

FSPCA

FOOD SAFETY PREVENTIVE CONTROLS ALLIANCE



ESI - Euroservizi Impresa Srl



Mala digestio, nulla felicitas.



ROMA



EXPORT IN USA?

FSMA - Food Safety Modernization Act, Preventive Controls for Human Food

Dal 16 Settembre 2016, per esportare in USA dovrai adeguarti alla nuova regolamentazione americana integrando l'HACCP aziendale con le nuove procedure di prevenzione e formando una apposita figura interna. ESI, FSA e CISRAD primi in Italia propongono il PRIMO CORSO per la formazione del PCQI, grazie alla collaborazione con un Lead Instructor FSPCA Italiano.



CHE COSA E'?

E' la nuova normativa americana sulla Sicurezza Alimentare. Si basa sull'integrazione del proprio HACCP con misure di Prevenzione "Preventive Controls", necessarie ad aumentare le garanzie di sicurezza. L'FSMA è stato approvato nel 2011, i regolamenti attuativi sono stati pubblicati a Settembre 2015 e sono effettivi da Gennaio 2016.

SI APPLICA A CHI?

Chiunque commercializzi prodotti alimentari nel mercato statunitense deve adeguarsi ai nuovi regolamenti FSMA. Quindi riguarda gli stessi americani e chiunque italiano, europeo od extra-europeo interessato ad esportare in USA. L'interfaccia tra autorità di controllo US ed azienda, è l'Importatore oggetto dei controlli di verifica.

DA QUANDO SARA' IN VIGORE?

Il Preventive Controls for Human Food, prevede un tempo di adeguamento per tutte le aziende entro Settembre 2016, per le piccole con fatturato < 500 mila \$ o attive da < di 3 anni, da Marzo 2017. La FDA vigilerà sul rispetto normativo. Il non rispetto comporterà il blocco all'importazione, l'addebito dei costi di controllo, dei costi di ritiro, sanzioni amministrative all'importatore.

COME MI ADEGUO?

Ogni azienda interessata deve formare un PCQI (*Preventive Control Qualified Individual*) tramite un corso di 3gg erogato da un Lead Instructor accreditato da FSPCA (Food Safety Preventive Control Alliance) ente collegato alla FDA (Food and Drugs Administration). Dovrà poi integrare le nuove procedure di prevenzione in lingua inglese al proprio HACCP, che saranno gestite dal PCQI.

QUINDI COSA DEVO FARE PER ESSERE PRONTO ENTRO SETTEMBRE 2016?

ESI in collaborazione con FSA e CISRAD, ti propone in Lingua Italiana il corso di adeguamento di 3gg con un Lead Instructor Italiano, che si svolgerà a Roma dal **13 al 15 Giugno 2016**. Ti offriamo poi il nostro supporto per implementare le procedure preventive al tuo HACCP.

Per informazioni e per la modulistica di iscrizione manda una E-Mail a cisradroma@gmail.com o contattaci allo 075/8084352. Il corso è riservato ai primi 25 registrati.