SEGURIDAD ALIMENTARIA



Intedya
International Dynamic Advisors

FSMA - Ley de Modernización de Inocuidad Alimentaria (FDA)

La **Ley de Modernización de Seguridad Alimentaria, FSMA** (por sus siglas en inglés), ha supuesto el mayor cambio en las regulaciones de alimentos desde la Ley de Medicamentos, Cosméticos y Alimentos (*FD&C Act*) que se estableció en 1938, modificando la misma.

Esta Ley ha sido desarrollada en **7 reglamentos principales** que se han aprobando a lo largo de 2015 y 2016. Su entrada en vigor ha sido paulatina a lo largo de distintos periodos, según el reglamento y según el tamaño de las empresas.

Las nuevas regulaciones se centran en reforzar la capacidad de la FDA para intervenir de forma proactiva y mitigar los riesgos de enfermedades transmitidas, por tanto, de alimentos nacionales como importados.

Si usted es un exportador de alimentos a Estados Unidos, necesitará asegurarse de que está cumpliendo los requerimientos de la FSMA. Su importador deberá seguir un Programa de Verificación de Proveedores Extranjeros (FSVP) que debe cumplir para comercializar sus productos en territorio de los Estados Unidos.

En esta pantalla puede descargar una práctica presentación en PDF de la Ley de Modernización de Seguridad Alimentaria, FSMA

Solicitar **Información**
Autoevaluación **On Line**
Descargar **Presentación**
Ver video de **Presentación**

SEGURIDAD ALIMENTARIA



Intedya
International Dynamic Advisors

Principales **REQUISITOS**

- Registro de Establecimientos y la renovación de los mismos.
- Reinscripción cada 2 años.
- Plan de Inocuidad Alimentaria y Controles Preventivos documentados.
- Acceso a los registros e Inspección de instalaciones extranjeras.
- Certificados de importación.
- Programa de Verificación de Proveedores Extranjeros.
- Programa Voluntario de Importador Cualificado.
- Incumplimiento a la FSMA.

Ejemplos de **ACCIONES PRÁCTICAS A IMPLEMENTAR**

- Renovación de registro ante la FDA cada dos años.
- Análisis de Riesgos incluyendo Controles Preventivos:
    - Implementar GMP´s.
    - Análisis de riesgos (HARPC).
    - Definir Controles Preventivos:
        - Formación de Personal – Individuo Calificado.
        - Controles Preventivos de Proceso.
        - Controles Preventivos para Alérgenos.
        - Controles Preventivos para Sanitización.
        - Controles preventivos en la Cadena de suministro.
    - Mantener registro de los Controles Preventivos.
    - Establecer Acciones Correctivas.
    - Procedimientos de Verificación.
    - Plan de retiro de producto.
    - Plan de Defensa de Alimentos.
    - Evaluar el Plan máximo cada 3 años o cuando exista un cambio significativo.
- Emplear laboratorios acreditados para analíticas.
- Cumplir las normas de etiquetado.
- Notificación de productos alimentarios.
- Generar un Plan de mitigación contra la adulteración intencionada

Solicitar **Información**
Autoevaluación **On Line**
Descargar **Presentación**
Ver video de **Presentación**



Intedya
International Dynamic Advisors

Ventajas para **LA ORGANIZACIÓN**

Su cumplimiento:

- Evita la **Suspensión** del **registro** y de las **exportaciones.**
- Evita **Sanciones civiles** que pueden ir de valor de $10.000 - $100.000 USD más pérdidas económicas de hasta $3.5 millones de USD.
- Evita la detención de mercancía en la aduana, llamada **"Import Alert"** con DWPE (Detención automática de mercancías sin examen físico).
- Evita **Posibilidad** de emprender **acciones judiciales** contra la organización o personas particulares**.**
- **Personal más preparado** en temas de inocuidad.

Ventajas para **LOS CLIENTES**

- **Cumplimiento** a obligaciones **legales.**
- Trabajar con **proveedores aprobados y trazables** por la FDA.
- **Garantía** en la cadena de suministro.
- Oportunidad de entrar al **Programa Vountario de Importadores Calificados.**
- **Evaluación** como **Proveedor Extranjero.**
- **Mayores controles operativos** en la cadena de suministro.

Ventajas para **EL MERCADO**

- Confianza en la fabricación de alimentos comercializados en Estados Unidos.
- Es una herramienta de competencia y para estar a la vanguardia.
- Credencial básica para comercializar sus productos en Estados Unidos.
- Mayor oportunidad de cumpliento de requisitos en diversas partes del mundo.
- Flexibilidad para adoptar un Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria.
- Demuestra a la sociedad el compromiso de la organización con la seguridad alimentaria.
- Aumenta la confianza en sus sistemas y procedimientos de inocuidad alimentaria.

Sectores **DE APLICACIÓN**

Fabricantes o procesadores de alimentos comercializados en Estados Unidos, empresas exportadores de alimentos a Estados Unidos o proveedores de las mismas. La mayoría de las disposiciones no aplican a restaurantes, granjas y lugares de venta al detalle, pequeños negocios de $500K dólares o menos.

Solicitar **Información**

Autoevaluación **On Line**

Descargar **Presentación**

Ver video de **Presentación**