Paso 4: Auditoría Consultiva

NO ANUNCIADA / ACREDITADA

Nuestros expertos realizarán una gira de inspección y evaluación a sus instalaciones, para luego presentarles un informe detallado del estado de situación, focalizando en los temas que deben corregirse para cumplir con la regulación FSMA.

El informe de evaluación queda a disposición de la FDA, en el caso que lo requiera

Es una instancia clave para prepararse ante una inspección anunciada por FDA.

Paso 5: Certificación FSMA

Las organizaciones que operan dentro de la cadena de suministro deben prepararse para cumplir con los requisitos de la ley FSMA, y así asegurarse de que han implementado sistemas de seguridad alimentaria que cumplen con las regulaciones.

Llevar esta etapa más allá y lograr una auditoría de tercera parte y la certificación, podría ser una de las inversiones más beneficiosas que una compañía de alimentos que operan en el mercado de EE.UU. podría hacer en este momento

Paso 5: Certificación FSMA

Proceso de Acreditación de LSQA en el Programa de Certificación de 3era parte:

- En febrero de 2018, FDA reconoció a ANAB (ANSI-ASQ National Accreditation Board) como el ente de acreditación para FSMA.
- En febrero de 2018, LSQA fue aceptado por ANAB como el primer organismo de certificación en aplicar para la Ley FSMA
- Siguieron los procesos internos para completar la aprobación y se siguió un plan de capacitación intensa a auditores.
- En abril 2019, LSQA logró la acreditación por parte de ANAB para Certificar la Ley FSMA en dos alcances: Produce Safety Rule y Preventive Controls for Human Food

Paso 5: Certificación Ley FSMA

ANUNCIO EMITIDO POR LA FDA :

U.S. FOOD & DRUG ADMINISTRATION

FDA Food Safety Modernization Act (FSMA)

https://www.fda.gov/fsma

FDA Announces New Certification Body LSQA S.A. under Third Party Program

May 6, 2019

ANSI-ASQ National Accreditation Board (ANAB) notified the U.S. Food and Drug Administration that LSQA S.A. of Montevideo, Uruguay has been accredited as a certification body (CB) by ANAB under FDA's Accredited Third-Party Certification Program for the following program scopes: Produce Safety and Preventive Controls for Human Food (PCHF). This accreditation means that LSQA S.A. has been given the authority to conduct food safety audits and issue food and facility certifications under FDA's Accredited Third-Party Certification Program.

Certifications issued by CB's accredited through FDA's Accredited Third-Party Certification Program can be used by importers to establish eligibility for participation in the Voluntary Qualified Importer Program (VQIP), and in certain circumstances FDA can require that imported products be certified before entering the United States.

For More Information

- Accredited Third Party Certification Program
- Public Registry of Accreditation Bodies
- Public Registry of Certification Bodies
- Voluntary Qualified Importer Program (VQIP)

Paso 5: Auditoría Regulatoria

NO ANUNCIADA / ACREDITADA

AUDITORÍAS FSMA

REGULATORIA: única que puede terminar en una certificación FSMA

Etapa 1
In situ / Revisión Documental

Informe:
observaciones

Max 6 m

Etapa 2
No anunciada (30 d) – In situ

Informe:
NC críticas,
mayores y menores

Máx 30 d

Gestión de
hallazgos 30 d

Decisión de
Certificación

Ciclo de Certificación ANUAL: re-certificaciones
máximo 12 meses (t = Etapa 2)

U.S. Department of Health and Human Services
FDA OAA ONLINE ACCOUNT ADMINISTRATION (OAA)

Máx 45 días en Portal FDA

LSQA

DEJAMOS HUELLA

LSQA
DEJAMOS HUELLA

Habla con nosotros!!

LSQA Oficina Corporativa
Av. Italia 6201 | Edificio "Los Tilos" piso 1 11500,
Montevideo - Uruguay
Tel: (+598) 2600 0165 | Fax: (+598) 2604 2960

Lic. María Andrea Volonté.
volonte@lsqa.com