

El sistema de extensión 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.

Norma final de FSMA de controles preventivos de alimentos para el consumo animal.

La norma de controles preventivos de alimentos para el consumo animal requiere que las instalaciones implementen un sistema de inocuidad que incluya las buenas prácticas de manufactura actuales, un análisis de peligros y de ser necesario, la aplicación de controles preventivos basados en riesgo.



Los alimentos para el consumo animal incluyen alimentos para ganado, alimentos y juguetes para mascotas y alimentos para otras especies de animales.

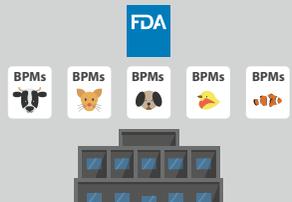
Es importante señalar que las operaciones que cumplan con la definición de "huerta" no están sujetas a esta norma. Tampoco están sujetas a esta norma las operaciones dedicadas a la cría de animales.

Las fábricas de alimentos para animales que forman parte de una huerta tampoco están sujetas a la norma. Sin embargo, en un futuro la FDA tiene la intención de publicar una propuesta para implementar las buenas prácticas de manufactura establecidas por la norma en este tipo de fábricas.



Existen algunas exenciones y requisitos modificados para las empresas que se dedican exclusivamente al almacenamiento o transporte de productos agrícolas sin procesar o empresas que procesan nueces o algodón. Es posible que otro tipo de empresas tengan que seguir solo ciertos apartados de la norma en función de sus ventas totales, la cantidad de empleados y sus canales de distribución.

Las buenas prácticas de manufactura actuales proporcionan las condiciones ambientales y operativas básicas necesarias para respaldar un plan de inocuidad que incluya controles preventivos basados en riesgos. La FDA ha finalizado los estándares de buenas prácticas de manufactura para la producción de alimentos inocuos considerando los aspectos únicos de esta industria y con flexibilidad para la diversidad de estas instalaciones.



La instalación debe realizar un análisis de peligros considerando los peligros que pueden estar asociados a la materia prima y a la producción del alimento. Si se implementa un control preventivo para un peligro, la instalación debe garantizar la efectividad del control teniendo:

- Procedimientos de monitoreo para asegurarse de que los controles preventivos se llevan a cabo constantemente.
- Correcciones tomadas para identificar y corregir problemas menores que pudieran ocurrir durante la producción.
- Acciones correctivas para identificar y corregir problemas al implementar un control preventivo y reducir la probabilidad de que vuelva a presentarse.
- Verificación para determinar si un control preventivo funciona según lo previsto y validar el plan de inocuidad.
- Un plan de retiro de producto del mercado capaz de rastrear ingredientes y alimentos un paso hacia adelante y un paso hacia atrás de la cadena de comercialización.



Programa de cadena de suministros



Además, algunas instalaciones de procesamiento de alimentos para animales deben tener un programa de cadena de suministros que tome en cuenta los peligros en la materia prima y otros ingredientes antes de ser recibidos.

Para obtener más información por favor visite extension.psu.edu/fsma.

Este programa fue desarrollado por Food Safety CTS, LLC para la Universidad 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.