

Ley FSMA Oportunidades para los mercados locales

Ana Marisa Cordero

Especialista en Sanidad Agropecuaria e Inocuidad de Alimentos



dQué es el IICA?

- Somos el organismo especializado en agricultura y el bienestar rural del Sistema Interamericano.
- **Hemisférico.** En todo el continente.
- Regional. Norte, Central, Andina, Sur y Caribe.
- Nacional. En cada uno de los 34 países miembros



Sanidad Agropecuaria e Inocuidad de Alimentos

Promover un sector agrícola productivo, competitivo y sostenible que proporcione alimentos seguros a través de los mercados locales, regionales y mundiales mediante la generación, mejora y aplicación de políticas de sanidad agropecuaria, inocuidad y calidad de los alimentos.

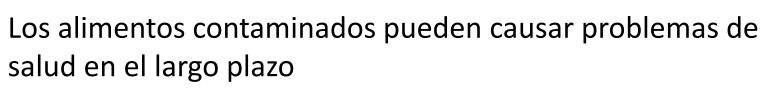
Líneas de acción

- Fortalecer y modernizar las capacidades en sanidad, inocuidad y calidad de los alimentos
- Impulsar la implementación efectiva de los estándares internacionales
- Adoptar buenas prácticas y mejorar la respuesta a situaciones de emergencia



La globalización exige más regulaciones en inocuidad de alimentos

• 1 de cada 10 personas enferma cada año por ingestión de alimentos contaminados





- La contaminación del alimento puede darse en cualquier etapa de la cadena alimentaria
- Invisibilidad en el costo real de las ETAS
- Resistencia antimicrobiana: Bacterias resistentes pueden transmitirse a través de los alimentos





El Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias

Artículo 1: Reafirma el derecho de los miembros para "...proteger la salud humana, animal y vegetal..."

Artículo 2.2: Los Miembros deben asegurar que las MSF estén "... sustentadas en principios científicos..."



Artículo 5: MSF sustentadas en una evaluación, adecuada a las circunstancias, de los riesgos existentes considerando las técnicas de las organizaciones internacionales competentes ...

.... los testimonios científicos existentes; los procesos y métodos de producción pertinentes; los métodos pertinentes de inspección, muestreo y prueba; la prevalencia de enfermedades o plagas concretas; etc ...

Acuerdo MSF

Normas Internacionales (OIR)

Normativa Regional y Local

Proteger la salud pública
Facilitar el comercio
Acceso a mercados de exportación
Respuesta adecuada a las emergencias
MSF científicamente justificadas



Ley de Modernización de la Inocuidad de Alimentos (FSMA)

Aprobada en el 2010 por el Congreso de los EE.UU. Firmada en enero del 2011 por el Presidente



Ley de Modernización de la Inocuidad de Alimentos (FSMA)

- Creación de un nuevo sistema de inocuidad de los alimentos
 - Amplio mandato y autoridad para prevenir y controlar
 - Inspección, cumplimento y respuesta
 - Nuevo sistema de supervisión de importaciones
 - Fortalecer las relaciones con otras agencias
 - Fortalecer la responsabilidad de la cadena desde la granja a la mesa.



Norma	Fecha de publicación
Controles preventivos de los alimentos para consumo humano	17 de setiembre de 2015
Controles preventivos de los alimentos para animales	17 de setiembre de 2015
Inocuidad de los productos agrícolas frescos	27 de noviembre de 2015
Programas de verificación de los proveedores extranjeros	27 de noviembre de 2015
Certificado de acreditación de terceras partes	27 de noviembre de 2015
Transporte sanitario	6 de abril de 2016
Adulteración intencional	27 de mayo de 2016

Inocuidad de Productos Agrícolas Frescos

Cultivo, cosecha, empaque, almacenamiento

Controles
Preventivos de
Alimentos para
Humanos y
Animales

Transformación procesamiento

Transporte Sanitario

Alimentos y alimentos para animales

Programa de Verificación de Proveedores Extranjeros

Comercializació nexportación

Certificación de terceros acreditados, adulteración intencional, programa importador calificado



- Salud de consumidor como prioridad
- Inocuidad de alimentos: integral y multidisciplinario
- Roles complementarios sector público y privado



- Fortalecimiento del servicio y el sistema de inocuidad de alimentos (credibilidad)
 - Capacidad técnica
 - Recurso humano y financiero
 - Interacción con sector privado
 - Acceso y retención de mercados
- (norma certificación terceros acreditados, comparabilidad)

- Desarrollo de esquemas y procesos de mejora regulatoria
 - generar una normas claras, ágiles y transparentes
 - mejorar la competitividad y
 - proteger la salud pública.

 On Farm Readiness Review: Herramienta en proceso para ley norma de productos frescos



- Proyecto IICA/FDA
- Red de expertos y capacitadores en controles preventivos y productos frescos
 - Capacitación pequeños y medianos exportadores
 - Extensionistas
 - Agentes gubernamentales
- Cumplimiento de regulaciones (instalaciones exentas)
 - BPA
 - Control de suplidores
 - Registros



Regulaciones de carácter preventivo, basadas en riesgo

Controlar la expansión de las enfermedades

Mejorar y mantener la salud de la población humana, animal y vegetal



Muchas gracias

