

INSPECCION DE ALIMENTOS MARINOS EN EE.UU

ACCIONES CONJUNTAS F.D.A. - N.O.A.A.

FAO/FIID

La Administración de Drogas y Alimentos (F.D.A.) y la Administración Oceánica y Atmosférica Nacional (N.O.A.A.) se proponen mejorar sus actuales programas de calidad y seguridad de los alimentos marinos a través de un nuevo Servicio de Inspección.

Operando conjuntamente, se basará en los actuales recursos y experiencia de ambas agencias y en el concepto de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (A.R.P.C.C.).

Un programa basado en el A.R.P.C.C. enfatiza la prevención continua de problemas y sus soluciones, desde el agua hasta el consumidor, en lugar de atenderse solamente a facilidades y inspecciones periódicas y análisis de muestras del producto final.

Es importante notar, sin embargo, que el nuevo programa no será un programa de auto-certificación. Aunque A.R.P.C.C. involucra un considerable auto-monitoreo de puntos críticos de control por la industria, el programa en última instancia está destinado a depender de un monitoreo regular y menos frecuentes inspecciones de verificación por parte de las dos agencias.

N.O.A.A. y F.D.A. Estan diseñando este programa con base en la experiencia alcanzada a través de un estudio ordenado por el Congreso hace tres años para diseñar un sistema perfeccionado de certificación y vigilancia para la inspección de productos pesqueros basados en H.A.C.C.P. - N.O.A.A. debe informar los resultados del estudio al Congreso de EE.UU. en Diciembre/1990.

Las Agencias se proponen publicar un aviso por adelantado de la preparación de una regla de procesamiento en marzo de 1990 para solicitar comentarios del público en general así como una orientación sobre detalles específicos de plan de acción.

Fuente: "El Inspector de Pescado", Número 11, Abril de 1990.
FAO/FIIU, Proyecto DP/ 9/1 INT/86/011.
Carlos Alberto Lima dos Santos, Experto Principal.