



One Tower Lane, Suite 2700. Oakbrook Terrace, Illinois 60181

Email: QAtechnicalresources@ferrarausa.com

Para : Proveedores de ingredientes, materiales de empaque y producto terminado.

De : Equipo de Calidad, Proveedores Globales, Ferrara Candy Company

Fecha : Mayo 3, 2016

RE: Memorandum #1 Introducción a FSMA y HARPC de Alimentos para Humanos

A través de este comunicado Ferrara Candy quiere aprovechar la oportunidad para confirmar que su organización está al tanto de la Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos (FSMA). La FSMA fue aprobada por el Presidente Obama en Enero 4, 2011. Tras varios años de desarrollo, el FDA ha publicado la mayoría de las reglas finales de la Ley. El enfoque de esta legislación es garantizar la seguridad en el suministro de alimentos en los Estados Unidos. En el FSMA existen siete reglas fundamentales, adjunto encontrarán las fechas de cumplimiento de cada una de ellas.

- Buenas prácticas de manufactura (21 CFR 117) [CGMP](#)
- Certificado de acreditación de terceras partes [Accredited Third-Party Certification](#)
- Controles preventivos para alimento humano y animal [Preventive Controls](#)
- Programas de verificación de proveedores extranjeros [FSVP](#)
- Regla final sobre seguridad de productos [Produce Safety](#)
- Transportación de alimento humano y animal [Sanitary Transportation](#)
- Pendiente : Adulteración de alimentos – La regla final será emitida en Mayo del 2016.

De manera adicional a las reglas fundamentales, la FDA también tendrá la “Autoridad mandatoria para retirar” aquellos productos alimenticios que representen un riesgo para el consumidor (Sección 206 de 111th de la Ley Pública del Congreso 353).

Al análisis de riesgo basado en el control preventivo para alimentos incluye el “Programa de Cadena de Suministro” mismo que abarca el análisis y perfil de riesgo para todos aquellos materiales que ingresan a la planta de manufactura y la implementación de los controles preventivos necesarios. Este programa obliga a Ferrara a monitorear la implementación de estos cambios a la Ley con nuestros proveedores. Los cuestionarios de preparación para FSMA serán enviados a través de ICIX a principios de Junio. Ferrara requiere que todos sus proveedores proporcionen los planes de seguridad para nuevos ingredientes/materiales, incluyendo el análisis de riesgo y controles preventivos que garanticen la seguridad de los productos que adquirimos de ustedes. Finalmente, todos nuestros proveedores deberán contar con un certificado de Global Food Safety vigente. El objetivo de Ferrara Candy es que todos nuestros proveedores de ingredientes, materiales de empaque, producto terminado y re-empaque cumplan con estas reglas.

La información contenida en este y subsecuentes Memorandos es con la finalidad de compartir información. Ferrara no es un representante del Gobierno Federal y no puede proporcionar dirección para la implementación de estas prácticas dentro de su organización. Toda la documentación y cuestionarios que recibirán de Ferrara Candy Company está basada en nuestra interpretación de la ley y las expectativas de la Compañía.



One Tower Lane, Suite 2700. Oakbrook Terrace, Illinois 60181

Email: QAtechnicalresources@ferrarausa.com

Nombre de la Regla	Aplicable a :	Subgrupo :	Regla Final - Fecha de Notificacion del Registro Federal	Fecha de cumplimiento	Orden de cumplimiento
Hazard Analysis Based Preventative Controls - Human Food	Proveedores de EEUU	All other Businesses (Businesses > 500 FTE)	Septiembre 17, 2015	Septiembre 19, 2016	1
Foreign Supplier Verification Program	Proveedores extranjeros	All other Businesses (Businesses > 500 FTE)	Noviembre 27, 2015	Marzo 18, 2017	2
Sanitary Transportation of Human & Animal Food	Todos los Proveedores	All other Businesses (Businesses > 500 FTE)	Abril 1, 2016	Abril 1, 2017	3
Hazard Analysis Based Preventative Controls - Human Food	Proveedores de EEUU	Small Businesses (Fewer than 500 Full time equivalent Employees)	Septiembre 17, 2015	Septiembre 18, 2017	4
Foreign Supplier Verification Program	Proveedores extranjeros	Small Businesses (Fewer than 500 Full time equivalent Employees)	Noviembre 27, 2015	Marzo 17, 2018	5
Sanitary Transportation of Human & Animal Food	Todos los Proveedores	Small Businesses (Fewer than 500 Full time equivalent Employees)	Abril 1, 2016	Abril 1, 2018	6
Hazard Analysis Based Preventative Controls - Human Food	Proveedores de EEUU	Very small businesses with less than \$1 Million USD/Year revenue	Septiembre 17, 2015	Septiembre 17, 2018	7
Foreign Supplier Verification Program	Proveedores extranjeros	Very small businesses with less than \$1 Million USD/Year revenue	Noviembre 27, 2015	Marzo 16, 2019	8
Hazard Analysis Based Preventative Controls - Human Food	Proveedores de EEUU	Businesses subject to the Pasteurized Milk Ordinance	Septiembre 17, 2015	Septiembre 17, 2018	9
Foreign Supplier Verification Program	Proveedores extranjeros	Businesses subject to the Pasteurized Milk Ordinance	Noviembre 27, 2015	Marzo 16, 2019	10
Hazard Analysis Based Preventative Controls - Human Food	Proveedores de EEUU	Juice Suppliers following Juice HACCP	Septiembre 17, 2015	N/A	11
Foreign Supplier Verification Program	Proveedores extranjeros	Juice Suppliers following Juice HACCP	Noviembre 27, 2015	Mayo 27, 2017	12