

La Ley de Modernización de Seguridad Alimentaria (FSMA, por sus siglas en inglés) es considerada una de las reformas más importantes de la industria de alimentos, la cual desde este mes de julio tendrá dos nuevas reglas que entran en vigencia, según indica [FoodLogiQ](#).

La primera de ellas es la Norma de Adulteración Intencional (IA) para establecimientos grandes y la segunda, el Programa de Verificación para Proveedores Extranjeros (FSVP); la cual aplica para aquellos importadores estadounidenses cuyos proveedores internacionales corresponden a negocios pequeños o muy pequeños.

Ambas normativas son parte del conjunto de regulaciones que la FSMA contempla; las que empezarán a regir de forma gradual hasta llegar a la implementación total de la ley para 2024.

La regla de adulteración intencional (IA) busca mitigar los peligros de la introducción de elementos en los alimentos que puedan afectar la salud pública; incluyendo actos de terrorismo.

Para la FDA, si bien es poco probable que este tipo de hechos ocurra, de suceder podría causar un daño significativo.

Por lo tanto, la ley contempla la prevención ante ese tipo de hechos, detectando vulnerabilidades y planes de acciones en el caso necesario.

En el caso del Programa de Verificación de Proveedores Extranjeros (FSVP) se requiere que los todos los productos puedan garantizar el cumplimiento de los estándares de producción de alimentos de Estados Unidos.

De esta forma, los alimentos importados deben cumplir con requisitos de seguridad, como el correcto etiquetado de la información sobre los alérgenos; lo cual no puede ser adulterado.

La adulteración de la prueba recae en el importador, quien se considerará culpable hasta que se pruebe su inocencia. La FDA asumirá que un determinado producto no cumple con los estándares; hasta que el importador pueda entregar información que acredite las pruebas que lo demuestran con los respectivos documentos.

En tanto, la FDA podría detener una importación si se viola el FSVP; el que se puede reevaluar cada tres años.

Edmundo Araya, CEO de Fruits - Safety comentó a PortalFruticola.com que “con la incorporación oficial al Programa de Verificación de Proveedores Extranjeros (FSVP) de los

Productores y Packings pequeños y medianos a contar de agosto de 2019; la aplicación de este reglamento por parte de la FDA, será a todos los embarques de frutas frescas, de nuez, deshidratados, congelados y otros, sin ninguna distinción”.

“Lo más probable es que la excepción de la temporada que termina; de entregar a los Importadores las auditorías de GlobalG.A.P., BRC, PrimusLab GSF u otras reconocidas por GFSI, se suspenderá”, agregó.

Araya explicó que todas las instalaciones (campos, packings, frigoríficos, etc.) deberán tener sus propios Planes de Inocuidad como lo exige FSMA en sus reglamentos: Parte 112 (campos) y Parte 117 (Instalaciones de poscosecha y empaque).

El reglamento FSVP se define por la FDA como "el más importante y de responsabilidad de los importadores"; comenzará a operar con más rigor en los puertos de ingreso a contar de agosto próximo, destacó el CEO de Fruits-Safety.

“La aplicación al 100% del reglamento será en unos 3 a 4 años más, es decir, su aplicación será gradual comenzando con los Planes de Inocuidad en 2020”, precisó.

“Nuestra industria deberá aprovechar el receso de las estaciones productivas para completar y auditar sus Planes de Inocuidad; pues será la nueva exigencia de los importadores”, destacó Araya.

Fruits-Safety SpA, con el patrocinio de PortalFrutícola.com y Decofrut, dictarán un [seminario](#) sobre este reglamento el próximo martes 13 agosto en Santiago, Chile.