

Implicaciones futuras para las exportaciones

servicios
de auditoría



capacitación
y formación



servicios de
laboratorio



programa
orgánico



Antecedentes

- La Ley de Modernización de la Inocuidad de Alimentos (FSMA por sus siglas en inglés), la cual se convirtió en ley al ser firmada por el Presidente Obama el 04 de enero de 2011, se implementará en su totalidad con el paso del tiempo.
- El público, incluyendo las empresas afectadas por la nueva ley, tendrá oportunidades de participar en el proceso de implementación



U.S. Department of Health & Human Services

FDA U.S. Food and Drug Administration
Protecting and Promoting *Your* Health

A to Z Index | Follow FDA | FDA Voice Blog

SEARCH

Most Popular Searches

Home Food Drugs Medical Devices Vaccines, Blood & Biologics Animal & Veterinary Cosmetics Radiation-Emitting Products Tobacco Products

Food

Home Food Food Safety Food Safety Modernization Act (FSMA)

Food Safety

- Food Safety Modernization Act (FSMA)
- About FSMA
- Full Text of the Law
- Implementation & Progress
- Dockets Open for Comment
- Meetings, Hearings, and Workshops
- Press Releases
- Speeches, Statements, and Articles
- Presentations & Print Material
- Videos, Webinars, and Interviews
- Frequently Asked Questions
- Translations of Key FSMA Resources

The New FDA Food Safety Modernization Act (FSMA)

The FDA Food Safety Modernization Act (FSMA), the most sweeping reform of our food safety laws in more than 70 years, was signed into law by President Obama on January 4, 2011. It aims to ensure the U.S. food supply is safe by shifting the focus from responding to contamination to preventing it.

Get FSMA Updates by E-mail

Focus on Sprout Producers

Through the new Sprouts Safety Alliance, FDA is helping producers identify and implement best practices in the safe production of sprouts.

[More >](#)

1 of 3

What's New How to Participate Main Topics

ES 05:52 a.m. 20/04/2012



Porqué la Ley?

- **Jensen Farms Listeria Cantaloupe - 22 Ill or Dead in Colorado, Indiana, Nebraska, New Mexico, Oklahoma, Texas, and West Virginia - More to Count**



Porqué la Ley?

- **15 de Junio**
 - Un niño de dos años se convirtió hoy en el primer infante en morir debido a la infección por E. coli en Alemania, dijeron funcionarios. Hasta la fecha la aterradora infección por E. coli enterohemorrágica (EHEC) ha dejado 36 muertos en Alemania y uno en Suecia.
- **10 de Junio**
 - Europa sigue luchando contra el letal brote de Escherichia Coli y ha anunciado una disminución en el número de casos nuevos contagiados por la bacteria. Los hospitales en Alemania continúan ofreciendo tratamiento a los miles de contagiados.
- **9 de Junio**
 - Las autoridades alemanas confirmaron la presencia de la letal bacteria Escherichia Coli en un pepino en la localidad oriental de Magdeburg.



Ley de Inocuidad de Alimentos (FSMA por sus siglas en inglés), aprobada por el Congreso de los Estados Unidos el 21 de diciembre del 2010, la Administración de Alimentos y Medicamentos de los EE.UU. (FDA por sus siglas en inglés) tendrá nuevas herramientas enfocadas en la **prevención y un marco regulatorio más claro para ayudar a hacer mejoras sustanciales en su enfoque hacia la inocuidad de los alimentos**



Food Safety & inocuidad

La expresión inglesa *food safety* corresponde aproximadamente a lo que en castellano se denomina [inocuidad alimentaria](#) o [higiene de los alimentos](#)

La **inocuidad** es la **incapacidad que algo o alguien presentan para infligir un [daño](#)**, es decir, cuando de algo o alguien se dice que es inocuo será porque existe una probada razón que demostró que tal o cual no hacen daño.

Normalmente, la palabra inocuidad se emplea en relación a sustancias que los seres humanos manipulan y que por tanto pueden o no causar un daño

Fuente: Wikipedia



Aplicabilidad práctica

- La FDA tiene bajo su jurisdicción:
 - – Todos los alimentos frescos y procesados para uso humano
 - excepto la carne de vaca, de aves y de cerdo
 - – Productos farmacéuticos (marca, genéricos y de venta libre)
 - – Vacunas
 - – Dispositivos médicos
 - – Cosméticos
 - – Biológicos (tejidos, derivados del plasma)
 - – Medicamentos y alimentos para animales
 - – Tabaco
 - – Todo lo que emite radiación



REALIZAR INSPECCIONES

- La **ley exige inspecciones más frecuentes** y que dichas inspecciones estén basadas en los riesgos. Los alimentos y las instalaciones que representan un mayor riesgo para la seguridad alimentaria recibirán mayor atención



Elaborado por: Ing. Roberto Mota

Nuevos lineamientos

- Bajo la nueva ley de inocuidad alimentaria, la **FDA estará emitiendo una serie de reglas**, incluyendo una regla acerca de controles preventivos en instalaciones de alimentos, una regla de verificación de suplidores extranjeros y una regla sobre la inocuidad de frutas y hortalizas.
- En algunos casos, la FDA realizará **audiencias públicas** para proveer la oportunidad de participar y proporcionar comentarios a todas las partes interesadas incluso antes de proponer un reglamento. Durante estas reuniones públicas, es común que los funcionarios de la FDA involucrados en el desarrollo de la regla hagan presentaciones.



CONTROLES DE PREVENCIÓN OBLIGATORIOS PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS.

- Los establecimientos de alimentos deben aplicar un plan escrito de controles preventivos. Esto conlleva:
 - (1) evaluar los peligros a la inocuidad de los alimentos;
 - (2) especificar los pasos o controles preventivos operativos para minimizar o prevenir en gran parte los peligros;
 - (3) especificar la manera en que el establecimiento vigilará estos controles para garantizar que den resultado;
 - (4) mantener registros de rutina del monitoreo; y
 - (5) especificar qué medidas tomará el establecimiento para corregir los problemas que surjan.
- (La norma definitiva está prevista para 18 meses después de la promulgación.)



Elaborado por: Ing. Roberto Mota

Enfoque general para controles preventivos



Fortalecimiento

- **Fortalecimiento de Asociaciones: vital para el éxito**
- Fortalecimiento de capacidades internacionales
- La FDA tiene el **mandato de trabajar con los gobiernos** extranjeros en fortalecer sus capacidades para asegurar la inocuidad de los alimentos
- Permite a la FDA a confiar más fuertemente en el control de los gobiernos extranjeros
- Fortalecimiento de las **capacidades ayuda a prevenir problemas** antes que los productos lleguen al puerto de entrada en los EEUU



IMPORTACION DE ALIMENTOS

- La ley brinda importantes mejoras a la capacidad de la FDA para supervisar los alimentos producidos en el extranjero e importados a los Estados Unidos.
- Además, la FDA tiene la autoridad de evitar que un alimento entre en este país si la instalación se ha negado a la inspección de los EE.UU.
- En el plazo de un año de la promulgación, la ley dispone que la FDA inspeccione como mínimo 600 establecimientos extranjeros y duplique esas inspecciones cada año durante los siguientes cinco años.



Elaborado por: Ing. Roberto Mota

PREVENCIÓN DE PROBLEMAS

- Las instalaciones de alimentos deben tener un plan por escrito que enuncie los posibles problemas que podrían afectar la seguridad de sus productos.
- El plan deberá indicar las medidas que tomará la instalación para ayudar a prevenir que se produzcan estos problemas



Elaborado por: Ing. Roberto Mota

CONSIDERACION A PEQUEÑAS EMPRESAS Y GRANJAS.

- La ley también prevé cierta **flexibilidad**, como excepciones a las normas de seguridad de productos para pequeñas fincas que venden **directamente a los consumidores** en puestos de carretera o en mercados de granja, así como a través de un programa agrícola de apoyo comunitario (CSA).



Elaborado por: Ing. Roberto Mota

AMPLIACIÓN DE LA DETENCIÓN ADMINISTRATIVA

- La **FSMA** otorga a la **FDA** una norma más flexible para la **detención administrativa de productos** que potencialmente infrinjan la ley (la detención administrativa es el procedimiento que emplea la FDA para prevenir el traslado de alimentos de dudoso origen).



Elaborado por: Ing. Roberto Mota

SUSPENSIÓN DEL REGISTRO

- La FDA puede **suspender el registro** de un establecimiento si determina que el alimento presenta una probabilidad razonable de graves consecuencias adversas para la salud o incluso la muerte. Un establecimiento suspendido tiene prohibido distribuir alimentos.
- **(En vigor 6 meses después de la promulgación.)**



Elaborado por: Ing. Roberto Mota

CAPACIDAD DE RASTREO DE PRODUCTOS.

- La FDA debe establecer **un sistema que mejore su capacidad de rastrear alimentos** nacionales e importados y darles seguimiento. Además, la FDA debe establecer proyectos experimentales para investigar y evaluar métodos con el fin de identificar rápida y eficazmente los destinatarios de alimentos para prevenir o controlar el brote de una enfermedad transmitida por los alimentos.
- **(La puesta en práctica de los proyectos experimentales está prevista para 9 meses después de la promulgación.)**



Elaborado por: Ing. Roberto Mota

REGISTROS PARA ALIMENTOS DE ALTO RIESGO.

- La FDA debe dictar la normalización propuesta con el fin de establecer **requisitos de mantenimiento de registros** para establecimientos que fabrican, elaboran, envasan o conservan alimentos que el Secretario designe como alimentos de alto riesgo.
- **(Puesta en práctica prevista para 2 años después de la promulgación.)**
- Qué significa alimento de alto riesgo?: Casos históricos (listeria melón) y cumplimiento histórico.
<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/FSMA/ucm295345.htm>



Elaborado por: Ing. Roberto Mota

IMPORTACIONES: RESPONSABILIDAD DE LOS IMPORTADORES.

- Por primera vez, los importadores tienen la responsabilidad explícita de verificar que sus proveedores extranjeros tengan los controles preventivos correspondientes para garantizar que el alimento que producen sea inocuo.
- (El reglamento y orientación definitivos están previstos para 1 año después de la promulgación.)



Elaborado por: Ing. Roberto Mota

IMPORTACIONES: CERTIFICACIÓN DE TERCEROS

- Certificación de terceros: la FSMA establece un programa por el **cual terceros calificados pueden certificar** que los establecimientos de alimentos extranjeros cumplen las normas estadounidenses de inocuidad de los alimentos. Esta certificación puede emplearse para facilitar el ingreso de las importaciones.
- **(El establecimiento de un sistema para que la FDA reconozca a los organismos de acreditación está previsto para 2 años después de la promulgación.)**



Elaborado por: Ing. Roberto Mota

IMPORTACIONES: CERTIFICACIÓN DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO.

- La FDA tiene la facultad de exigir que los alimentos importados de alto riesgo vayan acompañados de una **certificación creíble de terceros u otra garantía** de cumplimiento como condición de ingreso en los EE. UU. o Programa voluntario para importadores calificados. La elegibilidad se limita a los importadores que ofrezcan alimentos de establecimientos certificados.
- **(La puesta en práctica está prevista para 18 meses después de la promulgación.)**



IMPORTACIONES: FALCUTAD DE DENEGAR INGRESO.

- La FDA podrá denegar el ingreso a los EE. UU. a los alimentos procedentes de un establecimiento extranjero si dicho establecimiento, o el país donde se encuentre dicho establecimiento, le niega acceso a la FDA.



Elaborado por: Ing. Roberto Mota

FOMENTO DE LA CAPACIDAD EXTRANJERA

- La ley ordena a la FDA formular un plan integral para ampliar la **capacidad de los gobiernos extranjeros** y sus industrias. Un componente del plan es abordar la capacitación de los gobiernos extranjeros y productores de alimentos en cuanto a los requisitos de inocuidad de los alimentos destinados a los EE. UU.



Elaborado por: Ing. Roberto Mota

Aplicabilidad práctica: programas

- **Sec. 301. Programa de verificación del suplidor extranjero**
- Requiere que los importadores en EE.UU. **verifiquen que sus suplidores extranjeros provean alimentos que no estén adulterados** o tengan fallas de etiquetado y que utilicen controles preventivos basados en riesgo que brinden igual nivel de protección como los requisitos de EEUU



Aplicabilidad práctica

- **Sec. 306. Inspección de instalaciones de alimentos**
- Se puede denegar la entrada de productos si a la FDA se le niega acceso a una inspección

- **Sec. 201. Destino de los recursos para inspecciones**
- Incremento de las inspecciones tanto domésticas como extranjeras



Aplicabilidad práctica

- **Sec. 307. Acreditación a terceros**
- FDA puede confiar en terceros debidamente acreditados a certificar el cumplimiento de los requisitos de los EEUU en instalaciones de alimentos en el extranjero

- **Sec. 308. Oficinas de la FDA en el extranjero.**
- Establecer oficinas en otros países para brindar asistencia en las regulaciones de inocuidad de alimentos para alimentos exportados a EEUU.



Cronograma

Sección	Plazo
204(a) Programa piloto para Rastreabilidad	Octubre 2011*
301. Programa de Verificación de Suplidores Extranjeros	Enero 2012*
103. Controles preventivos	Julio 2012*
302. Programa voluntario para importador	Julio 2012*
106. Prevención de adulteración intencional	Julio 2012*
102. Actualización de registros (inscripción bianual)	Octubre 2012**
105. Estándares para productos frescos	2013*
202. Acreditación de laboratorios	2013*
204 (d) Documentación para alimentos de alto riesgo	2013*
307. Acreditación de Terceros	2013*

*Plazo para emitir directrices o reglamentos ** fecha de efectividad



Importadores ya están exigiendo garantías de terceros: El TEMA NO ES NUEVO!!!

- CH Robinson, Markon, MDI – Lowes, Sysco Corporation, Topco Associates, Inc., Brookshire Grocery Co. , Costco Companies, Inc. , Fresh & Easy H.E. Butt Company, Loblaw Brands Ltd, Publix, Schnucks Markets, Inc., Wal-Mart, Wegmans, Darden Restaurants, El Pollo Loco, Sonic Restaurants, Wendy's
- Primus, PrimusGFS, SCS, NSF, Guelph, AIB, CTF, USDA, Harmonization, CanadaGAP, SQF (w/Addenda)



Guías relativas a Inocuidad: YA VIGENTES!!!!

- **Guía para Reducir al Mínimo el Riesgo Microbiano en los Alimentos, para Frutas y Hortalizas Frescas**
- [Definiciones](#)
- [Agua](#)
- [Estiércol Y Desechos Orgánicos Municipales Sólidos](#)
- [Salud E Higiene De Los Trabajadores](#)
- [Instalaciones Sanitarias](#)
- [Sanidad en el Campo](#)
- [Limpieza de las Instalaciones de Empaque](#)
- [Transporte](#)
- FDA's "Guidance for Industry: Guide to Minimize Microbial Food Safety Hazards for Fresh Fruits and Vegetables" (also known as the "Good Agricultural Practices" or "GAPs" guide).



Guías relativas a Inocuidad: YA VIGENTES!!!!

TITLE 21--FOOD AND DRUGS
CHAPTER I--FOOD AND DRUG ADMINISTRATION
DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES
SUBCHAPTER B--FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 110

CURRENT GOOD MANUFACTURING PRACTICE IN MANUFACTURING, PACKING, OR HOLDING
HUMAN FOOD²²

- **Subpart A--General Provisions**
[§ 110.3](#) - Definitions.
[§ 110.5](#) - Current good manufacturing practice.
[§ 110.10](#) - Personnel.
[§ 110.19](#) - Exclusions.
 - **Subpart B--Buildings and Facilities**
[§ 110.20](#) - Plant and grounds.
[§ 110.35](#) - Sanitary operations.
[§ 110.37](#) - Sanitary facilities and controls.
 - **Subpart C--Equipment**
[§ 110.40](#) - Equipment and utensils.
 - **Subpart D [Reserved]**
 - **Subpart E--Production and Process Controls**
[§ 110.80](#) - Processes and controls.
[§ 110.93](#) - Warehousing and distribution.
 - **Subpart F [Reserved]**
 - **Subpart G--Defect Action Levels**
[§ 110.110](#) - Natural or unavoidable defects in food for human use that present no health hazard.
- Authority: 21 U.S.C. 342, 371, 374; 42 U.S.C. 264. Source: 51 FR 24475, June 19, 1986, unless otherwise noted.



Módulo 1	Módulo 2		Módulo 3
Sistema Administrativo de Inocuidad Alimentaria	Opción BPA	Opción BPM	HACCP
1.01 Sistema Administrativo	2.01 BPA Generales	2.16 Aspectos Generales de las BPM	3.01 Aplicabilidad de HACCP
1.02 Requisitos de los Registros	2.02 Identificación del Sitio	2.17 Control de plagas	3.02 Apoyo Administrativo para HACCP
1.03 Procedimientos y Acciones Correctivas	2.03 Historia del Terreno	2.18 Áreas de Almacenamiento y Material de empaque	3.03 Desarrollo del Plan HACCP escrito
1.04 Inspecciones Internas y Externas	2.04 Uso de los terrenos adyacentes	2.19 Prácticas operacionales	3.04 Ejecución de Plan HACCP en la planta
1.05 Rechazo y liberación de producto	2.05 Control de plagas y material extraña – Aplicable solo para invernaderos	2.20 Prácticas de los empleados	3.05 Verificación del Plan HACCP
1.06 Monitoreo de proveedores	2.06 Uso de medios de crecimiento (sustratos) – Aplicable solo para invernaderos	2.21 Equipo	
1.07 Rastreabilidad y Recuperación de producto	2.07 Fertilizantes/Nutrición del Cultivo	2.22 Limpieza del Equipo	
1.08 Pruebas del producto	2.08 Riego/Usos del Agua	2.23 Limpieza General	
	2.09 Protección del Cultivo	2.24 Edificios y Terrenos	
	2.10 Higiene de los empleados de Campo (Aplica a los trabajadores de Rancho o Invernadero y no a los trabajadores de cosecha)	2.25 Archivos de Químicos	
	2.11 Inspecciones de Cosecha, Políticas y Entrenamiento	2.26 Documentación de Control de Plagas	
	2.12 Actividades del personal de cosecha e instalaciones sanitarias (Aplica a los cosechadores)	2.27 Registros de Monitoreo de Operaciones	
	2.13 Prácticas de cosecha	2.28 Archivos de Mantenimiento y Sanitización	
	2.14 Transporte y Rastreo	2.29 Documentación de empleados	
	2.15 Almacenamiento en sitio	2.30 Registros de Pruebas/Análisis	
		2.31 Registros de Almacenamiento y Distribución a temperaturas controladas	

Tabla 1. Estructura del Estándar PrimusGFS



Lineamientos básicos

FUNDAMENTO



Los alimentos pueden contaminarse debido a un diseño inadecuado de las instalaciones en las que se procesan



2



Lineamientos básicos



INSTALACIONES FISICAS



UBICACION

- La planta debe ubicarse en zonas alejadas de contaminación química, física y biológica

3



Lineamientos básicos



INSTALACIONES FISICAS



Alrededores

- ▶ Libres de basura y material en desuso
- ▶ Zacate recortado y libre de malezas
- ▶ No debe haber depósitos de agua estancada o charcos
- ▶ Parqueos pavimentados, libres de polvo
- ▶ No debe haber lugares que sirvan de refugio a insectos o roedores



Lineamientos básicos



Instalaciones Físicas

Pisos, cielorasos y paredes



No debe haber:

- Rupturas
- Grietas
- Huecos

5



Lineamientos básicos

Instalaciones Físicas



PISOS



- Material no poroso y resistente a químicos, tránsito y temperaturas
- Fácil Limpieza y desinfección
- Antiderrapante
- Pendiente al drenaje 2%

6



Lineamientos básicos



Instalaciones Físicas



PAREDES:

- Lavables e Impermeables.
- Lisas y colores claros
- Uniones de piso y pared redondeadas

TECHOS:

- Que no favorezca la acumulación de polvo o que sea fácil de limpiar
- Evitar condensación
- Sin goteras

7



Lineamientos básicos

Instalaciones Físicas

VENTANAS

- ▶ Irrompibles
- ▶ Marcos de ventanas de tamaño mínimo y con declive
- ▶ Celosías con cedazos

8



Lineamientos básicos

Instalaciones Físicas



PUERTAS



- ▶ BUEN ESTADO
- ▶ MATERIAL LISO
- ▶ AJUSTADO AL MARCO
- ▶ ABATIMIENTO AL EXTERIOR
- ▶ CIRRE AUTOMATICO
- ▶ DEBEN PERMANECER CERRADAS

9



Lineamientos básicos

Instalaciones Físicas



ABASTECIMIENTO DE AGUA

- ▶ Abastecimiento suficiente de agua potable
- ▶ Sistema de agua potable debe ser independiente del de agua no potable.
- ▶ Prevención de contaminación cruzada o reflujo de aguas negras o servidas

12



Lineamientos básicos

Instalaciones Físicas



ESTACIONES DE LAVADO DE MANOS

- ▶ Ubicadas en la entrada de las áreas de proceso
- ▶ Provistas de agua potable, jabón, desinfectante y papel toalla
- ▶ Provistas de recordatorio sobre lavado de manos
- ▶ PEDILUVIOS

13



Lineamientos básicos

Instalaciones Sanitarias



BAÑOS

- ▶ Papel higiénico
- ▶ Lavamanos preferible de pedal
- ▶ Jabón y desinfectante
- ▶ Secador manos o toallas desechables
- ▶ Basurero de pedal
- ▶ Recordatorio sobre el lavado de manos
- ▶ Drenajes independientes de áreas de proceso

16



Consulta a involucrados en el sector

- PRESIDENTE PLc
- *Creo que la FSMA tendrá algunos impactos grandes sobre los productores de los Estados y en las zonas que abastecen a los Estados Unidos. Parece que tendrá un gran impacto en PrimusLabs.*
- PROCOMER
- *Capacitación con el FDA para informar al sector sobre los cambios en la Legislación. Es la forma en que se está orientando a las empresas que solicitan este apoyo a Procomer pues ellos no pueden asesorar.*
-



Consulta a involucrados en el sector

- CADEXCO
- Están apoyando algunos proyectos de capacitación
- EXPORTADOR DE MELÓN Y SANDÍA
- Conocen sobre la modificación de la ley, no se tienen claras las medidas a tomar ni las consecuencias que pueden tener en el sector. Se tienen sistemas de certificación adoptados como GlobalGap y Tesco
- Conocen sobre la ley pues han escuchado las noticias, no conocen con claridad las acciones a tomar ni las repercusiones. Han adoptado sistemas de certificación (especialmente GLOBALGAP) y se considera con esto que se tiene una preparación para las nuevas medidas en cuanto a inocuidad.



- PRODUCTOR Y EXPORTADOR DE CHAYOTE
- Han estado investigando para tener más información. Están averiguando sobre sistemas de certificación en esta línea, están interesados en la certificación de PrimusLabs.
- EXPORTADORES Y COMERCIALIZADORES
- Aun no tienen conocimiento formal del tema, si han escuchado. No conocen las medidas a tomar.
- DEPARTAMENTO DE VENTAS PLC
- La decisión para la acreditación de organismos de certificación tardará muchos años. Ellos tendrán que establecer un punto de referencia que toma tiempo. Los laboratorios lo más probable es que sea la norma ISO 17025 y estamos comenzando el proceso de ir en esa dirección de nuestras oficinas principales.



GUIAS ACTUALES: VIGENTES

- Guía FDA para minimizar riesgos de inocuidad microbiana para frutas y hortalizas frescas
- Regulaciones actuales de Buenas Prácticas de Manufactura (BMP) 21 CFR 100-169
- Guía de medidas preventivas de inocuidad para productores, procesadores, transportadores y detallistas de alimentos
- Guía de inspección de compañías productoras de alimentos susceptibles de contaminación con ingredientes alergénicos



CONCLUSIONES

- La FSMA constituye un punto de partida para el control de proveedores en el tema de seguridad de los alimentos.
- La ley afecta directamente a los importadores quienes tendrán que hacer un control más estricto de sus proveedores
- La reglamentación de la Ley aún está en proceso



CONCLUSIONES

- Aun existe desconocimiento de las partes involucradas sobre las acciones a tomar, actual y futuro
- La implementación de las BPA y BPM, ya son una realidad en nuestro medio y un requisito para poder exportar
- Ya existen guías y lineamientos que se pueden ir implementando, según documentos oficiales
- Los mecanismos de certificación, aun no están claros.



GRACIAS POR SU ATENCIÓN!!!

Ing. Humberto González
Gerente PrimusLabs, Centroamérica/Caribe
Tel. (506) 22915748/(506) 87136278

