

NEWSLETTER AGOSTO 2017

HARPC E L'EXPORT DEI PRODOTTI ALIMENTARI NEGLI STATI UNITI D'AMERICA



Dal 16 Settembre 2016 sono diventate obbligatorie le “Final Rules” previste dalla nuova legislazione statunitense sulla sicurezza alimentare, il cosiddetto “Food Safety Modernization Act” (FSMA) emanato dalla Food and Drugs Administration, l’agenzia USA per gli alimenti e i medicinali.

Per commercializzare nel mercato statunitense prodotti alimentari trasformati, tutte le aziende registrate alla FDA dovranno adeguarsi alle novità legislative US, sia nel caso esportino in USA, sia se già presenti con una propria sede o un proprio distributore sul suolo americano. Le “Final Rules”, infatti, riguardano egualmente sia il mercato interno che esterno agli Stati Uniti d’America.

La “Final Rule” di interesse per i produttori è quella inerente i “Preventive Controls for Human Food”. Tutto questo prevede che l’azienda adotti un sistema di procedure di controllo preventivo, basate sull’analisi dei rischi, meglio conosciuto come H.A.R.P.C. (Hazard Analysis and Risk Based Preventive Controls), che dovrà integrare il Piano H.A.C.C.P. già presente in azienda e che introduce tra i nuovi pericoli quelli radiologici e quelli causati intenzionalmente.

In sintesi l’H.A.R.P.C. è un H.A.C.C.P., con un’attenzione e una concentrazione più elevata alla prevenzione e mitigazione dei rischi.

Nel momento in cui non sia rilevata la corretta pianificazione ed implementazione dell’H.A.R.P.C., la FDA potrà sospendere la registrazione dell’azienda e bloccare la commercializzazione dei suoi prodotti.

L’H.A.R.P.C. e i nuovi obblighi introdotti dalla FDA per il mercato statunitense

Da Settembre 2016 la FDA annovera tra le proprie attività la prevenzione dei danni derivanti dalla cattiva qualità dei prodotti alimentari, sia quelli prodotti localmente che quelli importati.

Nello specifico le nuove leggi prevedono controlli preventivi su tutta la filiera agroalimentare e concedono alla FDA nuovi poteri coercitivi, mirati ad ottenere tassi più elevati di conformità agli standard di sicurezza alimentare.

Prevedono, inoltre, il ritiro dal mercato dei prodotti non conformi e responsabilizzano l’esportatore sulle attività di verifica del rispetto dei nuovi criteri di sicurezza alimentare.

Per tenere sotto controllo questi aspetti la FDA ha creato un vero e proprio standard,

MARINO s.r.l. Progettazione di tecnologie di processo e di prodotti alimentari - Fermenti Lattici

Laboratorio altamente qualificato
riconosciuto dal MIUR
art. 14 D.M. N. 593 del 8/8/2000
per la ricerca scientifica
ed innovazione tecnologica

Azienda con sistema
di gestione qualità
certificato da DNV GL
=ISO 9001=

Azienda con sistema
di sicurezza alimentare
certificato da DNV GL
=ISO 22000 - FSSC 22000=

Iscritto nel registro Regionale al N. 019CE
con decreto N.187 del 11/07/2007 e s.m.j.
di cui alla D.G.R.C. N. 535 del 29/10/2011
relativo ai laboratori di analisi
che effettuano l’autocontrollo

L'H.A.R.P.C., che prevede che le aziende alimentari di trasformazione operino mediante il rispetto di determinate linee guida.

L'H.A.R.P.C. si applica a tutti i prodotti trasformati con l'esclusione di succhi di frutta, bevande alcoliche, pesce fresco ed animali vivi, carne, pollo e uova sotto USDA (U.S. Department of Agriculture).

Le "Final Rules", di conseguenza, hanno introdotto una nuova figura responsabile per l'azienda alimentare della totale implementazione del sistema di controllo interno, chiamata Preventive Controls Qualified Individual, o meglio, PCQI.

Per esportare negli Usa, quindi, tutte le aziende registrate alla FDA dovranno implementare il proprio Manuale di Autocontrollo che andrà tradotto in inglese e ampliato con i controlli preventivi introdotti dall'FSMA, e garantire la presenza di un PCQI per la gestione degli stessi.

- I vantaggi nell'adottare l'H.A.R.P.C. all'interno della propria azienda sono:
- Conformità alla normativa statunitense;
- Abbattimento delle probabilità di ricevere sanzioni o provvedimenti;
- Maggiori controlli sulla produzione dei propri prodotti;
- Consulenza di personale esperto in materia (PCQI).

SERVIZI OFFERTI

MARINO S.R.L. offre consulenza professionale specializzata, per fornire servizi specifici adeguati ai bisogni delle diverse realtà produttive, così da garantire una corretta implementazione dei controlli effettuati in aziende alimentari che esportano negli Stati Uniti d'America.

Garantendo massima efficacia e qualità dei servizi offerti, MARINO S.R.L. propone: Un servizio di consulenza e controllo effettuato da PCQI qualificato in materia Implementazione e traduzione in inglese del manuale di autocontrollo Introduzione di nuovi sistemi di controllo in azienda tali da essere conformi al sistema H.A.R.P.C.;

Elaborazione e traduzione di etichette e schede Nutrizionali FDA necessarie a garantire la conformità dei prodotti sul mercato statunitense.

Il nostro laboratorio e' a vostra disposizione .

Cordiali saluti.

MARINO S.R.L

Resp. Comm. Grazia Martuccio

Tel. 0823/758335 - 0823/809895

email - labo@marino.it



MARINO s.r.l. Progettazione di tecnologie di processo e di prodotti alimentari - Fermenti Lattici

Laboratorio altamente qualificato
riconosciuto dal MIUR
art. 14 D.M. N. 593 del 8/8/2000
per la ricerca scientifica
ed innovazione tecnologica

Azienda con sistema
di gestione qualità
certificato da DNV GL
=ISO 9001=

Azienda con sistema
di sicurezza alimentare
certificato da DNV GL
=ISO 22000 - FSSC 22000=

Iscritto nel registro Regionale al N. 019CE
con decreto N.187 del 11/07/2007 e s.m.j.
di cui alla D.G.R.C. N. 535 del 29/10/2011
relativo ai laboratori di analisi
che effettuano l'autocontrollo