

LA LEY DE MODERNIZACIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS



El sistema de extensión cooperativa de Penn State está ayudando a que los productores de frutas y vegetales, procesadores de alimentos para consumo humano y los fabricantes de alimentos para consumo animal se adapten a los nuevos estándares regulatorios requeridos bajo la Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos (FSMA) del año 2011.

¿Qué es un individuo calificado en controles preventivos (PCQI)?

Si su empresa está sujeta a la norma de controles preventivos y no le aplican exenciones, entonces tiene que tener un individuo calificado en controles preventivos (PCQI) para desarrollar e implementar su plan de inocuidad de los alimentos.

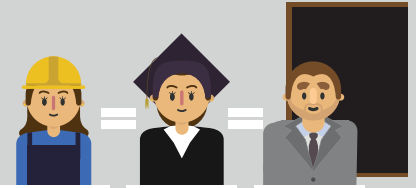


PCQI



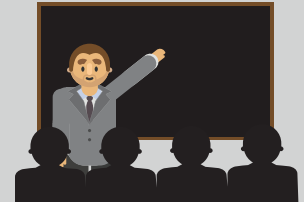
Un individuo calificado en controles preventivos es una persona que termino exitosamente una capacitación en el desarrollo y aplicación de controles preventivos basados en riesgo que es al menos equivalente a la capacitación recibida bajo un currículo estandarizado reconocido como adecuado por la FDA o que está calificado a través de su experiencia laboral para desarrollar y aplicar un sistema de inocuidad de los alimentos.

La experiencia laboral puede calificar a un individuo para realizar estas funciones si dicha experiencia le ha dado a la persona el conocimiento al menos equivalente al proporcionado en la capacitación estandarizada.



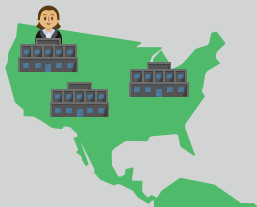
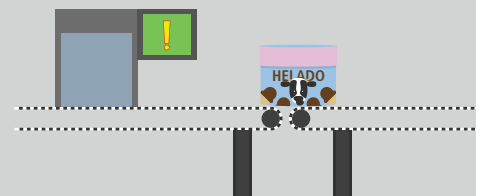
Para demostrar que alguien está calificado para cumplir como PCQI no se requiere de una certificación. La FDA evaluará el plan de inocuidad de los alimentos de las instalaciones en lugar de las certificaciones de la persona.

Si existen deficiencias en el plan de inocuidad de los alimentos, esto indica que el PCQI requiere de capacitación adicional, sin importar las certificaciones que tenga.



El plan de inocuidad de los alimentos escrito de las instalaciones tiene que ser desarrollado, o su desarrollo tiene que estar supervisado, por uno o más individuos calificados en controles preventivos.

El PCQI también se encarga de supervisar la validación de algunos de los controles preventivos para asegurarse de que son capaces de controlar los peligros identificados y de supervisar la revisión de los registros del plan de inocuidad de los alimentos.



La Norma final de controles preventivos para alimentos para el consumo humano permite que la empresa utilice los servicios de un solo PCQI para múltiples ubicaciones.

Para obtener más información por favor visite extension.psu.edu/fsma.

Este programa fue desarrollado por Food Safety CTS, LLC, para el Programa de Capacitación en Inocuidad Alimentaria y Sustentabilidad Agrícola del USDA y el sistema de extensión cooperativa de Penn State.



Los programas de extensión e investigación del colegio de ciencias agrícolas de la universidad Penn State (Penn State College of Agricultural Sciences) están parcialmente financiados por los condados de Pennsylvania, el Estado de Pennsylvania y el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos.

Esta publicación está disponible, a solicitud, en formatos alternativos.

La Universidad Estatal de Pennsylvania (Pennsylvania State University) es un empleador que ofrece igualdad de oportunidades y acción afirmativa y se compromete a proporcionar oportunidades de trabajo a todos los solicitantes calificados sin importar su raza, color, religión, edad, género, orientación sexual, identidad de género, nacionalidad de origen, discapacidad o condición de veterano protegido.