

Ley sobre la Modernización de la Inocuidad Alimentaria, 2010

Sinopsis

**FDA FOOD SAFETY
MODERNIZATION ACT**

A thick blue curved line that tapers at both ends, with a shorter, straight blue bar centered underneath it.

FSMA GENERALIDADES

- ❖ La Ley sobre la Modernización de la Inocuidad Alimentaria (**FMSA**) pretende que los instrumentos regulatorios de la Administración de Alimentos y Medicamentos (**FDA**) **actúen de manera preventiva, y no reactiva**, para evitar enfermedades causados por consumo de alimentos.
- ❖ Los cambios que bajo esta Ley se adoptan, cubren la totalidad de la cadena de producción alimenticia – **de la granja al punto de venta**.
- ❖ Esta Ley cubre todos los alimentos que regula **FDA**. Están **excluidas las carnes rojas, carnes de aves, y los productos de huevo congelados, secos o líquidos**, cuya regulación aplica el Departamento de Agricultura (**USDA**).
- ❖ La instrumentación de esta Ley se está desarrollando; se estima que su aplicación **se llevará más de 10 años**; incluidas sus varias disposiciones, el desfase para la entrada en vigor de sus reglamentaciones llevará unos siete años.



FSMA GENERALIDADES

❖ Prevención (Título I)

- **Otorga a FDA autoridad adicional para tener acceso e inspeccionar los récords** [bitácoras] de los establecimientos (Sección 101)
- **Inscripción** de los establecimientos cada dos años (Sección 102)
- **Análisis y Control Preventivo de Riesgos** para alimentos procesados (Sección 103)
- **Estándares mínimos** que aseguren inocuidad en el cultivo/cosecha de frutas/vegetales (Sección 105)
- **FDA** autoridad para **imponer cuotas** por servicios –inspecciones, retiros de mercado, Programa Voluntario de Importador Calificado (Sección 107)

FSMA Generalidades

❖ Detección y Respuesta (Título II)

- ✓ **FDA** debe **identificar establecimientos** que se consideren de **riesgo elevado**, y asignar los recursos para inspeccionarlos (Sección 201)
- ✓ **FDA** debe establecer un **sistema de trazabilidad** que le permita efectiva y rápidamente rastrear alimentos en la cadena de distribución; adicionalmente, debe identificar alimentos de riesgo elevado para los cuales aplique requerimientos adicionales de información (Sección 204)
- ✓ **FDA** tendrá autoridad para decretar **retiros obligatorios** (Sección 206)
- ✓ **FDA** podrá ordenar **Detenciones Administrativas** – reduce el estándar (Sección 207)-

FSMA Generalidades

❖ Alimentos importados (Título III)

- Programa de **Verificación de Proveedores Extranjeros** (importador estadounidense) (Sección 301)
- Programa **Voluntario de Importador Calificado** (Sección 302)
- Requisito de **certificación para alimentos** que se consideran de **riesgo elevado** (Sección 303)
- Requisitos adicionales de **Notificación Previa** de Embarques de Alimentos Importados (Sección 304)
- Apoyo en la **expansión de la Inocuidad** Alimentaria de los Gobiernos extranjeros (Sección 305)
- **Inspección** de Establecimientos **Extranjeros** (Sección 306)
- Acreditación de **Audidores Externos** (Sección 307)-
- Estrategia anti-contrabando (Sección 309)

Reglamentaciones propuestas

- ❖ Marco regulatorio de la inocuidad alimentaria en la **FSMA**:
 - Estándares mínimos, aseguren inocuidad cultivo/cosecha [frutas/vegetales](**PSR**)
 - Análisis y Control Preventivo Riesgos para alimentos procesados (**HARPC**)
 - Controles Preventivos para Alimentos de Animales (**HARPCA**)
 - Programa de Verificación de Proveedores Extranjeros (**FSVP**)
 - Certificación de Auditores Externos (**TPA**)

Reglamentaciones y guías propuestas

- ❖ Reglamentaciones en apoyo del marco de la inocuidad alimentaria
 - ❖ Estrategias de mitigación para la protección de los alimentos contra la adulteración intencional (**Plan de Defensa de los Alimentos**).
 - ❖ **Transportación sanitaria** de alimentos para consumo humano/animales
- ❖ Guías en apoyo del marco de la inocuidad alimentaria
 - ❖ Programa Voluntario de **Importador Calificado (VQIP)**

ESTÁNDARES DEL REGLAMENTO DE INOCUIDAD DE FRUTAS Y HORTALIZAS (PRODUCTOS FRESCOS)

1. Capacitación del trabajador, salud e higiene
2. Agua para usos agrícolas
3. Suelos con mejoradores biológicos de origen animal
4. Animales domésticos y fauna silvestre
5. Actividades de producción, cosecha manejo y empaque
6. Equipo, herramientas y construcciones
7. Germinados

SRRC VS REGLAMENTO DE PRODUCTOS FRESCOS (PSR)

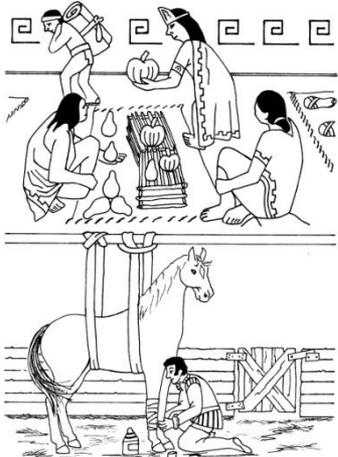
MÓDULOS DE SRRC	ESTÁNDARES DEL REGLAMENTO DE PRODUCTOS FRESCOS (PSR)
1.- Registro	N/A
<u>2.- Infraestructura</u>	Equipo, herramientas e infraestructura
<u>3.- Higiene</u>	Capacitación del trabajador, salud e higiene
<u>4.- Manejo de Fauna Doméstica y Silvestre</u>	Animales domésticos y fauna silvestre
<u>5.-Capacitación y Desarrollo de Habilidades</u>	Capacitación del trabajador, salud e higiene
6.-Evaluaciones Internas	N/A
7.- Validación de Procedimientos	N/A
8.-Trazabilidad	Establece registros en cada estándar
9.-Historial de la Unidad Productiva	N/A
<u>10.-Uso y Manejo del Agua</u>	Agua para usos agrícolas
<u>11.-Fertilización</u>	Suelos con mejoradores biológicos de origen animal
12.-Buen Uso y Manejo de Agroquímicos	N/A
<u>13.-Buenas Prácticas de Cosecha</u>	Actividades de producción, cosecha manejo y empaque
<u>14.-Empacado</u>	
15.-Transporte	N/A



Reglamentación final ... PSR

- Fecha de publicación: noviembre 27, 2015
- Fecha de entrada en vigor: enero 26, 2016
- Fecha de cumplimiento (posterior a su entrada en vigor):
 - En general -2 años (4 años estándar agua)
 - Pequeña empresa -3 años (5 años estándar agua)
 - Micro empresa -4 años (6 años estándar agua)

CRONOLOGÍA DE LA SANIDAD E INOCUIDAD AGROPECUARIA EN MÉXICO



Tratados Comerciales



TLCAN



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD
AGROALIMENTARIA

**Reconocimiento como instancia
de Seguridad Nacional**

Proyecto de Reglamento Interior

Proyecto una sola Ley de
Sanidad e Inocuidad
Agroalimentaria

Coordinación
Ejecutiva de
Inspección
Fitozoosanitaria
Internacional

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DEL COMERCIO



TLCUEM

Comisión Nacional
de Sanidad Agropecuaria
CONASAG

**Reglamentos,
Normas y
Lineamientos**

Alimentos
suficientes de
calidad y
nutritivos

Comisión de
Parasitología
Agrícola

**Ley que
crea el
Sistema
TIF**

**Ley de
Sanidad
Fitopecuaria**

**Leyes
Federales de
Sanidad
Animal
y Sanidad
Vegetal
NOM's**

**Acuerdo sobre
la aplicación
de Medidas
Sanitarias y
Fitosanitarias**

**Ley de
Desarrollo
Rural
Sustentable**

**Nuevas
atribuciones:
OGM's y
Productos
Orgánicos**

Reingeniería del SENASICA

Dirección General de Inocuidad
Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera

1900 1933 1949 1974 1993 1994 1995 1996 2001 2007 2009 2012 2013 2018

Oficina de
Sanidad Animal



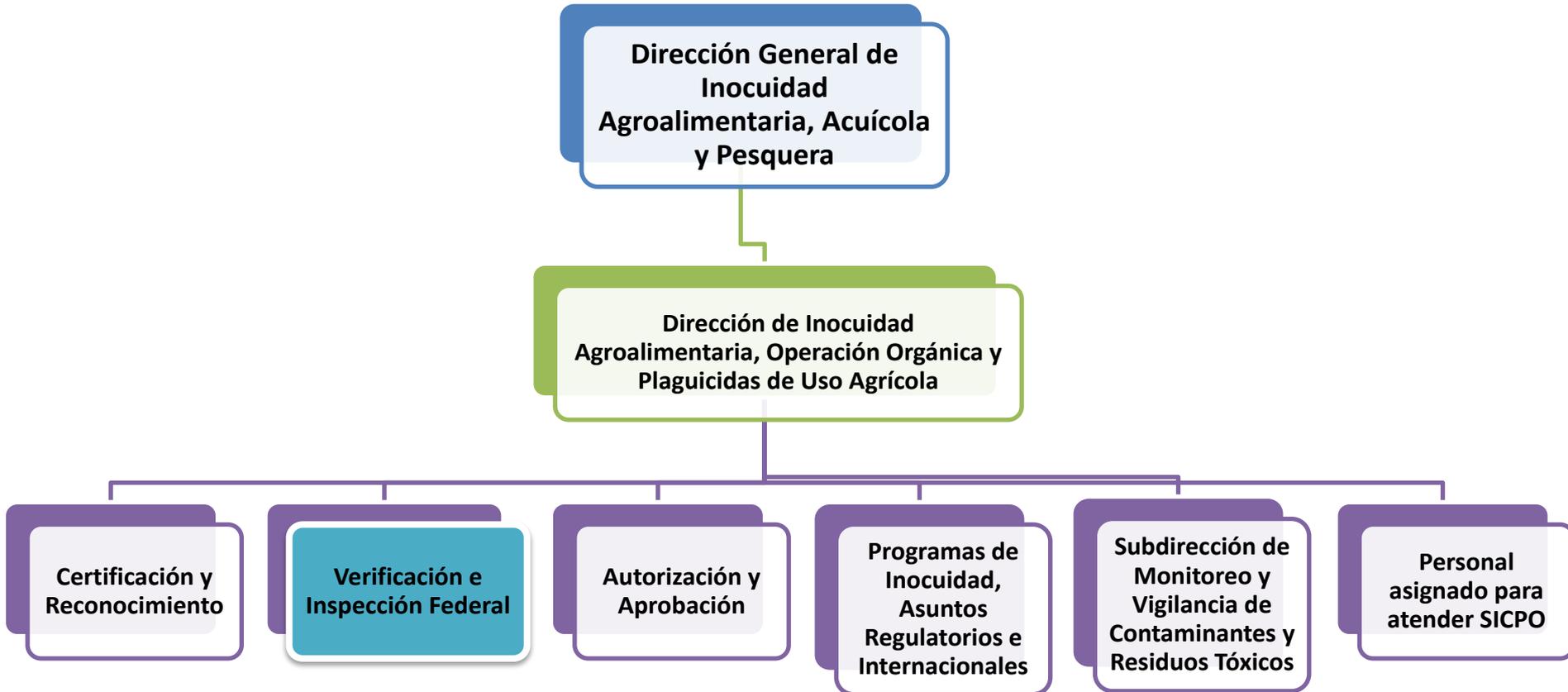
SISTEMAS DE REDUCCIÓN DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN Y SU OPERACIÓN



ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL



2. ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL



“Alianza para la Inocuidad de Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados”



FSMA

4 de enero, entró en vigor la Ley sobre la Modernización de la Inocuidad Alimentaria (FSMA) en los Estados Unidos.

2011

Se realizaron seis foros regionales: Guadalajara, Hermosillo, Mérida, Monterrey, Celaya y Culiacán)
Además 2 reuniones en CDMEX con representantes de la industria y academia para discutir FSMA.

2013

PUBLICACIÓN DE 5 REGLAMENTOS DEL FSMA
Divulgación de información de FSMA en foros : Congreso Mundial del Chile, la Asamblea General EMEX 2015 y el XLI Simposio Internacional de Parasitología Agrícola, entre otros.

2015

Hasta la fecha se han realizado 20 Talleres regionales y 4 pláticas de difusión en diferentes estados del país

2016

2011

REGLAMENTOS QUE FORMAN PARTE DE FSMA:

- Estándares mínimos (PSR)
- Análisis y Control Preventivo de Riesgos para Alimentos procesados (HACP)
- Controles preventivos para alimentos de Animales (HAPCA)
- Programa de Verificación de Proveedores Extranjeros (FSVP)
- Certificación de Auditores Externos (TPA)
- Transportación Sanitaria de alimentos para consumo humano y de animales
- Adulteración Intencional

2014

- **SENASICA/COFEPRIS/ FDA**
- Firman Declaratoria de Cooperación para fortalecer "Alianza para la Inocuidad de Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados"
- **FSMA (EUA) y SRRC (MÉXICO)**



2016

Reunión SENASICA y FDA
Oficial de la FDA Mike Taylor y MVZ Enrique Sánchez Cruz: Actualización en la implementación de FSMA, Propuesta de plan de acción para el reconocimiento del sistema de inocuidad mexicano bajo FSMA.

Participación de las Delegaciones Estatales de SAGARPA, Gobierno de los Estados, Comités Estatales de Sanidad Vegetal, Sistemas Producto, Productores, Exportadores, Organismos de Certificación, Laboratorios y Universidades.

LEY DE MODERNIZACIÓN DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA (FSMA)



20 Talleres de Difusión
sobre los Reglamentos y los
SRRC



8 Pláticas
sobre los Reglamentos y los
SRRC



**21 Estados de la
República
Mexicana con
impacto en 4400
productores, dueños
de empresas y
técnicos en la
materia**





Xalapa 110



Tapachula 110



Zamora 571



Monterrey 100



Chihuahua 91



Guadalajara 161



Ensenada 130



Hermosillo 85



Apatzingán 118



Zacatecas 100



Villahermosa 60



Aguascalientes 150



Pachuca 250



Tecomán 253



Culiacán 174



MÉXICO PRÓSPERO PARA TODOS



GRACIAS

jesus.avila@senasica.gob.mx

www.gob.mx/senasica