

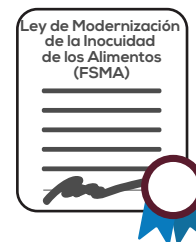
LA LEY DE MODERNIZACIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS



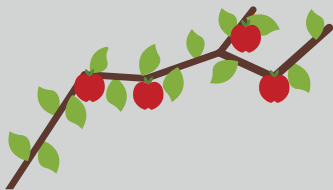
El sistema de extensión cooperativa de Penn State está ayudando a que los productores de frutas y vegetales, procesadores de alimentos para consumo humano y los fabricantes de alimentos para consumo animal se adapten a los nuevos estándares regulatorios requeridos bajo la Ley de Modernización de la Inocuidad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


¿Qué es FSMA?

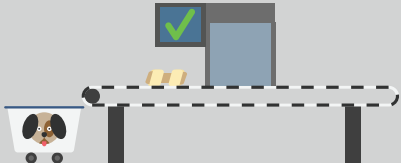
La Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos (FSMA) se promulgó en el año 2011. Esta ley le permite a la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA) enfocarse en la prevención de los problemas de inocuidad alimentaria en lugar de reaccionar ante ellos cuando éstos se presentan.

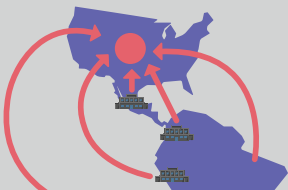


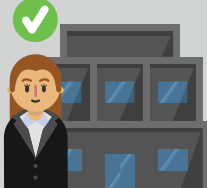
La ley FSMA consta de 7 normas principales:


- 


1 La **NORMA DE INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS FRESCOS** es el primer estándar federal obligatorio para el cultivo, cosecha, empaque y almacenamiento de productos agrícolas frescos.
- 

2 Las buenas prácticas de manufactura, el análisis de peligros y los controles preventivos basados en riesgo se conocen como la **NORMA DE CONTROLES PREVENTIVOS PARA ALIMENTOS PARA EL CONSUMO HUMANO**.
Esta norma requiere que las instalaciones tengan un plan de inocuidad alimentaria escrito, que incluya un análisis de peligros y controles preventivos basados en riesgo para minimizar o prevenir peligros de inocuidad que fueron identificados.
- 

3 La **NORMA DE CONTROLES PREVENTIVOS PARA ALIMENTOS DESTINADOS AL CONSUMO ANIMAL** establece las buenas prácticas de manufactura, el análisis de peligros y los controles preventivos basados en riesgo para la producción de alimentos para animales.
- 

4 La **NORMA SOBRE LOS PROGRAMAS DE VERIFICACIÓN DE PROVEEDORES EXTRANJEROS PARA LOS IMPORTADORES DE ALIMENTOS** requiere que los importadores lleven a cabo ciertas actividades basadas en los riesgos del alimento a importar para verificar que los alimentos importados a los Estados Unidos fueron producidos de manera que cumplan con las normas de inocuidad estadounidenses aplicables.
- 

5 La **NORMA DE ACREDITACIÓN DE TERCERÍAS** establece un programa voluntario para la acreditación de organismos de certificación de terceros, también conocidos como auditores de terceros o tercerías, para hacer auditorías de inocuidad de los alimentos y emitir certificaciones a las entidades extranjeras para los alimentos de consumo animal y humano que producen.
- 

6 La **NORMA DE TRANSPORTE SANITARIO DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO Y ANIMAL** incluye los esfuerzos para proteger a los alimentos desde la huerta hasta la mesa manteniéndolos seguros de la contaminación durante su transporte.
- 

7 La **NORMA DE ESTRATEGIAS DE MITIGACIÓN DE LA CONTAMINACIÓN O ADULTERACIÓN INTENCIONAL** pretende prevenir la adulteración intencional cuyo objetivo es causar un daño a la salud pública a gran escala, se incluye la prevención de actos de terrorismo que tengan como objetivo el suministro de alimentos.

FSMA aplica a las empresas nacionales y extranjeras productoras de alimentos que se consumirán en los Estados Unidos. Las fechas de cumplimiento de las diferentes normas varían según el tamaño de la empresa.

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.