

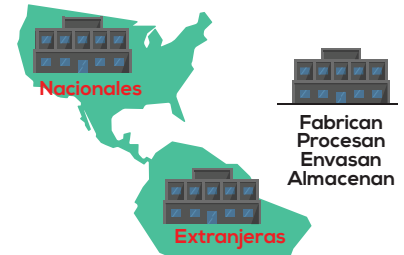
LA LEY DE MODERNIZACIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS



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.

¿Quién está sujeto a la norma de controles preventivos para alimentos para el consumo humano?

En general, esta norma aplica a las instalaciones nacionales o extranjeras que fabrican, procesan, envasan o almacenan alimentos para el consumo humano en los Estados Unidos.



"Requiere que las instalaciones nacionales y extranjeras que fabrican, procesan, empaquetan o almacenan alimentos para el consumo humano en los Estados Unidos se registren con la FDA"

Los requisitos aplican a su empresa si sus instalaciones requieren registrarse ante la FDA bajo la sección 415 de la Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos (Federal Food, Drug and Cosmetic Act).

Las entidades definidas en la ley FSMA como "huertas", los establecimientos de venta de alimentos al menudeo o minoristas de alimentos y los restaurantes son algunas de las entidades que no están sujetas a los requisitos de la norma ya que no tienen que registrarse en la FDA.

No requieren registro

Además, existen varias exenciones o requisitos modificados que podrían aplicar a su empresa. Las instalaciones tienen que cumplir con los requisitos de controles preventivos basados en riesgo exigidos por la Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos de la FDA (FSMA) así como también con las Buenas Prácticas de Manufactura actuales (BPMs) de esta norma (a menos que aplique alguna exención).

Controles preventivos

Es importante señalar que la aplicabilidad de las buenas prácticas de manufactura no depende de si se requiere o no que la instalación tenga que estar registrada. En general, los requisitos de las buenas prácticas de manufactura le aplican a la empresa si ésta fabrica, procesa, empaqueta o almacena alimentos para el consumo humano.

BPMs

Al igual que en los requisitos de controles preventivos, existen exenciones y requisitos modificados para las buenas prácticas de manufactura, pero éstos no son los mismos.

CP Exenciones - requisitos

BPMs Exenciones - requisitos

Las fechas de cumplimiento de la norma están escalonadas en función del tamaño de la empresa y además, tome en cuenta que los requisitos del programa de la cadena de suministro tiene fechas de cumplimiento separadas.

Programa de cadena de suministro

Para aprender algunos puntos clave sobre la norma de controles preventivos para alimentos de consumo humano visite: <https://www.fda.gov/downloads/food/guidanceregulation/fsma/ucm584807.pdf>

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.