

EE.UU. endurecerá su normativa para importaciones de productos alimentarios

Noticias

La primera de las normas exige a los productores de cualquier producto alimenticio que vaya a venderse en Estados Unidos que desarrollen un plan formal para prevenir que sus productos causen enfermedades.

El Gobierno de EE.UU. desveló dos nuevas normas de seguridad alimentaria que planea aplicar en los próximos años a todas las importaciones de productos alimentarios, además de a los de producción doméstica, con el fin de minimizar los casos de intoxicación.

Las reglas, dadas a conocer el pasado viernes, que deben pasar aún por un periodo de prueba en el que los ciudadanos podrán enviar comentarios sobre las mismas antes de convertirse en definitivas, suponen el mayor endurecimiento en décadas de las regulaciones de seguridad alimentaria en el país.

La Administración de Alimentos y Medicamentos de EE.UU. (FDA, por su sigla en inglés), que anunció las nuevas normas en un comunicado, espera disminuir con ellas la media de 3.000 personas que mueren al año en el país por enfermedades relacionadas con la ingesta de alimentos intoxicados.

La primera de las normas exige a los productores de cualquier producto alimenticio que vaya a venderse en Estados Unidos, sea de fabricación doméstica o importado, que desarrollen un plan formal para prevenir que sus productos causen enfermedades, además de para corregir cualquier problema que pueda surgir.

La segunda se aplicará previsiblemente solo a granjas situadas dentro del país, y les exige estándares de seguridad para la producción y cosecha de frutas y verduras, especialmente a las que se consumen crudas, como los melones o las lechugas.

La FDA planea además nuevas reglas que exigirán a los importadores "verificar que los productos alimentarios cultivados o procesados en el extranjero sean tan seguros como los producidos de forma doméstica", según el comunicado.

Además, les pedirán desarrollar "estándares de acreditación para fortalecer la calidad de las inspecciones de seguridad alimentaria realizadas por terceras partes en el extranjero".

Alrededor de un 15 por ciento de los alimentos que se consumen en Estados Unidos son importados, y ese porcentaje aumenta considerablemente cuando se trata de productos agrícolas, según la FDA.

Las nuevas reglas estarán en suspenso a la espera de comentarios durante cuatro meses, cuando la FDA procederá a redactarlas formalmente. Una vez publicadas, las granjas y fábricas más grandes tendrán un periodo de dos años y dos meses para cumplir con ellas, mientras que las medianas y pequeñas tendrán más tiempo.

Uno de cada seis estadounidenses sufre una enfermedad transmitida por alimentos cada año, y de ellos, unos 130.000 son hospitalizados.

Algunos episodios recientes, como la epidemia de listeria en melones que dejó 33 muertos en 2011 o la contaminación por huevos y mantequilla de cacahuete que afectó a miles de personas en 2010, llevaron a los legisladores del país a aprobar una ley que exigía a la FDA elaborar reglas más estrictas sobre seguridad alimentaria.

Redacción

