



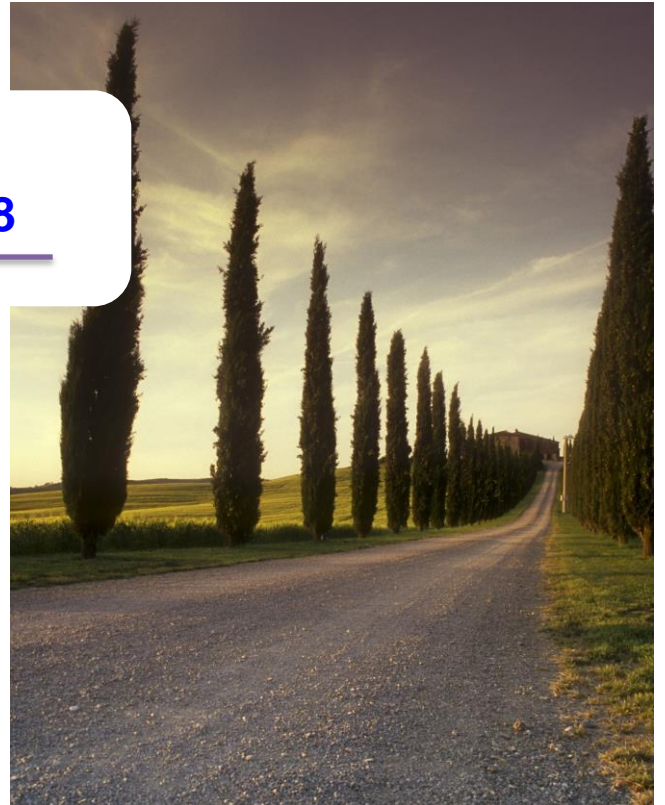
## CATALOGO DE SERVICIOS 2018

### DESCRIPCIÓN BREVE

Servicios Especializados en inocuidad alimentaria enfocado sobre reglamentos de inocuidad derivados de la Ley FSMA de los Estados Unidos entre lo que destacan: Liberación de empresas de alertas a la importación, Asistencia durante inspecciones federales del FDA, Desarrollo de planes de inocuidad alimentaria basado en los cuatro reglamentos FSMA e impartición de cursos capacitaciones oficiales para certificación de personas calificadas.

AGROESPA SC

[Título del curso]



# SERVICIOS PROFESIONALES EN INOCUIDAD ALIMENTARIA



## 1.0 PRESENTACIÓN

Por requerimientos de la ley FSMA en los Estados Unidos, las empresas exportadoras e importadoras de alimentos destinados para consumo humano y animal las empresas generadoras e importadoras de alimentos deben denostar que sus productos no representan una amenaza para la salud, no están adulterados y provienen de instalaciones que aplican controles preventivos adecuados para la producción y suministro bajo condiciones higiénicas.

La Food Adn Drugs Administration (FDA por sus siglas en inglés), agencia administradora de la ley ha sido facultada para emitir reglamentos de cumplimiento obligatorio, fortalecer sus esquemas de vigilancia (Inspecciones, muestreos y auditorias) aplicar sanciones administrativas en contra de empresas que ofrecen alimentos peligrosos o en violación a la ley (Suspensión de registro de instalaciones, Retiro de productos, emisión de alertas a la importación, entre otras).

A partir del 26 de enero del 2018 vence el tiempo otorgada por la agencia para que de forma directa o a través de terceras personas (importadores u organismos de tercera parte) requiera de forma gradual el cumplimiento de los reglamentos de inocuidad que para productores, empaques, procesadores, líneas transportista e importadores de alimentos.

**AGROESPA** SC, empresa especializada en asuntos regulatorios en inocuidad alimentaria basado en la ley FSMA, cuenta con personal con experiencia y altamente calificado por agencias del gobierno de los Estados Unidos para la prestación de los servicios siguientes:



---

## 2.0 SERVICIOS PROFESIONALES PARA:

---

1. Liberación de empresas de **alertas a la importación**.
2. Desarrollo **Programas de Verificación de Proveedores Extranjeros** (FSVP) del FSMA.
3. **Auditorias Calificadas** para proveedores Extranjeros.
4. Apoyo técnico durante **inspecciones federales** del FDA.
5. Asistencia Técnica para desarrollo e implementación de **planes de inocuidad Alimentaria** para campos agrícolas, plantas empacadoras, procesadoras, líneas transportista e importadores de Alimentos.
6. **Capacitación empresarial** sobre reglamentos FSMA (Cursos oficiales con autorización del PSA y FSPCA).



## 3. DESCRIPCIÓN DE SERVICIOS

### 1. Liberación de empresas de **alertas a la importación**.

Gestionamos ante la FDA de los Estados Unidos la liberamos de tu empresa de Alertas a la importación (DWPE).

Contamos con personal con amplia experiencia en la liberación de empresas de alertas a la importación.

### 2. **Programas de Verificación de Proveedores Extranjeros (FSVP) del FSMA.**

Te apoyamos para la elaboración y aplicación del Programa de verificación de proveedores extranjeros acorde al reglamento FSVP del FDA.

- Elaboramos los procedimientos y registros requeridos por el reglamento.
- Capacitamos al personal de tu empresa y de tus proveedores.
- Realizamos a la verificación a tus proveedores e integramos la información adecuada para el cumplimiento del reglamento.
- Preparamos al personal de tu organización para atender inspecciones federales del FDA.

Nuestro personal es calificado y cuenta con certificado de entrenamiento emitido por FSPCA de los Estados Unidos.

### 3. Apoyo técnico durante **inspecciones federales** del FDA.

Si usted ha sido notificado de una inspección federal del FDA, nosotros le apoyamos:

- Realizamos una auditoria previa a la inspección federal basada en la metodología que aplican los oficiales de la agencia (Investigation Operations Manual (IOM)).
- Te proponemos plan de acciones correctivas vigilamos su aplicación.



- Te asistimos durante el proceso de inspección.
- Te apoyamos para corregir los hallazgos y observaciones documentados en el 483 form.

Tenemos experiencia en la desarrollo e implementación de planes de inocuidad basado en los reglamentos anteriores y que han sido evaluados por la FDA durante inspecciones federales con resultados exitosos.

#### 4. Desarrollo e implementación de **planes de inocuidad Alimentaria** basado en reglamentos FSMA:

- Produce Safety Rule (21CFR112)
  - Controles preventivos para alimentos de consumo humano (21CFR117)
  - Transporte Sanitario para alimentos de consumo humano y animal.
- Elaboramos el plan de inocuidad alimentaria integrado por procedimientos, registros, programas de monitoreo, así como por los diversos documentos que son requeridos por este reglamento.
  - Capacitamos al personal de tu empresa para su aplicación y verificación.
  - Te preparamos para atender inspecciones federales del FDA y auditorias realizadas por tu importador.

Nuestro personal técnico está calificado y cuenta con certificados de entrenamiento emitidos por FSPCA y por la PSA de los Estados Unidos para brindarle la asistencia técnica que su organización necesita.

#### 5. Auditorias Calificadas para proveedores extranjeros y locales.

Desarrollamos las auditorias calificadas y verificaciones a tus proveedores acorde a la metodología establecida en los reglamentos controles preventivos para alimentos de consumo humano y verificación de proveedores extranjeros:

- Construimos tu procedimiento de verificaciones o auditorias si como procedimiento de aprobación de proveedores confiables.
- Evaluamos el desempeño del plan de inocuidad aplicados por tus proveedores locales y extranjeros.
- Investigamos su historial ante sitios oficiales del FDA.
- Emitimos un dictamen de opinión sustentado con los registros y evidencias recabadas.
- Te entregamos un padrón de proveedores confiables sustentado con el expediente completo de cada proveedor evaluado.



## **6. Capacitación empresarial** sobre reglamentos FSMA.

Hemos desarrollado dos niveles de nuestros programas de entrenamiento:

1. **Cursos oficiales** para entrenamiento de **personas calificadas** en los reglamentos siguientes:
  - a. **Produce Safety Rule**, autorizados por la Produce Safety Alliance.
  - b. **Controles Preventivos para alimentos de consumo humano**, autorizado por el FSPCA.
  - c. **Programa de Verificación de Proveedores Extranjeros (FSVP)**, autorizado por FSPCA.

Se emiten certificados de entrenamiento emitidos por las organizaciones anteriores lo cual los acredita como personas calificadas en el reglamento.

### 2. Cursos **con fines de orientación**.

- a. Métodos para verificación de proveedores. -
- b. Liberación de empresas de alertas a la importación.
- c. Transporte Sanitario para alimentos de consumo humano y animal.
- d. Preparación de empresas para atender inspecciones federales del FDA.
- e. Plan de retiro.
- f. Elaboración e implementación de planes de inocuidad alimentaria basado en reglamentos FSMA.
- g. Métodos para validación de controles preventivos de proceso.
- h. Programa de monitoreo ambiental.

El contenido de los cursos está basados en los reglamentos FSMA y guías de orientación publicadas por FDA y otras agencias de los Estados Unidos.

En todos los casos recibirás procedimientos, protocolos, formatos y guías de orientación para la implementación del tema en tu organización.



---

## PARA MAYOR INFORMACIÓN

---

Contáctanos

**MC Miguel Ángel de los Santos Vásquez**  
**Director**

[agroespa@agroespa.net](mailto:agroespa@agroespa.net); [miansava31@yahoo.com.mx](mailto:miansava31@yahoo.com.mx)

Tel: (55) 50-16- 68-06

**Visita nuestras páginas**

[www.agroespa.net](http://www.agroespa.net); <https://es-la.facebook.com/Agroespa>

