



¿QUÉ ES LA FSMA?

Promulgada el 4 de Enero de 2011, la Ley de Modernización de la Inocuidad Alimentaria, o FSMA como ya se le llama, es la legislación sobre inocuidad alimentaria más radical que se haya aprobado en los EE.UU. en los últimos 60 años. Por vez primera, en los EE.UU. se están desarrollando y aplicando regulaciones de inocuidad alimentaria que están cambiando el enfoque, pasando de reaccionar ante los problemas de inocuidad alimentaria, a empezar por prevenirlos.

¿LE AFECTARÁ LA FSMA A SU NEGOCIO?

Probablemente ha escuchado acerca de la nueva Ley de Modernización de la Inocuidad Alimentaria de los Estados Unidos y se ha preguntado cómo afectará a su negocio. Esta es la respuesta corta: si produce, procesa alimentos y los exporta a los Estados Unidos, entonces SI. Aunque aún hay tiempo antes de que se haga efectivo el cumplimiento obligatorio, le conviene comenzar ya para evitar prisas y demostrarles a sus clientes y competidores que es el líder en la industria.

CÓMO IMPACTA LA FSMA A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA LATINOAMERICANA

La ley de la FSMA requiere que la US FDA promulgue regulaciones o reglas para asegurar que se cumple la intención de la ley. A esta fecha, la FDA ha promulgado siete proposiciones. Estas incluyen:

- Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano, que detalla requisitos de regulación para procesadores de alimentos cuyos productos se exportarán y serán consumidos por los consumidores de los EE.UU.
- Inocuidad de Frutas y Vegetales, que detalla los requisitos de regulación para agricultores.
- Programas de Verificación de Proveedores Extranjeros (FSVP) para Importadores, que detalla los requisitos de regulación para importadores.
- Transporte Higiénico de Alimentos para Consumo Humano y Animal, que detalla los requisitos de regulación para aquellos que transportan alimentos y que puede afectar a los exportadores.
- Adulteración Intencionada de los Alimentos, que detalla requisitos de regulación que requieren que tanto las instalaciones en los EE.UU. como las del extranjero, cuyos productos se exportan, traten la seguridad alimentaria implementando un plan de defensa alimentaria.
- Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Animal, que detalla requisitos de regulación para productores exportadores de alimentos para animales.
- Organismos de Certificación/Acreditación de Auditores de Terceras Partes, que detalla los requisitos de la comunidad de auditores.



¿POR QUÉ EL TENER UN PLAN HACCP Y/O SISTEMA GFSI IMPLEMENTADO PUEDE NO SER SUFICIENTE PARA CUMPLIR CON FSMA?

Usted puede ya tener un plan HACCP o un sistema GFSI implementado y se preguntará si esto no es ya suficiente para cumplir con la FSMA. En el caso de procesadores de alimentos, a todas las Instalaciones registradas ante la FDA se les solicitará realizar un análisis de peligros, implementar controles preventivos y desarrollar un Plan de Inocuidad que documente el monitoreo, las acciones correctivas y la verificación de los controles preventivos. En el caso de frutas y vegetales frescos los controles requeridos están enfocados a la prevención de la contaminación microbiológica y son muy específicos. Muchos de los elementos que usted ya tenga implementados en su programa son parte de lo que solicitan los reglamentos de la FDA, sin embargo es importante conocer la diferencia que existen entre los requisitos de la FSMA y los programas que actualmente tienen implementados muchas de las empresas y qué hacer para cerrar las brechas entre el programa actual de su empresa y los requisitos de la FSMA.

SERVICIOS DE NSF PARA CUMPLIR CON LA FSMA

Si usted produce o exporta alimentos para el mercado de los EE.UU. ahora es el momento de comenzar sus preparaciones de cara a la FSMA. Cumplir desde el principio con la FSMA ayudará a asegurar que no haya retrasos en el flujo de negocios o ingresos, y será un importante diferenciador a su favor en el mercado. Usted estará muy por delante de los competidores que posponen la preparación.

NSF ofrece una amplia gama de servicios para ayudar a exportadores y agentes a cumplir los requisitos de la FSMA: Capacitación, Asesoría y Auditoría.

Capacitación – Al nivel más fundamental, agricultores, procesadores, exportadores y agentes deben comprender la Ley FSMA, sus reglas y requisitos, y cómo les afectará. Muchos proveedores que ya tienen certificación GFSI (SQF, BRC, IFS, FSSC22000, o GLOBALG.A.P.) se preguntan si están exentos de los requisitos de la FSMA. Para tratar estas cuestiones, NSF ha creado una serie de cursos de capacitación en FSMA.

Asesoría – Una vez que usted tenga una comprensión en profundidad de la ley y dónde necesita mejorar sus sistemas de inocuidad alimentaria o su documentación, cuente con NSF para ayudarle a encontrar el camino hacia el cumplimiento. Podemos trabajar con usted a cualquier nivel para asegurar que está usted preparado para la FSMA.

Auditoría – Como certificador de GFSI líder a nivel mundial que completa más de 50 000 auditorías de inocuidad alimentaria al año, NSF está más que calificado para auditar su campo, instalación de procesado o estación de almacenado o transporte para asegurarse de que cumple los requisitos de la FSMA.

¿PORQUE NSF?

NSF International emplea avanzados equipos de expertos en inocuidad alimentaria dispuestos y a la espera de ayudar a agricultores, procesadores, exportadores y agentes latinoamericanos a cumplir las regulaciones de la FSMA.

Fundada en 1944, nuestra misión es proteger y mejorar la salud humana a nivel global. Productores, reguladores y consumidores cuentan con nosotros para desarrollar certificaciones y estándares de salud pública que ayuden a proteger alimentos, aguas, productos de consumo y el medioambiente. Como organización acreditada independiente, analizamos, auditamos y certificamos productos y sistemas a la vez que proporcionamos capacitación y gestión de riesgos.

NSF mantiene una prolongada relación con agencias de regulación como la Administración de Alimentos y Fármacos de los EE.UU. (US FDA), los Centros de Control de Enfermedades (CDC), la Agencia de Protección Ambiental de los EE.UU. (USEPA) y más tarde fue Centro de Inocuidad Alimentaria de la Organización Panamericana de la Salud/Organización Mundial de la Salud (OMS). También tenemos fuertes relaciones de regulación establecidas en todas las áreas globales de operación.

Tanto si su interés en la FSMA está orientado hacia las frutas y vegetales porque es agricultor como si lo está hacia el procesado de alimentos porque es procesador o si trabaja para representar los intereses de la comunidad exportadora, NSF es su mejor opción como socio. Permita que NSF sea el experto que le ayude a comprender mejor la FSMA, permitiéndole cumplir sus requisitos y prepararle para el éxito en la exportación. Al trabajar con NSF, usted puede obtener básicamente su "pasaporte para la exportación" cuando se trata de satisfacer las exigencias impuestas por la FSMA.

Para más información acerca de los servicios sobre la FSMA de NSF, envíenos un correo electrónico a fsma@nsf.org.

NSF DE MÉXICO

Carretera al Campo Militar
305 Int D, Col. San Antonio de la Punta
Queretaro, QRO, C.P. 76135 Mexico
t: +52 44 2242 2926 | e: mexico@nsf.org | w: www.nsf.org

