



Fecha: 1 de Octubre,
de 09:00 a 17:00 hs.

Lugar: Club del Emprendedor Las
Orquídeas. Parque Tecnológico del LATU.

Docente:
Gisela Kopper
LSQA - Costa Rica



ADULTERACIÓN INTENCIONAL DE ALIMENTOS

Cómo cumplir con los requisitos de la ley de Food Defense de FDA/FSMA

Focalizado tanto en la interpretación de los requisitos de la ley FDA para prevenir la adulteración intencional "Mitigation Strategies To Protect Food Against Intentional Adulteration" o más conocida como Ley de Defensa de Alimentos, como en la estructura y documentación del plan de Defensa que toda Planta elaboradora de alimentos debe, por primera vez y de acuerdo a esta ley, presentar. Incluye el uso en la práctica de la herramienta de la FDA en línea (análisis de vulnerabilidades siguiendo el método KAT -Key Activity Types-) para construirlo.

¿A QUIÉN APLICA?

A las empresas nacionales y extranjeras que deben registrarse en la FDA como instalaciones de alimentos en virtud de la Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos (FD & C) que exporten o elaboren productos en /o a los Estados Unidos.

INSCRIBIRSE AQUÍ



¿ESTÁ USTED PREPARADO?

El primer plazo de cumplimiento para esta Ley FDA, fue el pasado 26 de Julio de 2019. Esta regla describe las acciones requeridas por las instalaciones registradas ante la FDA a fin de evitar la adulteración intencional del suministro de alimentos.



¿QUÉ SE REQUIERE?

Bajo la nueva regla, se requiere que las instalaciones productoras de alimentos nacionales y extranjeras completen y mantengan un plan escrito de defensa alimentaria que evalúe las posibles vulnerabilidades ante la adulteración intencional, cuando la intención es causar daños a gran escala, y tomar medidas para disminuir el riesgo.

De disponer, traer notebook