

Proyecto apoyado por



Ejecutan



Colaboran



Publicado por:
FCH
FUNDACIÓN CHILE

Fundación Chile
Área Alimentos & Acuicultura
Santiago, febrero 2020

Av. Parque Antonio Rabat Sur 6165
Vitacura, Santiago, Chile.

www.fch.cl

Diseño: www.publisiga.cl

PRO|FSMA:

Protocolo de Inocuidad para Berries Basado en FSMA

Versión 1.0.
Febrero 2020

Proyecto apoyado por
CORFO





IMPORTANTE

ANTECEDENTES

¿Qué es la Ley FSMA?

La Ley de Modernización de la Inocuidad Alimentaria de Estados Unidos, denominada Ley FSMA, es un conjunto de normas establecidas por este país a través de la Administración de Alimentos y Medicamentos (Food and Drug Administration, FDA) que abarca desde la producción primaria en el campo hasta la distribución final. Su objetivo es minimizar los riesgos de contaminación de los productos, con un foco puesto principalmente en la prevención a lo largo de toda la cadena productiva.

La Ley FSMA, que comenzó a regir en Chile en enero de 2018, está compuesta por una serie de regulaciones dentro de las cuales hay una muy importantes para el sector agrícola que se denomina Norma de Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos (en inglés Produce Safety Rule) o Norma de Campo. PRO|FSMA aborda esta regulación y sus requerimientos.

PRO|FSMA no es un sustituto de la legislación FSMA. Su contenido es referencial por lo que debe ser analizado y adaptado a las condiciones particulares de cada huerto o predio. De este modo, su mero uso no garantiza el cumplimiento de la Norma de inocuidad de los productos agrícolas frescos de la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (Food and Drug Administration, FDA).

¿Quién debe cumplir la Norma de Campo FSMA?

Todos los productores agrícolas que exportan alimentos frescos a Estados Unidos o que sean proveedores de la industria de alimentos que exporta a este mercado.

¿Qué exige la Norma de Campo FSMA?

En términos generales, muchos de los requerimientos de esta Norma forman parte de los requisitos del programa de Buenas Prácticas Agrícolas, de estándares internacionales privados como GlobalG.A.P. y, para el caso de las frambuesas en Chile, del "Programa de Control Oficial en Frambuesas de Exportación" (Resolución N°3.410/2002) del Servicio Agrícola y Ganadero (SAG). Las mayores exigencias se encuentran en los temas referentes al agua agrícola, abonos de origen animal y capacitación de los trabajadores, y en el hecho de que la ley FSMA en su conjunto, hace énfasis en la prevención de riesgos.

¿QUÉ ES PRO|FSMA?

PRO|FSMA es un protocolo de inocuidad basado en la Norma de Campo de FSMA, con foco en proveedores agrícolas de la industria de berries congelados, para dar un correcto cumplimiento a los requerimientos que establece la norma estadounidense.

Este protocolo, que busca priorizar acciones de acompañamiento, capacitación y control a nivel de campo, está compuesto por un set de herramientas que incluye: un documento con los puntos a cumplir, una lista de verificación (Checklist) y una guía para su implementación; una aplicación online para productores, profesionales y técnicos del sector; un curso de capacitación para el conocimiento e implementación de la normativa adaptado a las condiciones locales; material impreso y

audiovisual de inocuidad alimentaria sobre los manejos y mejores prácticas de inocuidad.

El protocolo contempla la evaluación de 46 puntos exigidos para productos agrícolas frescos distribuidos en 8 temas: calificaciones y capacitación; salud e higiene; agua de uso agrícola; mejoradores de suelo; animales; cosecha, producción, empaque y almacenamiento; equipo, herramientas, instalaciones y sanitización; y registros. La aplicación permite que el productor pueda ir priorizando la implementación de cada punto, los cuales también han sido clasificados en 3 categorías según la mayor o menor facilidad que presenta su implementación.

CÓMO ACCEDER A PRO|FSMA?

Para acceder a PRO|FSMA debe ingresar al sitio: www.profsma.cl o a www.chilealimentos.com de la Asociación de Empresas de Alimentos de Chile A.G. (Chilealimentos), donde podrá descargar el material de consulta y también registrarse y evaluarse en la aplicación online de forma gratuita.

¿QUIÉNES SOMOS?

PRO|FSMA es una iniciativa que se enmarca en el proyecto "Protocolo para cumplir la Ley de Modernización de la Inocuidad Alimentaria de EE. UU. para proveedores agrícolas de la industria de berries congelados", código 18BPE-93813, cofinanciada por CORFO. Este proyecto es ejecutado por Fundación Chile y la Asociación de Empresas de Alimentos de Chile A.G. (Chilealimentos) y cuenta con la colaboración de la Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria (ACHIPIA), el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), el Instituto de Desarrollo Agropecuario (INDAP), el Programa Estratégico Regional Maule Alimenta, el Programa Territorial Integrado Berries del Maule Sur, y NSF International Chile.