

LEY FSMA - Necesitas conocerla para exportar productos agroalimentarios a Estados Unidos

La **Ley de Modernización de la Inocuidad Alimentaria o Ley FSMA** (Food Safety Modernization Act) es la ley más radical acerca de seguridad alimentaria que se haya aprobado en EE.UU. en los últimos 70 años. La FSMA no es una certificación voluntaria, es un requisito legal obligatorio para exportar alimentos a Estados Unidos.

¿Qué deben hacer las empresas alimentarias frente a la Ley FSMA?

Es fundamental que las empresas exportadoras se informen del nuevo marco normativo y tomen las medidas necesarias para no poner en riesgo sus exportaciones. En cumplimiento de la FSMA, la FDA puede requerir a las empresas exportadoras su Plan de Inocuidad Alimentaria y los documentos que acreditan su adaptación a la ley FSMA en un plazo de 24 horas. Los 3 bloques legislativos que afectan a las empresas que manipulan o producen alimentos que se venden en Estados Unidos son:

- Controles preventivos en los alimentos
- Programas de verificación de proveedores extranjeros
- Estrategias para proteger los alimentos de adulteración intencionada

Una de las principales novedades de la Ley FSMA es la aparición de una nueva figura, el **Preventive Controls Qualified Individual (PCQI)** que será el responsable en la empresa de preparar e implementar el Plan de Inocuidad alimentaria y gestionar correctamente los controles preventivos. La formación para convertirse en PCQI solo la pueden impartir formadores seleccionados por la FDA.

La Cámara de Zaragoza, organiza los días 3, 4 y 5 de abril unas [sesiones formativas](#) que capacitan a los participantes como PCQI y les facultan para implementar en la empresa los cambios introducidos por la nueva Ley.