

FDA publicó dos borradores de normas como parte de la implementación de la Ley de Modernización de la Inocuidad Alimentaria (FSMA)

La *Food and Drug Administration* (FDA) publicó el 4 de enero de 2013 dos nuevos borradores de normas que forman parte de la implementación de la Ley de Modernización de la Inocuidad Alimentaria (FSMA, por sus siglas en inglés) y estarán disponibles para comentarios del público por 120 días. De acuerdo a un comunicado de la FDA, las normas son el producto de la extensiva colaboración de la FDA con la industria alimentaria, grupos de consumidores, y otros organismos gubernamentales e internacionales. Estas dos propuestas de normas de la ley de FSMA son parte de un esfuerzo de reforma integral que se centra en la prevención y aborda la inocuidad de los alimentos tanto producidos en Estados Unidos como importados. Prontamente se publicarán normas adicionales relativas a la responsabilidad de los importadores y a la inocuidad de los alimentos para animales.

La primera norma borrador que se ha publicado se denomina "Buenas Prácticas de Manufactura y Análisis de Peligros y Controles Preventivos Basados en Riesgos para Alimentos de Consumo Humano". Esta norma requiere que los fabricantes de alimentos para venta en los Estados Unidos, ya sean elaborados en un establecimiento doméstico o extranjero, desarrollen un plan formal para prevenir que sus productos puedan causar enfermedades transmitidas por los alimentos y también deberán contar con planes para corregir cualquier problema que pueda presentarse. La FDA propone que los fabricantes de alimentos entren en conformidad con las nuevas normas de controles preventivos un año después de que las normas finales sean publicadas en el Registro Federal, pero se les otorgará más tiempo a las pequeñas y micro empresas.

La segunda norma borrador que se publicó se denomina "Normas para el Cultivo, Cosecha, Embalaje, y Almacenamiento de Productos Frescos para Consumo Humano". Esta norma propone estándares científicos basados en riesgos para la inocuidad en la producción y cosecha de frutas y hortalizas en los predios agrícolas. Para esta segunda norma la FDA propone que los predios agrícolas grandes estén en cumplimiento con la mayoría de los requisitos de inocuidad de los alimentos en un período de 26 meses después de que la norma final sea publicada en el Registro Federal. Los predios pequeños y muy pequeños tendrán más tiempo para entrar en cumplimiento. Para el caso de ciertos requisitos relacionados con la calidad del agua se les otorgará más tiempo a todos los predios para estar en cumplimiento.

La FDA señaló que pronto se darán a conocer reglamentos adicionales que incluirán nuevas responsabilidades para los importadores que deberán verificar que los productos cultivados o elaborados en el extranjero sean tan seguros como los alimentos producidos domésticamente y también



nuevos estándares de acreditación para fortalecer la calidad de las auditorías de inocuidad ejercidas por terceras partes en el extranjero.

La FDA también propondrá una norma de control preventivo en los establecimientos productores de alimentos para animales, similar a la norma de controles preventivos que hoy se propone para alimentos de consumo humano.

Para revisar más detalles de las normas propuestas revise los siguientes enlaces de la FDA:

[Proposed Rule under FSMA for Preventive Controls for Human Food: Current Good Manufacturing Practice and Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls for Human Food](#)

[Proposed Rule under FSMA for Produce: Standards for the Growing, Harvesting, Packing, and Holding of Produce for Human Consumption](#)

Para enviar comentarios a las dos normas borrador normas ingrese a <http://www.regulations.gov> e introduzca en el buscador de regulaciones los números de expediente FDA-2011-N-0920 y FDA-2011-N-0921 respectivamente. Posteriormente, siga las instrucciones para el envío de comentarios.

Oficina Agrícola
Embajada de Chile
1732 Massachusetts Ave. NW
Washington DC 20036
Teléfono +1(202) 872-1663

