



















Subtema: Norma de controles preventivos para alimentos de consumo humano

Norma de controles preventivos para alimentos de consumo humano	
	Hola, Exporberto, ¿has visto que PROMPERÚ tiene aquí en la feria un módulo de asistencia al exportador? Quiero hacer algunas consultas sobre las normas para alimentos en los Estados Unidos. ¿Me acompañas?
	Por supuesto, Víctor, te acompaño.
	¡Qué tal, Víctor! Felicidades por el producto que tienes. En el seminario nos sirvió de ejemplo para ilustrar los requisitos a cumplir para la exportación de alimentos a Estados Unidos. ¿Te puedo ayudar en algo más?
	¡Gracias por la orientación que nos brindas! Efectivamente, quería saber sobre la segunda norma de la Ley de Modernización de la Inocuidad de los alimentos, la referida a los controles preventivos para alimentos de consumo humano.
	Con gusto. Esta norma es para instalaciones que fabrican, procesan, empaacan o almacenan los alimentos, y contempla tres aspectos esenciales: <ul style="list-style-type: none">• En primer lugar, busca implementar un sistema de inocuidad de alimentos que incluya el análisis de los peligros y controles preventivos basados en riesgos.• En segundo lugar, ejercer el control de la cadena de suministros.• Y como tercer punto, actualizar y aclarar la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura actuales.
	Ahhh, entiendo...Y, sobre el primer punto, ¿cómo puedo implementar el sistema de inocuidad de alimentos en mi instalación?
	Para aplicar este sistema necesitas elaborar un plan de inocuidad basado en la prevención de peligros en los alimentos. Este plan deberás tenerlo por escrito, de preferencia en idioma inglés. Te va a servir para demostrar a cualquier cliente o agente de la FDA que has cumplido con esa implementación.
	¿El segundo aspecto está referido al cumplimiento del sistema de inocuidad por parte de mis proveedores?
	Efectivamente. Debes encargarte de supervisar y verificar que tus proveedores cumplan con sus planes de inocuidad a través de auditorías e inspecciones, enviando a personal calificado a sus plantas. También podrías comprobar que están cumpliendo con el reglamento a través de la toma de muestras y análisis.
	¡Perfecto! Tengo una duda. ¿A qué se refiere la actualización de las Buenas Prácticas de Manufactura?

	<p>Ahhh... ¡Esa es una muy buena pregunta! Lo que sucede es que anteriormente, cuando los agentes de la FDA destinados al monitoreo visitaban a empresas peruanas, el enfoque que tenían para auditarlas era el de las Buenas Prácticas de Manufactura. Ahora esa norma ha sido actualizada y el planteamiento que le dan es distinto, ya que en los controles que realizan actualmente, exigen adicionalmente contar con Planes de Inocuidad, Perfiles Microbiológicos del agua, entre otras cosas.</p>
	<p>¡Qué interesante! Te agradezco mucho por la información.</p>
	<p>No tienes por qué, Víctor. Antes que te vayas quiero informarte que la FDA requiere que las empresas que procesan alimentos tengan personal calificado en controles preventivos. Esta persona no sólo debe contar con capacitación y experiencia, sino que las plantas de proceso deben evidenciar que esa persona ha recibido la capacitación específica para las actividades y responsabilidades que asumirá, relacionadas con higiene e inocuidad alimentaria específica del rubro de la empresa.</p>
	<p>¿Y esa persona podría ser yo? ¿En dónde podría capacitarme?</p>
	<p>Sí, Víctor. Podrías ser tú o la persona que elijas en tu empresa, lo importante es que la persona a capacitarse, participe en el desarrollo del Plan de Inocuidad. Existe un curso estandarizado para formar individuos calificados en controles preventivos cuyo currículo tiene el reconocimiento de la FDA. De esa manera, si recibes alguna inspección en tu planta, podrás demostrar que has recibido una capacitación oficial.</p>
	<p>¡Ah, excelente! Te comento que me han contactado clientes en Estados Unidos que desean les envíe pasta de palta. Para ello, voy a necesitar información sobre etiquetado. ¿Dónde puedo conseguirla?</p>
	<p>Justamente, la próxima semana PROMPERÚ realizará un taller de asistencia técnica en regulaciones de etiquetado y rotulado para el mercado de Estados Unidos. Si tienes las fotos de tu producto y envase, enviámelas por correo y el día del taller podemos utilizarlas como ejemplo.</p>
	<p>Sí, por favor. ¡Muchas gracias!</p>