

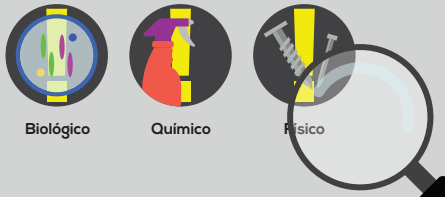
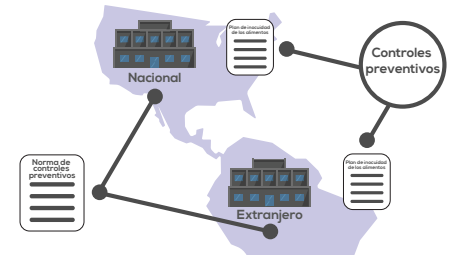
LA LEY DE MODERNIZACIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS



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 plan de inocuidad de los alimentos?

Si su empresa es un establecimiento nacional o extranjero sujeto a la norma de controles preventivos tiene que desarrollar e implementar un plan de inocuidad de los alimentos que identifique los riesgos a la inocuidad que requieren un control preventivo y además implementar controles preventivos para minimizar o prevenir el peligro de forma significativa.



Biológico

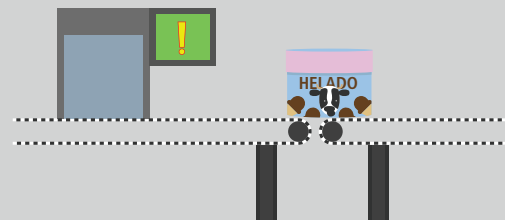
Químico

Físico

El plan de inocuidad de los alimentos escrito tiene que incluir:

Un análisis de peligros para identificar los peligros biológicos, químicos y físicos conocidos o razonablemente previsibles y determinar si alguno de estos peligros requiere de un control preventivo.

Si el análisis de peligros identifica algún peligro que requiere de un control preventivo, se tiene que desarrollar e implementar un control para minimizar o prevenir significativamente este peligro.



Los controles preventivos tienen que estar escritos en el plan de inocuidad de los alimentos e incluir, según corresponda, procedimientos, monitoreo, acciones correctivas, verificación, registros y en algunos casos, actividades de validación.

La norma describe los controles preventivos y los requisitos asociados que podrían incluir: controles preventivos de proceso, controles de alérgenos, controles de saneamiento, un programa de cadena de suministros y algunos otros controles.



Por último, cuando el análisis de peligros identifica un peligro que requiere de un control preventivo, también se tiene que tener escrito un plan de retiro de producto del mercado que incluya los procedimientos que indiquen cómo realizar un retiro de producto del mercado y a quién corresponden las responsabilidades de las actividades específicas relacionadas con el retiro.

Existen algunos recursos disponibles para ayudar a las empresas a desarrollar un plan de inocuidad de los alimentos.

Uno de ellos es el Food Safety Plan Builder, este es un software que puede ayudarlo a desarrollar un plan de inocuidad de los alimentos personalizado para sus instalaciones.

Food Safety Plan Builder

El programa puede descargarse de manera gratuita en:
<https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA/ucm539791.htm>

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.