

Conozca la nueva normativa para importar alimentos desde EE.UU.

Sin lugar a duda, la trazabilidad alimentaria tiene una gran importancia, pues nos permite conocer todos los procesos que ha seguido un alimento, desde su lugar de origen y su transformación hacia su destino final. Se trata de un sistema fundamental para controlar los riesgos que pueden dañar la cadena de suministro de los alimentos.

El pasado 15 de noviembre, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA, en inglés) publicó su norma final de Trazabilidad de Alimentos (*Food Traceability Final Rule*), con el objetivo de prevenir enfermedades transmitidas por alimentos contaminados, que se hayan adquirido o importado desde Estados Unidos.

La norma señala requisitos adicionales de registro de trazabilidad para las empresas que fabrican, procesan, empacan o almacenan alimentos como frutas y verduras frescas precortadas, mantequillas de frutos secos y ensaladas con carnes frías, entre otros.

Se estima que, gracias a los nuevos requisitos, se identificarán y eliminarán más rápido los alimentos contaminados del mercado, lo que traerá consigo la reducción de enfermedades y/o muertes transmitidas por estos alimentos.

En la norma se pueden identificar tres puntos clave: acontecimientos críticos de rastreo, plan de trazabilidad y requisitos adicionales. En ese sentido, las empresas sujetas a esta normativa deberán establecer un plan de trazabilidad que señale sus procedimientos para así mantener sus registros requeridos, identificar los alimentos y asignar códigos de lote en la lista que pueden consultar en el siguiente enlace: <https://www.fda.gov/food/food-safety-modernization-act-fsma/food-traceability-list>.