Jornada Exportación de Alimentos a EEUU

cel
Confederación de Empresarios de Lugo
1977 40 años 2017

En Estados Unidos se publicó hace tiempo una nueva y ambiciosa ley de seguridad alimentaria, la Food Safety Modernization Act (FSMA). Algunos de los desarrollos de esta ley han entrado en vigor recientemente, y, más en concreto, el que obliga a las empresas productoras de alimentos a contar con un plan de seguridad alimentaria, y con personal entrenado para llevarlo a cabo.

La FSMA afecta a las empresas que comercializan sus alimentos (y piensos) en EEUU, es decir, también a las que pretendan exportar a este país. Y obliga a que cada empresa cuente con, al menos, una persona entrenada en estos autocontroles, la figura llamada Preventive Controls Qualified Individual (PCQI), individuo cualificado en controles preventivos). Esta cualificación sólo se puede obtener mediante un curso estandarizado desarrollado por la FSPCA (Food Safety Preventive Controls Alliance) y aprobado por la FDA (Food and Drug Administration) estadounidense.

Con el objetivo de difundir las exigencias establecidas por EEUU en materia de seguridad alimentaria, en especial respecto a esta obligación de disponer de personal cualificado (PCQI), la CEL organiza en sus intalaciones, en colaboración con Laboratorios Micrail, una jornada informativa dirigida a empresas del sector alimentario con intereses comerciales en Estados Unidos, y que abordará el siguiente

Programa:

- Antecedentes
- Aspectos legales
- Ámbito de aplicación
- ¿Qué es el PCQI?
- ¿Como cualificarse como PCQI?

Colabora:

Micral
Análisis Alimentarios S.L.

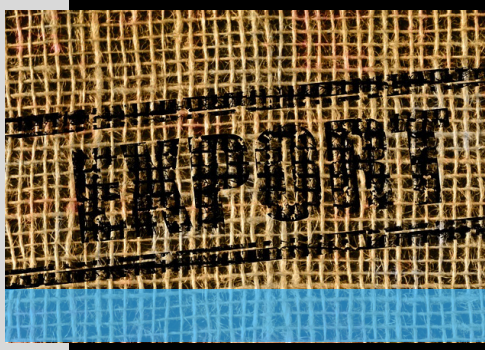
LUGO

6 de noviembre de 2017

18:30 h. - 20:00 h.

SEDE CENTRAL CEL

Plaza de Santo Domingo, 6-8, 2º Planta
27.001 Lugo
982 23 11 50



INSCRIPCIÓN

www.cel.es