

**San Salvador, 02 de diciembre de 2014.** En la Fundación Empresarial para el Desarrollo Educativo- FEPADE-, se realizó un Taller sobre Análisis de Peligros y Controles Preventivos Basados en el Riesgo conocido como HARPC (siglas en inglés), según requisitos de FDA (Food and Drug Administration) tema importante para el aseguramiento de la calidad en la industria alimentaria nacional. El expositor, Ingeniero Samuel Rognon expuso realidades y situaciones que ocurren normalmente en empresas alimentarias, el riesgo que representan y las soluciones en forma práctica.

El desarrollo del taller contó entre su asistencia con miembros de la Comisión Nacional de Codex Alimentarius y Comisión Directiva de OSARTEC, quienes intercambiaron comentarios con el expositor haciendo de la reunión una experiencia enriquecedora

La industria alimentaria nacional tiene el deber de competir paralelamente en el intercambio comercial de alimentos con países cuyos sistemas preventivos basados en el riesgo están instituidos como una práctica regulada por sus autoridades competentes.

La nueva Ley sobre la modernización en la inocuidad alimentaria (FSMA por sus siglas en inglés) es exigente en términos de prevención que los países exportadores de alimentos hacia Estados Unidos deben cumplir.

Los asistentes al taller expresaron la importancia de que las autoridades en salud pública implementen programas de difusión en el tema riesgo.