

La oficina comercial del gobierno de Colombia en Washington DC – EE.UU se permite informar:

Que el pasado 31 de enero del año en curso, la agencia estadounidense para la administración de alimentos y medicamentos, FDA por sus siglas en inglés, anuncio la última norma propuesta con la que finaliza el proceso dentro de la *ley de modernización de inocuidad Alimentaria en los Estados Unidos (FSMA por sus siglas en inglés)*.

La ley de modernización de inocuidad Alimentaria en los Estados Unidos, Food Safety Modernization Act. - FSMA, que fue firmada por el Presidente Obama el 4 de enero, permite mejorar y fortalecer los esquemas de protección a la salud pública para así garantizar la inocuidad en el suministro de alimentos.

Esta ley está centrada en prevenir los problemas de inocuidad de los alimentos y no limitarse, a reaccionar a los problemas una vez ocurridos. Se le da a la FDA nuevas facultades destinadas a lograr índices de cumplimiento más altos, con normas de inocuidad basadas en la prevención y los riesgos, y a responder mejor a los problemas cuando ocurran.

¿Qué elementos incorpora esta ley?

Prevención – La FDA podrá exigir controles preventivos a través de toda la cadena productiva.

Inspección y cumplimiento – La FDA incorporará a sus labores de control preventivo, acciones guiadas al cumplimiento de las normas propuestas a través de la modificación de la frecuencia de la inspección obligatoria, el acceso a los registros y la solicitud de pruebas por laboratorios acreditados.

Respuesta – Se le otorga a la FDA nuevas herramientas para responder con mayor eficacia cuando surgen problemas a pesar de los controles que se emplean. Así se autoriza a la FDA a implementar acciones guiadas al retiro obligatorio del producto, suspensión del registro, rastreo de productos y mantenimiento de registros para alimentos de alto riesgo.

Importaciones – Para que los alimentos que se importan a los Estados Unidos cumplan con los requisitos y normas, para que sean inocuos y no representen ningún riesgo para los consumidores estadounidenses, se le da a la FDA facultades para hacer cumplir a los importadores con sus obligaciones en lo que respecta a la verificación de los proveedores, exigir las certificaciones correspondientes por parte de terceros, expedir certificaciones a alimentos de alto riesgo y la potestad para denegar el ingreso de productos que representen un riesgo al momento del consumo.

Mayor colaboración con otros organismos – se fortalecen y se incentiva la colaboración con otros organismos nacionales como internacionales que permitan la cooperación de forma integrada en temas de salud pública. Estas capacidades se resumen en el fomento de la capacidad estatal, el fomento de la capacidad extranjera y la consideración de inspecciones realizadas por terceros en especial por otros organismos que trabajen también temas de inocuidad alimentaria.

¿Quiénes estarían cubiertos por esta ley?

La ley contempla que sean cubiertos con inspecciones y sujetos a las normas de la FSMA, todos aquellos eslabones que intervienen en la cadena productiva de los alimentos. Desde el productor primario, a nivel nacional e internacional, como todos aquellos que intervienen en los procesos de producción, transformación, transporte y distribución y que puedan interferir directamente con los productos de consumo humano y/o animal.

¿Desde cuándo aplicará?

Las 7 normas propuestas en la *Ley de Modernización de Inocuidad Alimentaria en los Estados Unidos (Food Safety Modernization Act – FSMA)*, aplicara 60 días después de la publicación de la norma final, pero se tendrán consideraciones especiales para aquellas empresas muy pequeñas y pequeñas a quienes se autorizará la aplicación de la norma con periodos de tiempo más prolongados según su tamaño.

A continuación en archivo adjunto nos permitimos remitir el documento **INFORME FSMA OCW** en el que se hace un resumen de las 7 normas propuestas en detalle.