



DNV GL - BUSINESS ASSURANCE

LA FOOD SAFETY MODERNIZATION ACT, NUEVAS REGLAS PARA EXPORTAR ALIMENTOS A EEUU

A partir del 16 de septiembre las empresas que quieran exportar sus productos alimentarios en el mercado de Estados Unidos deberán respetar la "Food Safety Modernization Act" (Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos), según indica la Food and Drugs Administration (FDA), la administración de medicamentos y alimentos de Estados Unidos.

Entra en vigor la Food Safety Modernization Act (FSMA)

El 16 de septiembre serán obligatorias las "Final Rules" (regulaciones finales) previstas en la nueva legislación estadounidense de seguridad alimentaria, conocido como "Food Safety Modernization Act" (FSMA) para las empresas importadoras de alimentos para humanos y animales, en base al Programa de Verificación de Proveedores Extranjeros "Foreign Supplier Verification Program" (FSVP).

¿Qué recoge la nueva normativa?

La FSMA se basa en la integración del sistema HACCP con las medidas de Prevención "Controles Preventivos",

necesarias para aumentar las garantías de seguridad de los alimentos que entran en el mercado estadounidense. En concreto, se incluyen:

- ▲ Controles preventivos, marcados por los principios científicos, a lo largo de toda la cadena alimentaria;
- ▲ La introducción de un Sistema de alerta rápida;
- ▲ Concesión a la FDA de nuevos poderes de ejecución, destinados a lograr mayores tasas de cumplimiento de las normas de seguridad alimentaria;
- ▲ La retirada del mercado, espontánea o impuesta por la FDA, de productos no conformes;
- ▲ La responsabilidad del importador para la actividad de verificación del cumplimiento de los nuevos criterios de seguridad alimentaria por parte de los proveedores.

La Food Safety Modernization Act, nuevas reglas para exportar alimentos a EEUU.

Los alimentos exentos de la FSMA:

- ▲ Zumos de fruta, pescado y productos pesqueros sujetos y de conformidad al sistema de "Análisis de Peligros y Puntos Críticos" (HACCP) de la FDA para estos productos, y determinados ingredientes utilizados en los zumos de fruta, pescado y productos pesqueros sujetos al reglamento HACCP.
- ▲ Alimentos para la investigación y evaluación.
- ▲ Alimentos para el consumo personal.
- ▲ Bebidas alcohólicas y determinados ingredientes que se utilizan en bebidas alcohólicas.
- ▲ Alimentos que se importan para la elaboración y futura exportación.
- ▲ Alimentos enlatados de baja acidez (LACF), como verduras enlatadas, pero sólo en lo que respecta a los riesgos microbiológicos recogidos en otras regulaciones, así como ciertos ingredientes para el uso en productos LACF (pero sólo en lo que respecta a los riesgos microbiológicos).
- ▲ Ciertas carnes, aves y huevos que se rigen por el Departamento de Agricultura de Estados Unidos en el momento de la importación.
- ▲ Alimentos que hacen trasbordo en Estados Unidos, para llegar a otro país como destino final.
- ▲ Alimentos de origen estadounidense que se exportan e importan a los Estados Unidos, sin sufrir ninguna transformación ni posterior elaboración en otros países.

¿Qué implicaciones tiene para las empresas exportadoras?

En base a la FSMA, las empresas que quieran exportar a los EEUU deben, por lo tanto, implementar un Food Safety Plan, un Plan de Seguridad Alimentaria, bilingüe, en idioma local e inglés, preparado por un **Preventive Controls Qualified Individual (PCQI)**. El PCQI debe ser capaz de preparar e implementar un Plan de Seguridad Alimentaria para gestionar los controles preventivos.

¿Cómo formar a la nueva figura del PCQI?

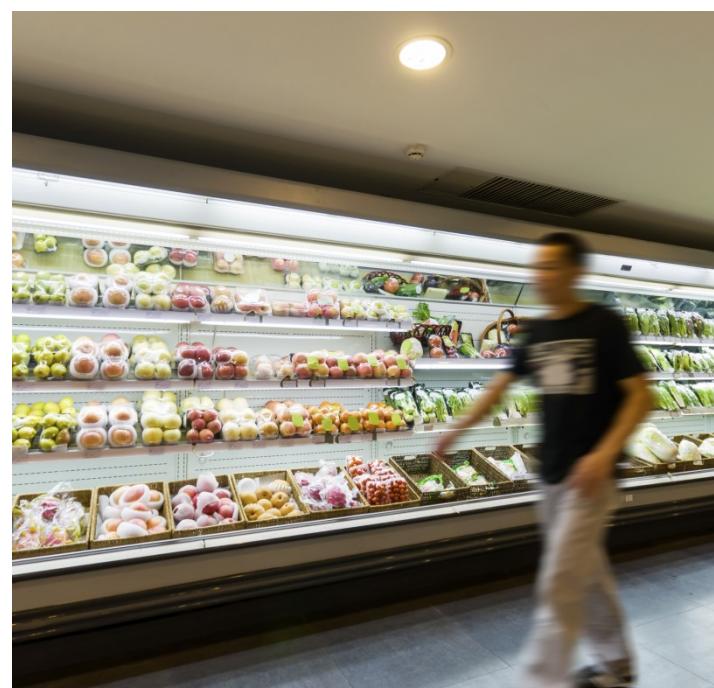
La FDA ha formalizado la **Food Safety Preventive Controls Alliance, FSPCA** (www.iit.edu/ifsh/alliance) – constituida por sus propios miembros, una academia, expertos del sector y asociaciones de la industria. La FSPCA tiene la misión de cualificar al Lead Instructor que es la única figura autorizada para realizar los cursos de formación para la figura del PCQI.

FECHA Y LUGAR

Day	Month	City
Day	Month	City
Day	Month	City

Precio: 1.290,00 € + IVA.

Idioma: Castellano.



Nuestros servicios

DNV GL está capacitada para organizar **cursos de formación para PCQI** con docentes cualificados como **Lead Instructor FSPCA**.

Además, DNV GL ofrece un servicio de **gap analysis**, que gracias a sus resultados finales, en forma de informe, podrá utilizarse para planificar la actividad de actualización del sistema de seguridad alimentaria en base a la FSMA, la formación del personal y para la verificación de la eficacia de lo que ya se haya puesto en práctica.