Intedya®
International Dynamic Advisors

Presentación Abreviada

Ley FSMA

Seguridad Alimentaria

"Nuestra estrategia,
el DESARROLLO COMPETITIVO."

Intedya®
International Dynamic Advisors

INTEDYA, la mayor firma internacional especializada en la **consultoría, auditoría y formación** en materia de gestión de riesgos y cumplimiento normativo bajo estándares internacionalmente reconocidos en materia de Calidad, Sostenibilidad, Gestión de Riesgos y Cumplimiento y Salud e Inocuidad Alimentaria, en organizaciones públicas y privadas de cualquier tipo de actividad y dimensión.

"Apostando por **el DESARROLLO COMPETITIVO.**"

Certificación DE PERSONAS STAREGISTER

Presencia DIRECTA en 17 PAISES

España
Portugal
México
Brasil
Colombia
Ecuador
Perú
Argentina
Rep. Dominicana
Chile
Honduras
Guatemala
Costa Rica
Panamá
Paraguay
Uruguay
Bolivia

+ 80 OFICINAS INTEDYA

EQUIPO INTERNACIONAL DE +500 PERSONAS

MÁS DE 20000 EMPRESAS CLIENTE

17867	38390	347	37	25	132
PROYECTOS DE CONSULTORÍA EJECUTADOS	**ALUMNOS FORMADOS** EN CAMPUS E-LEARNING	**CURSOS E-LEARNING** DISPONIBLES	**TITULACIONES** COMO AUDITOR	**TITULACIONES UNI-VERSITARIAS**	**MÁSTERCLASS** ANUALES

ALIANZAS, MEMBRESÍAS Y LIDERAZGO

STAREGISTER · QAEC · ANSI · GREEN INDUSTRY · EAIE European Association for International Education · WORLD COMPLIANCE ASSOCIATION · UNE · ENWHP · APOYAMOS EL PACTO MUNDIAL · UEMC Universidad Europea Miguel de Cervantes · STANDARDS BOOST BUSINESS

FSMA

Food Safety Modernization Act
(Ley de modernización de la inocuidad de los alimentos)

Es la reforma más profunda en 70 años al sistema de inocuidad de los Estados Unidos. Esta ley entró en vigencia el 4 de Enero de 2011 con el objetivo de garantizar que el suministro de alimentos dentro y hacía dicho país sea seguro desde el punto de vista sanitario.

FDA FOOD SAFETY MODERNIZATION ACT

Razones del Cambio

Más Preventivo

Menos Reactivo

Traspaso de la RESPONSABILIDAD al PRODUCTOR y al IMPORTADOR

Intedya
International Dynamic Advisors

Enfoque de la Ley

- La inspección actual las aduanas de ingreso no puede cubrir el incremento de los alimentos importados
- Los importadores son ahora responsables de asegurar que sus proveedores en el extranjero tengan implementados controles preventivos adecuados.
- La exigencia es que el alimento importado sea tan inocuo como el local o doméstico.

Objetivos

- Implementar un sistema de seguridad que permita detectar las vulnerabilidades
- Mejorar la capacidad de detección de contaminación alimentaria
- Asegurar una buena respuesta en caso de emergencia
- Asegurar que los procesos posteriores a una emergencia alimentaria sean efectivos
- Desarrollar medidas que mejoren la supervisión de alimentos y certifiquen la entrada de alimentos inocuos a Estados Unidos.

Intedya
International Dynamic Advisors

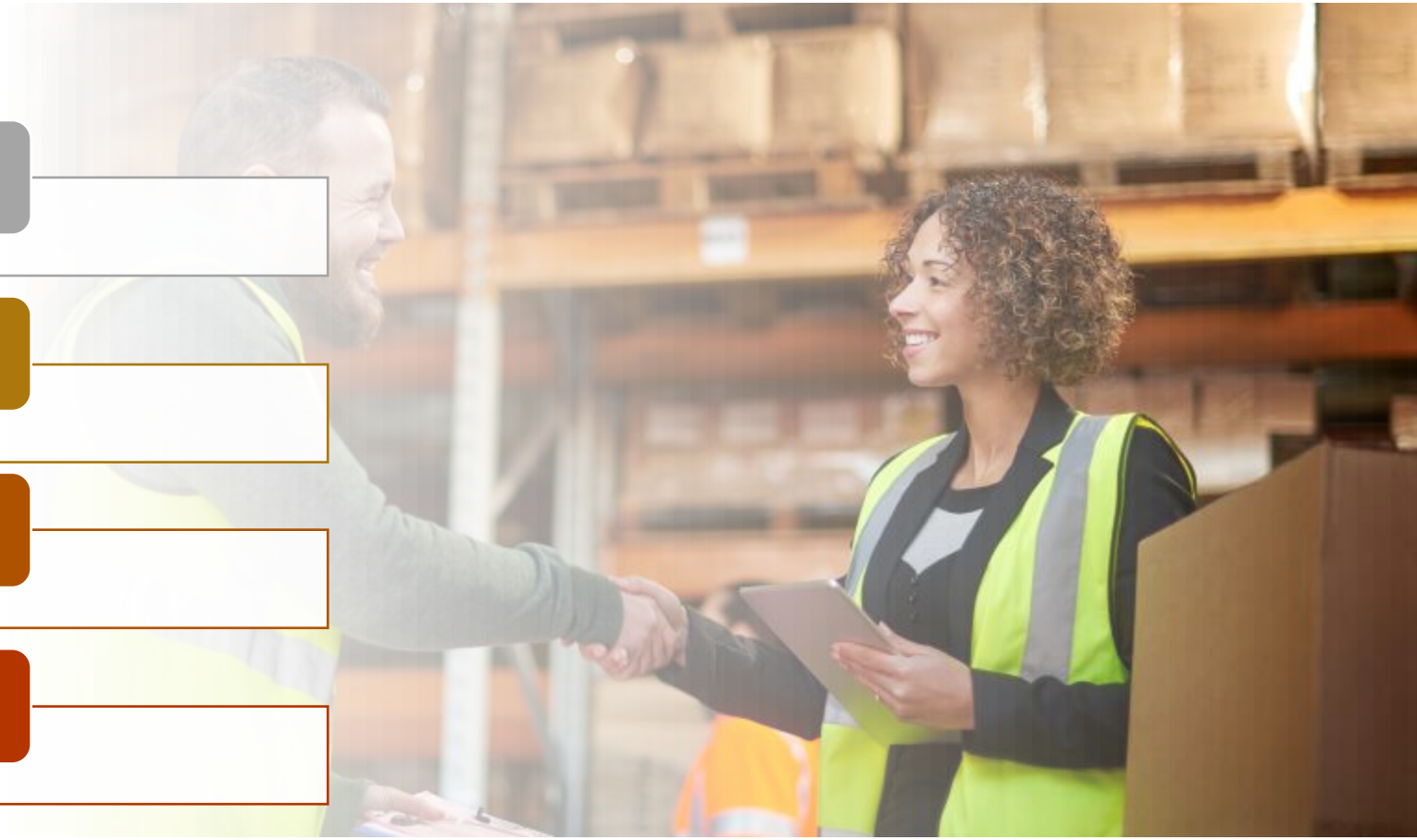
Alcance

La normativa completa aplica para todos los establecimientos que **produzcan alimentos** para **consumo humano** y que debe estar registradas en la FDA.

- Existen **exenciones totales y parciales** según el enfoque de cada reglamento.

Beneficios

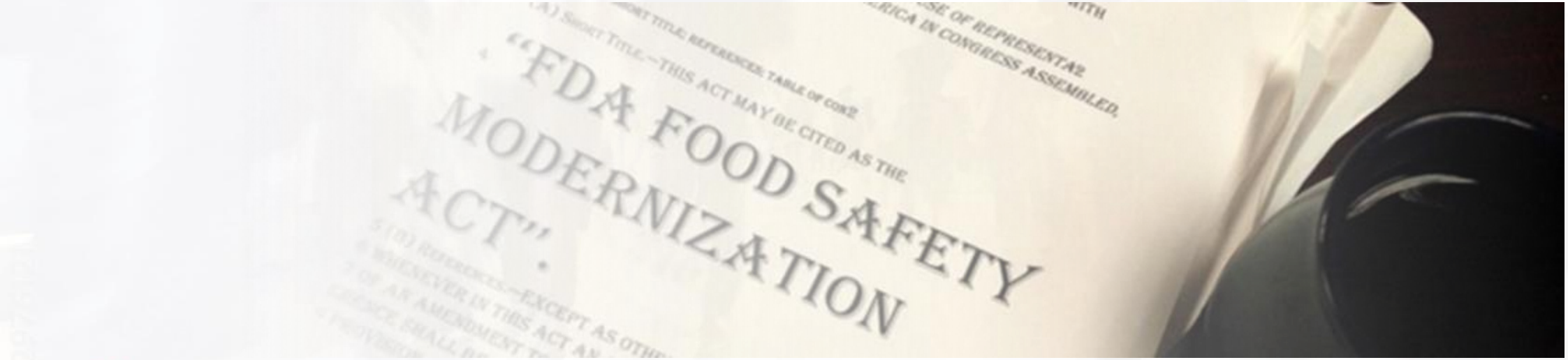
- Personal mejor Preparado
- Mayor confianza y Seguridad
- Garantía en la Cadena de Suministro
- Mayor cumplimiento Regulatorio



ESTRUCTURA DE LA LEY FSMA

Estructura de la FSMA

La ley está constituida por 4 Títulos los que a su vez están conformados por 43 Secciones.



Estructura de la FSMA

Título I. Mejorar la capacidad para prevenir problemas de inocuidad alimentaria

Sec. 101. Inspección de registros.

Sec. 102. Registro de instalaciones alimenticias.

Sec. 103. Análisis de Riesgos basado en controles preventivos.

Sec. 104. Normas de desempeño.

Sec. 105. Normas para la producción de productos inocuos.

Sec. 106. Protección contra adulteración intencional.

Sec. 107. Autoridad para cobrar honorarios.

Sec. 108. Estrategia Nacional para la agricultura y la defensa alimentaria.

Sec. 109. Consejo de Coordinación de alimentación y Agricultura

Estructura de la FSMA

Título I. Mejorar la capacidad para prevenir problemas de inocuidad alimentaria

Sec. 110. Fomento de la capacidad nacional.

Sec. 111. Transporte Sanitario de los alimentos.

Sec. 112. Gestión de Alergias alimentarias y Anafilaxis.

Sec. 113. Nuevos ingredientes alimentarios.

Sec. 114. Requisito de orientación en lo que concierne al tratamiento posterior a la cosecha de ostras crudas.

Sec. 115. Puerto comercial.

Sec. 116. Instalaciones relacionadas con el alcohol.

Estructura de la FSMA

Título II. Mejorar la capacidad de detectar y responder a los problemas de inocuidad alimentaria

Sec. 201. Selección de recursos para la inspección de las instalaciones nacionales, las instalaciones extranjeras, y los puertos de entrada; informe anual.

Sec. 202. Acreditación de Laboratorios para análisis de alimentos.

Sec. 203. Consorcio integrado de redes de laboratorio.

Sec. 204. Mejorar el seguimiento y localización de los alimentos y el mantenimiento de registros.

Sec. 205. Vigilancia.

Estructura de la FSMA

Título II. Mejorar la capacidad de detectar y responder a los problemas de inocuidad alimentaria

Sec. 206. Retiro Obligatorio por la autoridad.

Sec. 207. Detención Administrativa de alimentos.

Sec. 208. Normas y planes de descontaminación y eliminación.

Sec. 209. Mejora de la formación para funcionarios del Estado, locales, territoriales, y tribales en seguridad alimentaria.

Sec. 210. Mejorar la seguridad alimentaria.

Sec. 211. Mejora en el registro de notificación de alimentos.

Estructura de la FSMA

Título III. Mejorar la inocuidad de los alimentos importados.

Sec. 301. Programa de Verificación del Proveedor Extranjero

Sec. 302. Programa voluntario del importador cualificado.

Sec. 303. Autoridad para requerir certificaciones para importar alimentos.

Sec. 304. Aviso previo de los envíos de alimentos importados.

Sec. 305. Creación de la capacidad de los gobiernos extranjeros respecto a la inocuidad alimentaria.

Sec. 307. Acreditación de Auditores de Tercera Parte.

Sec. 308. Oficinas extranjeras de la FDA.

Sec. 309. Contrabando de alimentos.

Reglamentos

- Seguridad de los productos agrícolas
  - Agua agrícola (Subparte E de la Regla de seguridad de productos agrícolas)
- Certificación de terceros acreditados
- Trazabilidad de Alimentos
- Programas de Verificación de Proveedores Extranjeros (FSVP) para importadores de alimentos para humanos y animales
- Acreditación de Laboratorio para Análisis de Alimentos (LAAF)
- Estrategias de mitigación para proteger los alimentos contra la adulteración intencional
- Controles preventivos para alimentos humanos
- Controles preventivos para alimentos animales
- Transporte Sanitario de Alimentos Humanos y Animales

- Programa de Importador Voluntario Calificado (VQIP)

Principales Acciones a Implementar

- Renovación de registro ante la FDA cada dos años
- Análisis de Riesgos incluyendo Controles Preventivos
  - Implementar cGMP´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

Principales Acciones a Implementar

- ✓ Mantener registro de los Controles Preventivos
- ✓ Establecer Acciones Correctivas
- ✓ Procedimientos de Verificación
- ✓ Plan de Trazabilidad y 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
- Establecer un programa contra la adulteración intencional

Intedya®
International Dynamic Advisors

ÁREA /
SEGURIDAD ALIMENTARIA

Presentación Abreviada

Ley FSMA

Seguridad Alimentaria

Nuestra estrategia,
el DESARROLLO COMPETITIVO.