



## FSMA: FOOD SAFETY MODERNIZATION ACT Esporta in USA con successo!

**bioagricert**   
A FOODCHAIN ID COMPANY

### FOOD SAFETY MODERNIZATION ACT (FSMA) COSA È CAMBIATO E COME ADEGUARCI PER ESPORTARE IN USA CON SUCCESSO

Le nuove norme FDA (Food and Drug Administration - "Agenzia per gli alimenti e i medicinali") per la produzione e l'importazione di prodotti alimentari vanno sotto il nome di FSMA (Food Safety Modernization Act).

Tutte le aziende alimentari produttrici ed esportatrici sono tenute a uniformarsi a tale norma per vendere prodotti alimentari in USA.

Fulcro delle nuove norme FDA - FSMA è l'implementazione del food safety program composto dal:

- **Food Safety Plan** che include il piano HARPC (Hazard Analysis and Risk Based Preventive Controls)
- **Food Defence e Recall Plan**, una serie di protocolli e procedure di controllo e prevenzione dei rischi insiti nel trattamento e nella produzione di prodotti alimentari.

In sede di ispezione la FDA verifica la formazione ufficiale e l'implementazione della documentazione prodotta per ogni tipo di prodotto-referenza e tipo di processo produttivo, la corretta adozione dei protocolli, processi e procedure previsti dal Rule di riferimento del FSMA in relazione ai prodotti esportati in USA.

Il sistema dei controlli è reso molto più efficiente e reattivo dal fatto che anche gli importatori americani con la Final Rule on Foreign Supplier Verification Programs (FSVP) hanno l'obbligo di controllare che i prodotti alimentari di loro importazione in USA provengano da produttori/esportatori a norma con le normative FSMA.

**RELATORE: Claudio Gallottini, DVM Ph.D Inspector, Trainer & Auditor, Food Safety Expert**



**VUOI CONOSCERE  
TUTTI I DETTAGLI  
SULLE NUOVE PROCEDURE?**

**Ti aspettiamo sabato 7 settembre 2019  
ore 16.00 - 17.00 al Workshop Informativo  
che si terrà presso BolognaFiere,  
Sala Ronda, Centro Servizi, Blocco C, 1° piano**

**ISCRIZIONI E INFO: [francesca.cozzo@bioagricert.org](mailto:francesca.cozzo@bioagricert.org)**