

Registrar Corp是如何协助企业遵守FSMA的

食品安全计划

FDA的《预防性控制规则》要求食品企业建立书面的《食品安全计划》，以识别已知的或者可以合理预知的与其供应的食品相关的生物性、化学性及物理性的危害。一份完整的食品安全计划必须包括加工过程控制、食品过敏原控制、卫生控制、供应链预防性控制以及召回计划等。Registrar Corp的食品安全专家可以帮助企业建立新的《食品安全计划》或审核现有的《食品安全计划》。



FDA合规状态监控系统

FDA的《预防性控制规则》及《外国供应商验证计划》要求食品企业及美国进口商要监控其每个供应商在FDA的合规状态。包括其是否有收到FDA的警告信，或者是否被列入黑名单等。Registrar Corp的合规监控系统可以允许其用户监控全球范围内的企业在FDA的合规状态。包括其是否收到有收到FDA的警告信，或者是否被列入黑名单，是否有被拒绝入境记录，以及现场审计结果等。每当企业的合规状态发生变化时，系统会自动发出邮件通知用户。

纠正措施

根据《预防性控制规则》及《外国供应商验证计划》的要求，食品企业及美国进口商在发现其合规状态有问题时，必须立即采取纠正措施。标签不合规是最常见的违规问题。Registrar Corp的标签及成分审核专家可以保证食品标签符合FDA的要求。Registrar Corp还可以协助企业向FDA递交申请从黑名单中除名。



现场审计

到工厂进行现场审计是美国进口商核实其国外供应商是否达到FDA的食品安全标准（根据FSVP的要求）的其中一种方式。Registrar Corp的食品安全专家可以为全球的食品企业进行现场审计指导。Registrar Corp的现场审计通常是两天时间，旨在帮助企业识别其存在的食品安全问题，以及工厂在日常生产过程中的生产结构，生产流程，加工过程及文件记录等方面存在的问题。

合规日期

预防性控制：2016年9月

外国供应商验证计划：2017年5月

