



SERVIÇOS FDA & FSMA

Quais serviços
Oferece a **GLOBAL FS** para
seus clientes que exportam
para os EUA?



SUPOORTE TÉCNICO

▪ QUESTÕES DE REGULAMENTAÇÃO

Os proprietários ou operadores de estabelecimentos envolvidos na produção e distribuição de alimentos destinados ao consumo nos Estados Unidos (EUA) devem se registrar anualmente no FDA:

REGISTROS NO FDA

- **Food facilities register.** seção 415 da lei FD&C – Registro de fábrica no FDA
- **Food Canning Establishment Registration** – FCE/ SID 2541. Registro de estabelecimentos de alimentos enlatados

ALERTAS DE IMPORTAÇÃO

- **Import Alert Solutions** – IA/DWPE - Alerta de importação / Soluções técnicas para desbloqueio pelo FDA.

SUPOORTE TÉCNICO

▪ CUMPRIMENTOS

Os proprietários ou operadores de estabelecimentos envolvidos na produção e distribuição de alimentos destinados ao consumo nos Estados Unidos (EUA) devem cumprir os regulamentos de Rotulagem e FSMA:

ROTULAGEM DE ALIMENTOS DA FDA

Revisão do rótulo de produtos alimentícios

- Declaração de identidade
- Conteúdo líquido do pacote
- Informações de Contato
- Lista de ingredientes
- Informação nutricional



OUTROS PROGRAMAS DA FDA

- Construção de um plano HACCP
- Construção de um "Plano de Segurança dos Alimentos"
- Construção de um programa de recall
- Validação de limpeza
- Validação de detectores de metais e raios X
- Desenvolvimento do Programa de Monitoramento Ambiental
- Outros requisitos específicos (**aditivos alimentares indiretos**)



AUDITORIAS TIPO FDA

▪ AUDITORIA SIMULADA

Uma auditoria de 2 dias usando os protocolos estabelecidos pelas visitas regulamentares da FDA, conduzida por um Auditor com conhecimento técnico em questões regulatórias e segurança de alimentos sob:

- Parte 120 HACCP
- Parte 117 Plano de Segurança dos Alimentos / HARPC
- 117 Subparte B. Boas Práticas de Fabricação Atuais
- Parte 121 Adulteração intencional - Defesa de alimentos
- Parte 112 Produzir Segurança
- *Parte 113 Alimentos enlatados e embalados de forma asséptica
- * Parte 114 Alimentos acidificados

OUTROS PROGRAMAS

- Monitoramento Ambiental de Patógenos
- Fraude dos alimentos
- Recall e Rastreabilidade



* Incluímos auditorias de processos térmicos com um auditor aprovado na "Better Process Control School" da FDA

TREINAMENTOS DA FDA

▪ TREINAMENTOS - CRITÉRIOS DA FDA

São treinamentos oficiais aprovados pela Preventive Controls Alliance ou pela Produce Safety Alliance, bem como outros treinamentos com a emissão de Certificados de aprovação:



TREINAMENTOS OFICIAIS

- PCQI - Controles Preventivos de Alimentos para Consumo Humano - 21 CFR 117
- Segurança dos Produtos - Produção Segura de Legumes Frescos - 21 CFR 112

OUTROS TREINAMENTOS

- Alimentos acidificados
- Requisitos de verificação de fornecedores estrangeiros - FSVP
- Workshop - FSMA e suas implicações
- Como preparar e implementar um Plano de Segurança Alimentar / HARPC
- Monitoramento Ambiental de Patógeno
mitigação *L. monocytogenes* e *Salmonella*.
- C-TPAT - Comércio contra o terrorismo
- Adulteração intencional (Defesa Alimentar)

