

Explicando o Food Safety Modernization Act - FSMA



O que é FSMA?

É uma mudança regulatória da posição de reação à contaminação para a prevenção.

O Food Safety Modernization Act - FSMA (Lei de Modernização da Segurança de Alimentos, em tradução livre) do FDA* é uma lei assinada pelo Presidente dos Estados Unidos, Barack Obama, em 04 de janeiro de 2011. Esta lei busca garantir que o fornecimento de alimentos nos Estados Unidos seja seguro ao mudar o foco das autoridades reguladoras federais da posição reativa de resposta à contaminação para uma posição de prevenção da mesma. O FSMA do FDA inclui, por exemplo, controles preventivos para a Alimentação Humana e Animal; contém requerimentos específicos para os Fornecedores de Alimentos e Importadores Estrangeiros e identificação de Indivíduos Qualificados em Controles Preventivos.

Principais Elementos do FSMA



*FDA - Food and Drug Administration

Certificação de Terceira Parte, Avaliação Independente e Treinamentos

O FSMA dá pela primeira vez a autoridade ao FDA de garantir que os produtos importados pelos Estados Unidos atendam aos padrões daquele país e que sejam seguros para os consumidores, com requisitos específicos para a Verificação de Fornecedores Estrangeiros.

Certificação Reconhecida pelo GFSI - FSSC 22000 e BRC

É importante que as organizações impactadas pelo FSMA do FDA - assim como seus fornecedores - obtenham uma certificação de uma norma reconhecida pelo GFSI, como a FSSC 22000 para Produção de Alimentos e Embalagens, a FSSC 22000 para Alimentação Animal ou a BRC Global Standard para Alimentos, para garantir ainda mais o cumprimento com os requisitos do FSMA.

HACCP vs HARPC

O FSMA introduz requisitos que vão além do HACCP, chamado de Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls ou HARPC (Análise de Perigos e Controles Preventivos Baseados no Risco). O HARPC abrange muito mais no sentido de avaliação de segurança de alimentos e controle, do que o tradicional plano de HACCP.

As regras para os Controles Preventivos do FSMA para Alimentação Humana e para Alimentação Animal estão ambas finalizadas e as datas de cumprimento para alguns tipos de negócios começam em setembro de 2016.

Indivíduo Qualificado em Controles Preventivos

O FDA envolveu o Instituto de Tecnologia de Illinois (Illinois Institute of Technology) para desenvolver um curso de capacitação reconhecido que satisfaça os requisitos em torno do Indivíduo Qualificado em Controles Preventivos, incluindo obtenção de um completo entendimento das regulações a respeito dos Controles Preventivos para Alimentação Humana. O LRQA oferece o curso reconhecido pelo FDA - FSPCA Controles Preventivos para Alimentação Humana - nas modalidades Aberto e In Company.

O LRQA está pronto para ajudar

O LRQA é um provedor líder e independente de serviços de avaliação incluindo auditoria, certificação, validação, verificação e treinamentos em uma ampla gama de normas e esquemas. Somos reconhecidos por mais de 50 organismos de acreditação e atendemos nossos clientes em mais de 120 países. Estamos prontos para ajudar a sua empresa em:

- Treinamento de FSPCA Controles Preventivos para Alimentação Humana - Indivíduo Qualificado - Curso reconhecido pelo FDA
- FSSC 22000 - Certificação para Fabricação e Embalagem
- FSSC 22000 - Treinamento para Fabricação e Embalagem
- FSSC 22000 - Certificação para Alimentação Animal e Feed
- BRC Global Standard para Certificação de Segurança de Alimentos e BRC FSMA Módulo Voluntário
- Auditoria Customizada e Serviços em FSMA Específicos para a Empresa, incluindo Auditorias de Segunda Parte e Verificação de:
 - Instalações de Fornecedores Estrangeiros
 - Conformidade de Instalação
 - Riscos de Adulteração
 - Transporte Sanitário
 - Riscos em Fornecedores e na Cadeia de Fornecimento
- Programa de Capacitação para GFSI Global Markets (GFSI Programa de Mercados Globais)
- SMETA 4-Pilares

Por que escolher o LRQA?

No segmento de segurança de alimentos, nossos serviços incluem certificação e avaliação em FSSC 22000, ISO 22000, HACCP, BRC, Global Markets Programme (Programa de Mercados Globais), GMP+ Feed, bem como uma gama de normas de segurança de alimentos e esquemas regionais e nacionais. Também oferecemos auditorias de segunda parte, programas customizados de auditoria e treinamento para ajudar a sua empresa a ter confiança na sua cadeia de fornecimento de alimentos. O LRQA trabalha com mais de 5000 organizações fabricantes de alimentos e suas cadeias de fornecimento, desde as marcas mais reconhecidas mundialmente até pequenos fornecedores independentes.

O conhecimento técnico e a experiência em gestão de projetos dos nossos especialistas em segurança de alimentos, altamente treinados, experientes e reconhecidos globalmente, garantem que nós podemos adaptar os nossos serviços de avaliação às suas necessidades de negócios.

“ Na Cargill, nosso objetivo é desenhar, desenvolver e implementar sistemas de classe mundial. E, para isso, nós precisamos de um organismo de certificação de classe mundial para nos ajudar a chegar lá. O LRQA é a melhor escolha para nós. ”

Mark Overland
Diretor Global de Certificação
Cargill



Para saber mais sobre como o LRQA pode ajudar a sua empresa, ligue para **+55 11 3523-3940** ou escreva para **sao-paulo@lrqa.com**

www.lrqa.com.br

Lloyd's Register e variantes são nomes comerciais do Lloyd's Register Group Limited, suas subsidiárias e afiliadas. Lloyd's Register Quality Assurance, Inc. é uma corporação de Delaware, EUA. Tomamos cuidado para garantir que todas as informações fornecidas estejam exatas e atualizadas. Entretanto, o Lloyd's Register não se responsabiliza por imprecisões ou alterações nas informações. Copyright © Lloyd's Register Quality Assurance, Inc. 2016. Um membro do grupo Lloyd's Register.