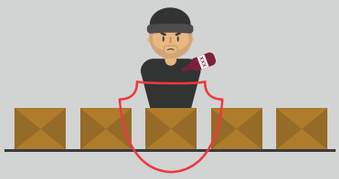
LA LEY DE MODERNIZACIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

PennState Extension

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 estrategias de mitigación para la protección de los alimentos contra la adulteración intencional



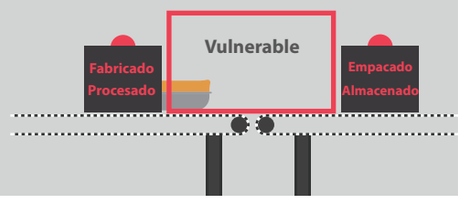
El objetivo de la norma es prevenir la adulteración intencional de los alimentos que pudiera causar daño a la salud pública a gran escala.

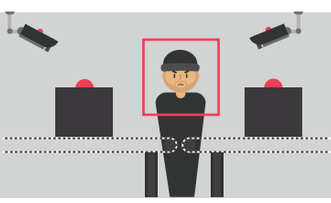
Esto incluye los actos de terrorismo contra el suministro de alimentos. Aunque no es probable que ocurran este tipo de actos, éstos podrían causar enfermedades, muertes y una disrupción económica si no se establecen estrategias que ayuden a prevenir este tipo de actos.

Esta norma aplica a las empresas nacionales y extranjeras que deben registrarse ante la FDA como instalaciones de alimentos conforme a lo estipulado en la Ley Federal de Alimentos, fármacos y Cosméticos. Esta norma esta dirigida a las grandes empresas que producen alimentos que llegarán a una gran cantidad de personas.

Las instalaciones sujetas a los requisitos de esta norma tienen que desarrollar e implementar un plan de defensa de los alimentos por escrito. Este plan escrito tiene que identificar:

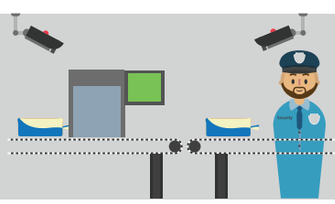
- Vulnerabilidades y etapas en el proceso que requieren de una acción. Esta acción incluye la identificación de vulnerabilidades en cada etapa del proceso para cada tipo de alimento que es fabricado, procesado, empacado o almacenado en la instalación.

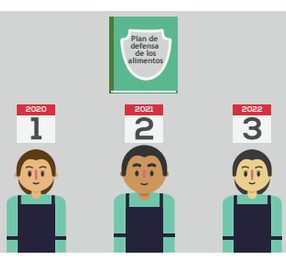




- Estrategias de mitigación. Estas estrategias deben identificarse e implementarse para cada una de las etapas del proceso para garantizar que las vulnerabilidades serán minimizadas o evitadas.

- Y los procedimientos y los componentes de gestión para la defensa de los alimentos para asegurarse de garantizar la implementación adecuada de cada una de las estrategias de mitigación.





Además, la norma requiere la capacitación del personal asignado a las áreas vulnerables. La instalación tiene que documentar la capacitación y mantener los registros de monitoreo, acciones correctivas y las actividades de verificación de la defensa de los alimentos.

La norma también requiere un re-análisis del plan cada tres años o cuando se cumplan ciertos criterios.

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.

Food Safety CTS
Food Safety Consulting & Training Solutions, LLC

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.