

ELCHATPara participar ingrese a: <http://chat.elcomercio.com.pe>

Melina Domínguez
Gerente general de
Trade Training

Ante la aparición de nuevos males por los alimentos contaminados que llegaban a Estados Unidos, ese Gobierno decidió aprobar una nueva Ley de Inocuidad. Esta es una de las más radicales del último siglo y los exportadores deben revisarla con mucha atención. ¿Cuáles son los cambios que debe ejecutar en su planta de producción?

Mayor control de lo exportado

MODERADOR:

¿Cuáles son los principales cambios que tiene la nueva Ley de Inocuidad y de qué forma afectará a los productores peruanos?

MELINA DOMÍNGUEZ

Los requisitos que se deben cumplir para exportar a Estados Unidos los pide la FDA (Food and Drug Administration). Eso no cambiará, pero sí habrá un incremento de la rigurosidad en el control de los productos. Estos buscarán principalmente poner énfasis en la inocuidad. Les pongo un ejemplo: ahora uno puede exportar sin que su planta de producción tenga el plan HACCP. Pero con la nueva ley, todas las fábricas de alimentos están obligadas a contar con eso. En el pasado, solo las de productos marinos y enlatados debían contar con el HACCP.

MILAGROS:

¿Cuándo entrará en vigencia?

MELINA DOMÍNGUEZ

Esta nueva ley se conoce por sus siglas en inglés, FSMA (Food Safety Modernization Act), y fue promulgada por el presidente Obama el 4 de enero del 2011. Aún no está en vigencia, pero se sabe que se irá implementando en partes. Ciertos aspectos estarán hábiles en 6 meses; otros, en 18 y 24. Es decir, en dos años debe estar completo.

MODERADOR:

Se dice que esta ley es una de las más radicales de los últimos 70 años, ¿por qué el Gobierno de Estados Unidos ha decidido hacer los cambios?

MELINA DOMÍNGUEZ

Porque según la FDA existen 48 millones de estadounidenses que se han enfermado por consumir alimentos contaminados. Además, en el último año se han registrado por esta causa 128.000 hospitalizaciones y 3.000 muertes. El control extremo evitará



CLAUDIA GASTALDO

estas consecuencias.

PABLO:

Tengo una empresa y exportamos aceite de oliva desde Tacna. ¿La nueva ley afectará a las pequeñas empresas como la mía?

MELINA DOMÍNGUEZ

Claro que sí, a todos sin excepción. Aplica a todas las plantas que procesan alimentos y que exportan a Estados Unidos, sin importar su tamaño.

MODERADOR:

¿Qué debe hacer una empresa ante este cambio?

MELINA DOMÍNGUEZ

Todos deben estudiar bien la nueva ley e ir imple-

mentando sistemas de inocuidad y trazabilidad. Esto servirá para evitar riesgos de contaminación, un factor que la ley quiere evitar. En el link: www.fda.gov/NewsEvents/PublicHealthFocus/ucm238506.htm podrán leer las preguntas frecuentes sobre esta ley.

MILAGROS:

¿Cómo se asegurará la FDA que todos los empresarios cumplimos con un plan de inocuidad en nuestras plantas?

MELINA DOMÍNGUEZ

Mediante la inspección que realizará. De hecho, estas revisiones a las plantas de producción ya se hacen en el Perú. En especial a las empresas que producen espárragos en conserva y a las que procesan pescado. Ahora bien, con la nueva ley aumentarán las inspecciones. Estas se harán con entidades del Go-

bierno y también con laboratorios certificados. En 24 meses se tendrá la normatividad definida. Pero además de ver las instalaciones del centro de producción, la FDA pedirá ver los documentos de la empresa, donde se detallen los planes de inocuidad. Y tengan en cuenta que quienes no sean aprobados en la evaluación, no podrán seguir ingresando sus productos a Estados Unidos.

PABLO:

¿Esto incrementaría también el precio de mi producto?

MELINA DOMÍNGUEZ

Estimo que sí, pues hacer un plan de inocuidad cuesta. Pero ten en cuenta que tus importadores también tendrán que hacer las mejoras que se exige, entonces ellos también tendrán gastos. Y, como ellos, los demás participantes de la cadena de suministro, pues la ley controlará los alimentos desde su cosecha hasta la colocación en los anaqueles.

MODERADOR:

¿Desde cuándo empezarán a hacer las inspecciones?

MELINA DOMÍNGUEZ

No se puede saber todavía. Recién en octubre de este año, las oficinas regionales de la FDA darán más detalles de la implementación de la ley.

PABLO:

¿Entonces si yo maquilo mi producción, debo exigir a la planta que cuente con estas certificaciones y lo mismo a mi proveedor de materia prima?

MELINA DOMÍNGUEZ

Exacto. Si es maquilador debe asegurarse de que la planta donde procesa su producto tenga las certificaciones respectivas, es decir, que cumpla con lo estipulado en la nueva ley. Si esta no cumple con lo que se pide, le pueden poner multas a sus clientes, los importadores.