



厚生労働省

Ministry of Health, Labour and Welfare

Garantizando la seguridad de los alimentos importados

(Requisitos para exportar alimentos a Japón)

William Valderrama DMV, MSc, PhD(c)

Especialista Agrícola OCEX-JAPON

wvalderrama@mincetur.gob.pe

Seminario Miércoles del Exportador - PROMPERU

02 de agosto de 2017

Tokio, Japón

TEMAS PARA HOY

- 1. Visión general de la administración de la inocuidad alimentaria en el Japón.**
- 2. Sistema de monitoreo de alimentos importados, basado en el “Plan de Monitoreo y Orientación de alimentos importados”**



1. PERSPECTIVA GENERAL DE LA
ADMINISTRACIÓN DE LA
INOCUIDAD ALIMENTARIA EN
JAPÓN



Actual estructura gubernamental basada en los principios del Análisis de riesgo

Evaluación del riesgo

Comisión de Inocuidad alimentaria

Implementación de la evaluación del riesgo

Legislación básica sobre Inocuidad Alimentaria

Gestión del Riesgo

MHLW

Gestión relacionada a la higiene e inocuidad alimentaria

Legislación sobre Higiene alimentaria, etc.

MAFF

Gestión relacionada a agricultura, ganadería, etc.

Ley de regulación sobre productos químicos agrícolas, etc.

Agencia de Consumidores

Gestión relacionada al etiquetado de alimentos

Legislación sobre el etiquetado de alimentos, etc.

Comunicación del riesgo

- Proporcionar información relativa a la inocuidad alimentaria
- Oportunidades para los stakeholders incluyendo consumidores, puedan expresar sus opiniones

Estructura de la Administración de la Higiene de alimentos

Ministerio de Salud, Trabajo y Bienestar (MHLW)

32 estaciones cuarentenarias

- Inspección de alimentos importados y orientación de importadores

7 Oficinas locales en Salud y Bienestar

- Inspección y aprobación por las normas del HACCP
- Inspección y Registro por el laboratorio de análisis de alimentos

Gobiernos locales

- 47 Prefecturas, 70 Ciudades con centros de salud y 23 distritos (Tokio)

494 Centros de salud

- Otorgamiento de licencias para negocios de alimentos
- Inspección/orientación sobre las normas para negocios de alimentos,
- Investigación en intoxicación alimentaria

Leyes relevantes en Higiene e Inocuidad Alimentaria

- ❖ Legislación básica sobre inocuidad alimentaria
- ❖ Ley de higiene/saneamiento de alimentos
- ❖ Ley sobre mataderos
- ❖ Ley de inspección de crianza de aves de corral y Control de mataderos de aves de corral.
- ❖ Ley sobre medidas especiales contra la EEB

Monitoreo y orientación

Directrices para el monitoreo y orientación de la higiene de alimentos

Plan para el monitoreo y orientación de alimentos importados

Planes de gobiernos locales para el monitoreo y orientación en higiene de alimentos

**Formulación, Modificación → Encuestas de opiniones de público y residentes
Evaluación del progreso de la implementación del plan → Divulgación**

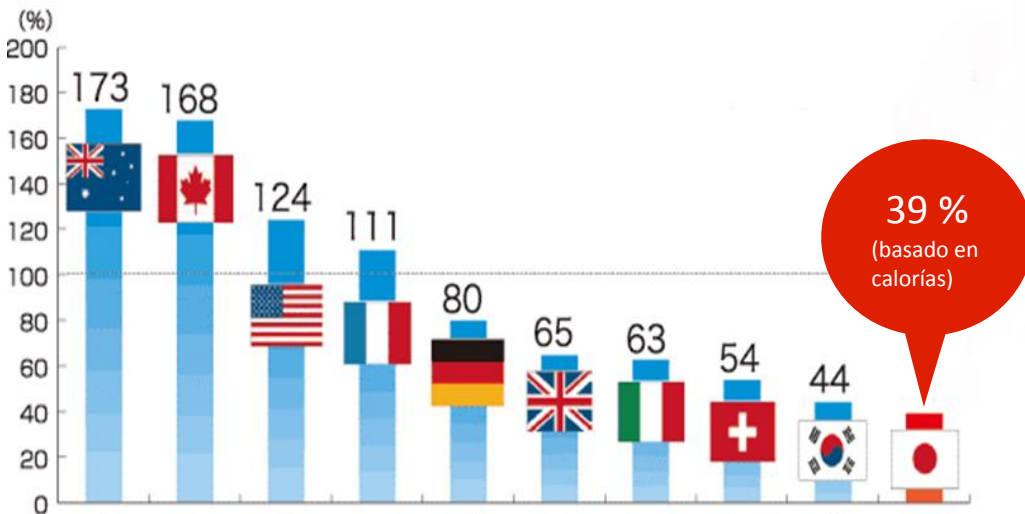
El monitoreo y orientación son planeados anualmente tanto a nivel nacional como a nivel de gobiernos locales y son implementados en concordancia con los planes establecidos.



2. SISTEMA DE MONITOREO DE ALIMENTOS
IMPORTADOS, BASADO EN EL “PLAN DE
MONITOREO Y ORIENTACIÓN DE
ALIMENTOS IMPORTADOS”

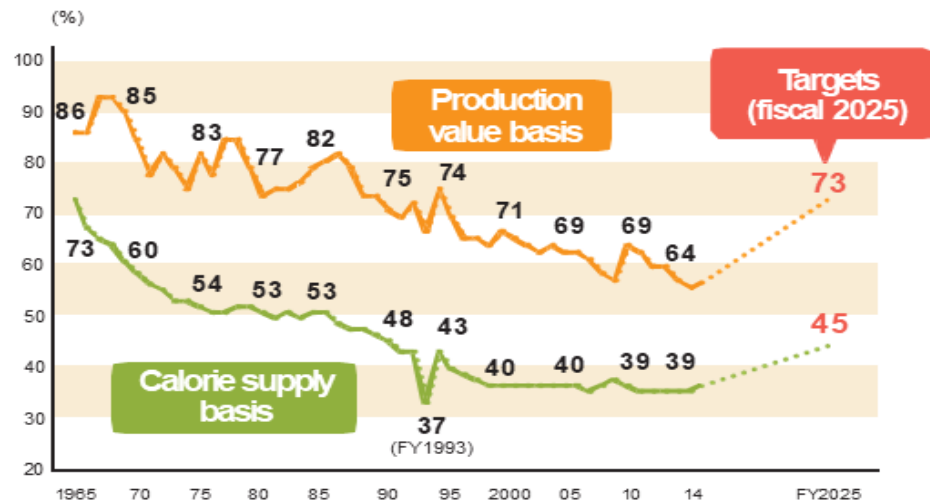


Tasa de autosuficiencia alimentaria



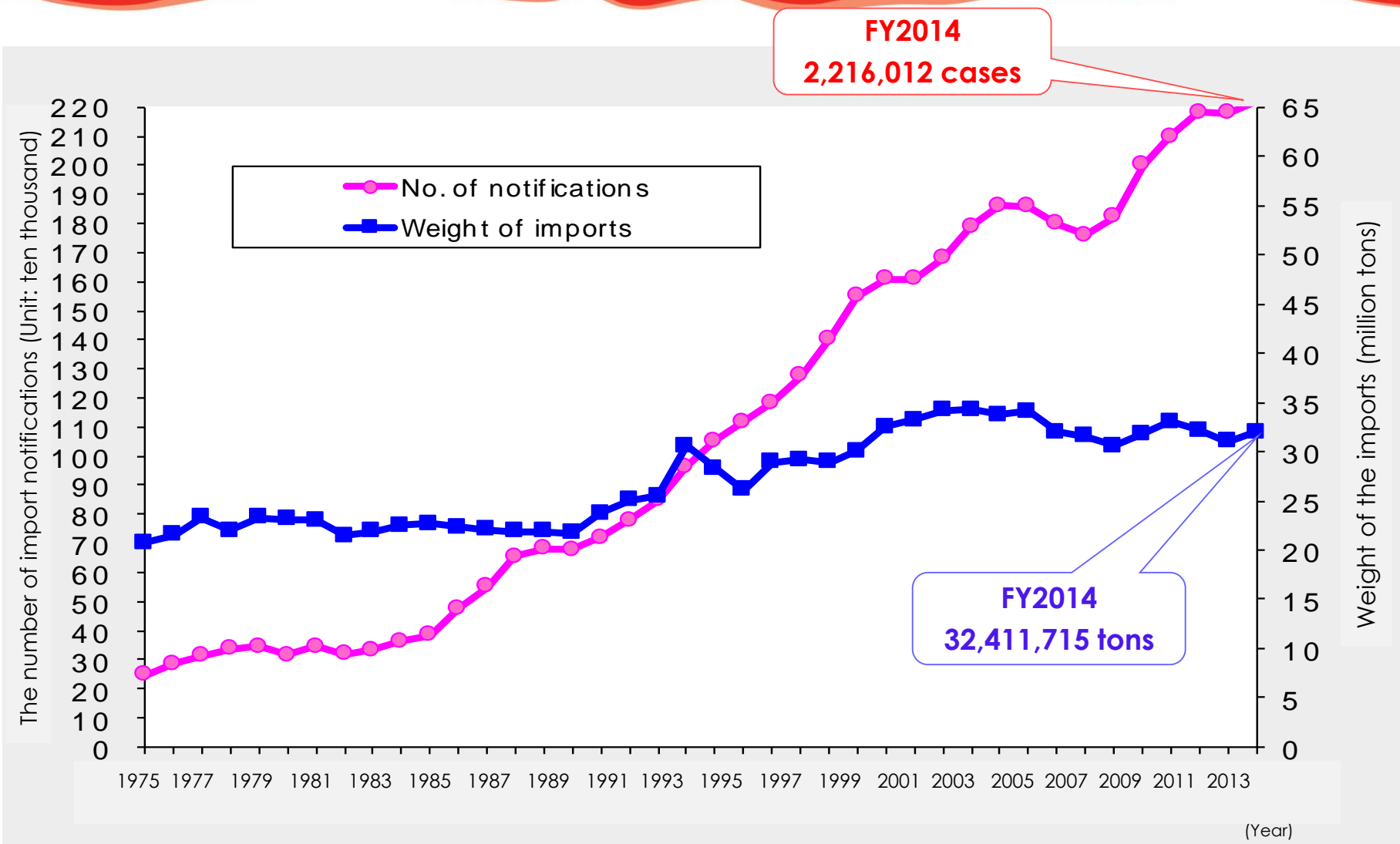
- ◆ Japón (2014), otros países(2009)
- ◆ Fuente: Tabla de la tasa total de autosuficiencia de una base de suplemento de calorías (MAFF)

● Food Self-Sufficiency Ratio Trends and Targets



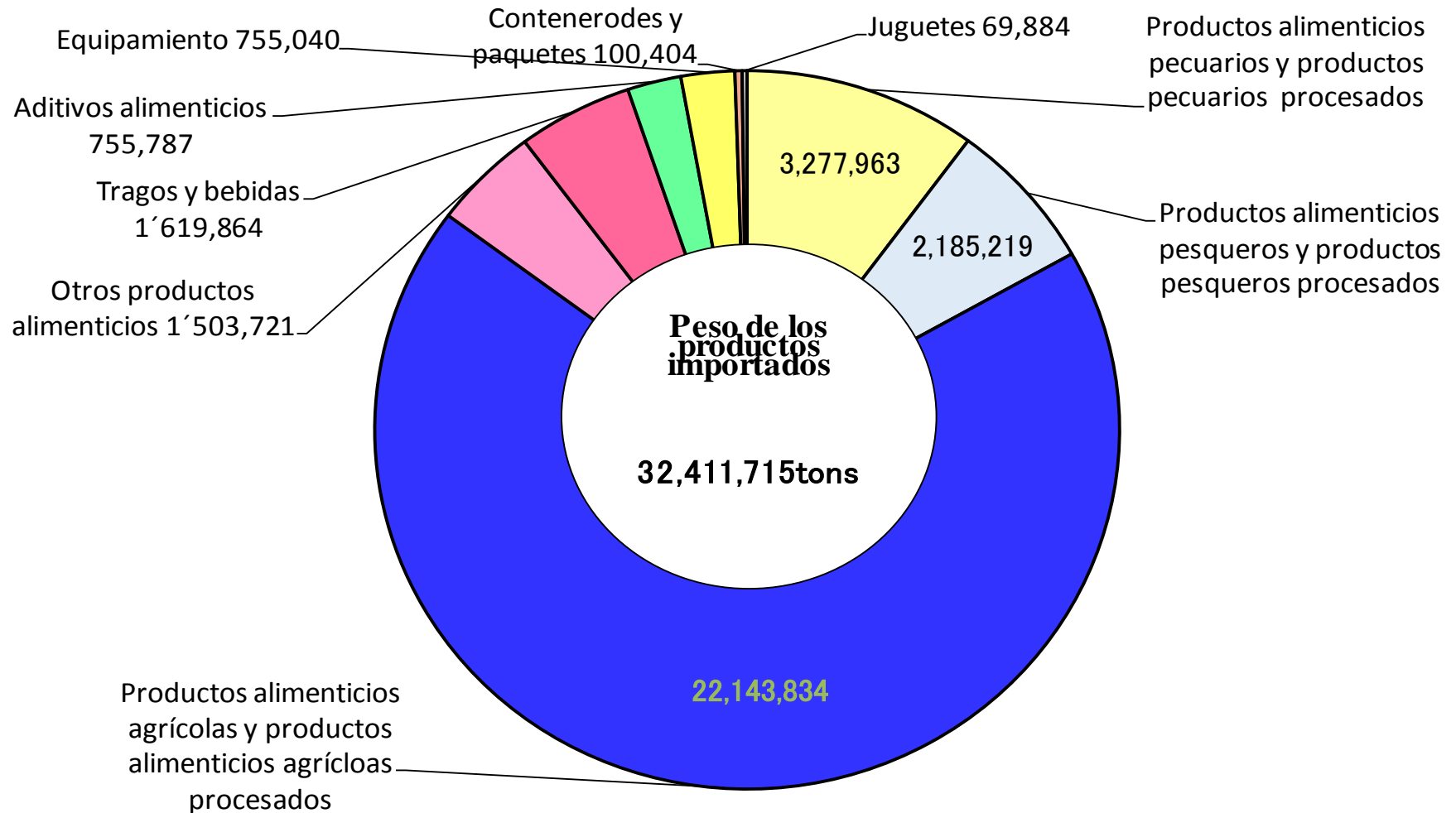
Source: "Food Balance Sheets" by MAFF

Número de las notificaciones de importación y peso de los alimentos importados



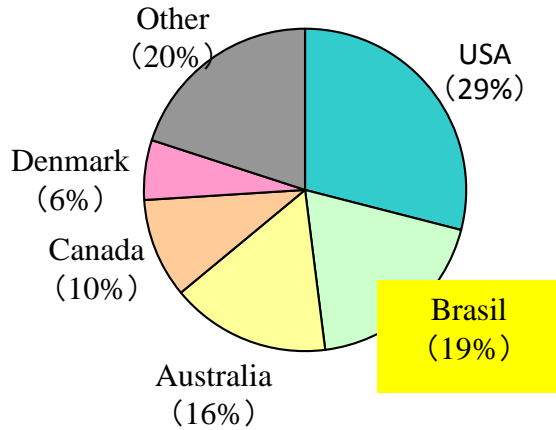
* Desde 1975 a 2006: basado en años calendarios; desde 2007: basado en el año fiscal

Situación de la importación de alimentos y productos relacionados (2014)

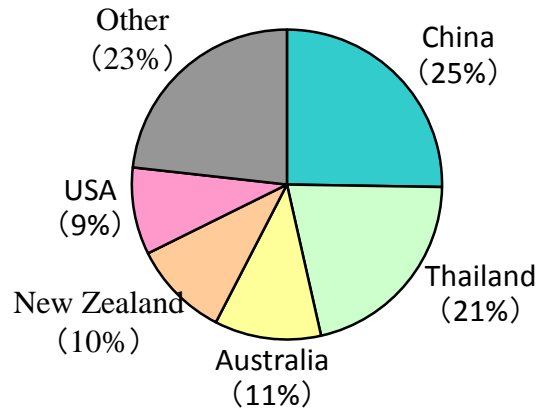


Principales países en importaciones por tipo de alimento (2014) - 1

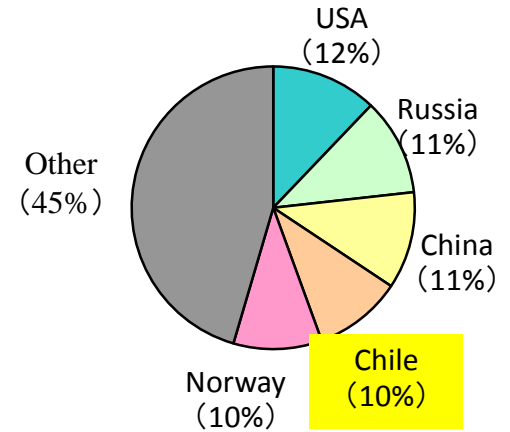
Productos alimenticios pecuarios



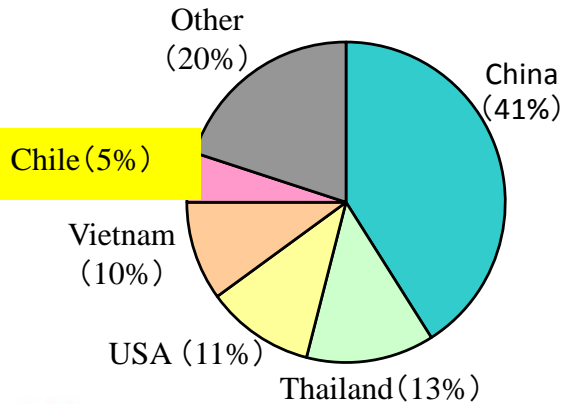
Productos alimenticios pecuarios procesados



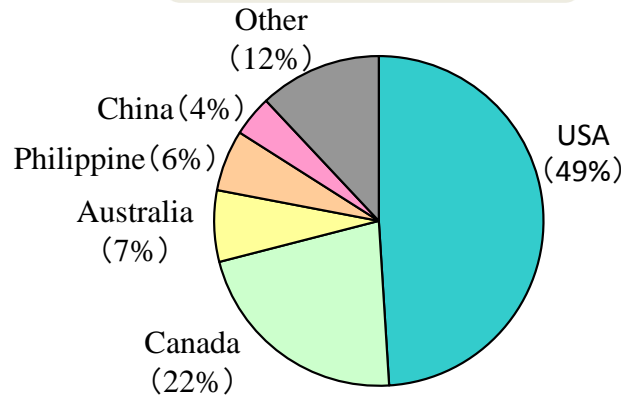
Productos alimenticios pesqueros



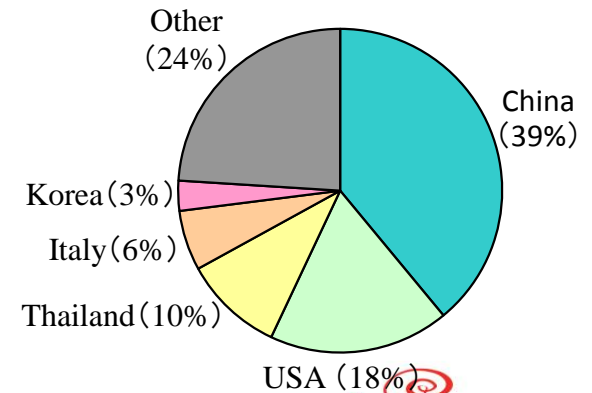
Productos alimenticios Pesqueros procesados



Productos alimenticios agrícolas

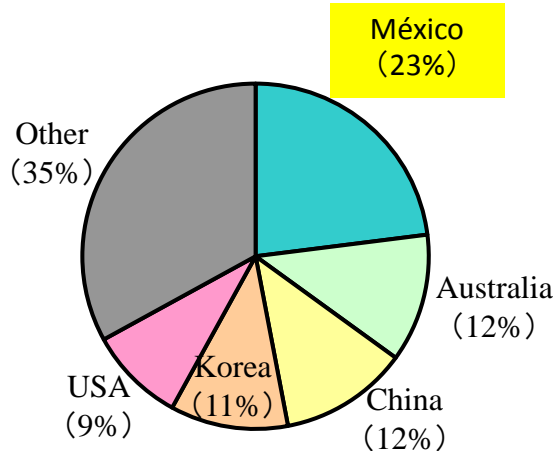


Productos alimenticios Agrícolas procesados

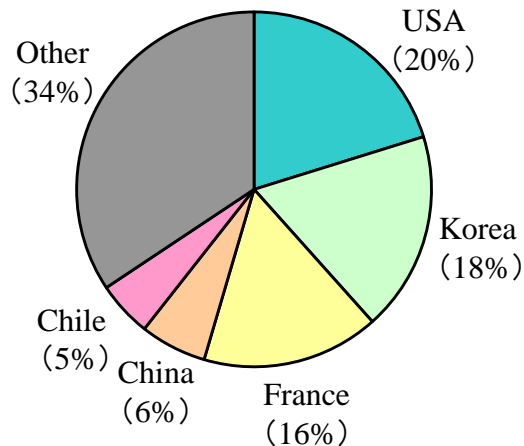


Principales países en importaciones por tipo de alimento (20164) -2

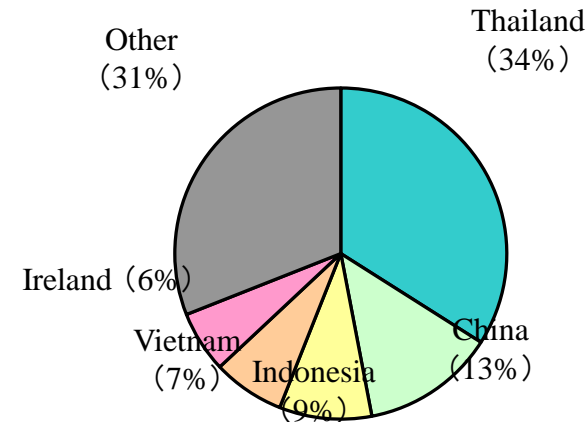
Otros alimentos procesados



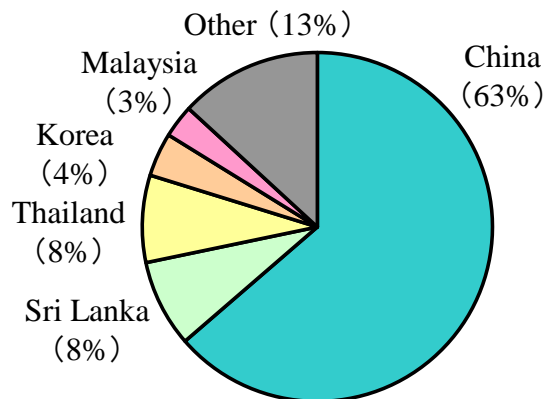
Licores y bebidas



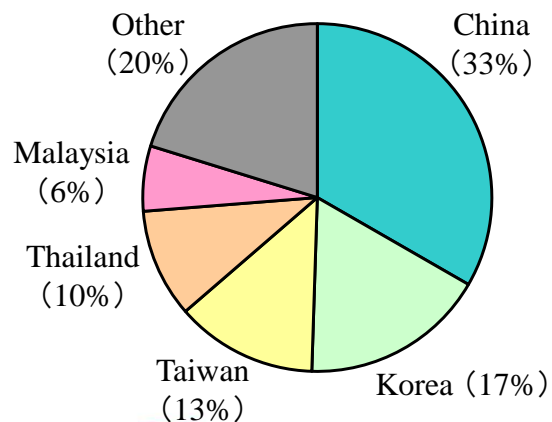
Aditivos alimenticios



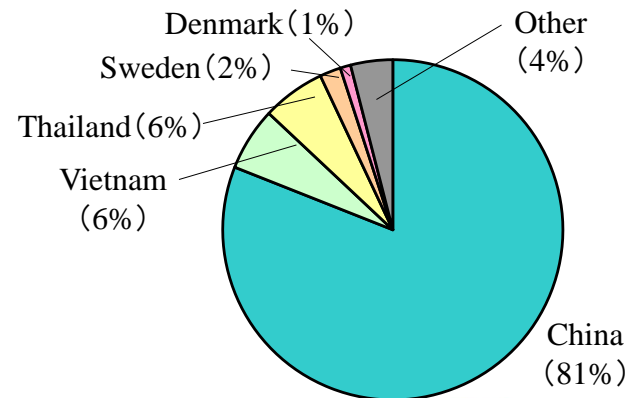
Equipamiento



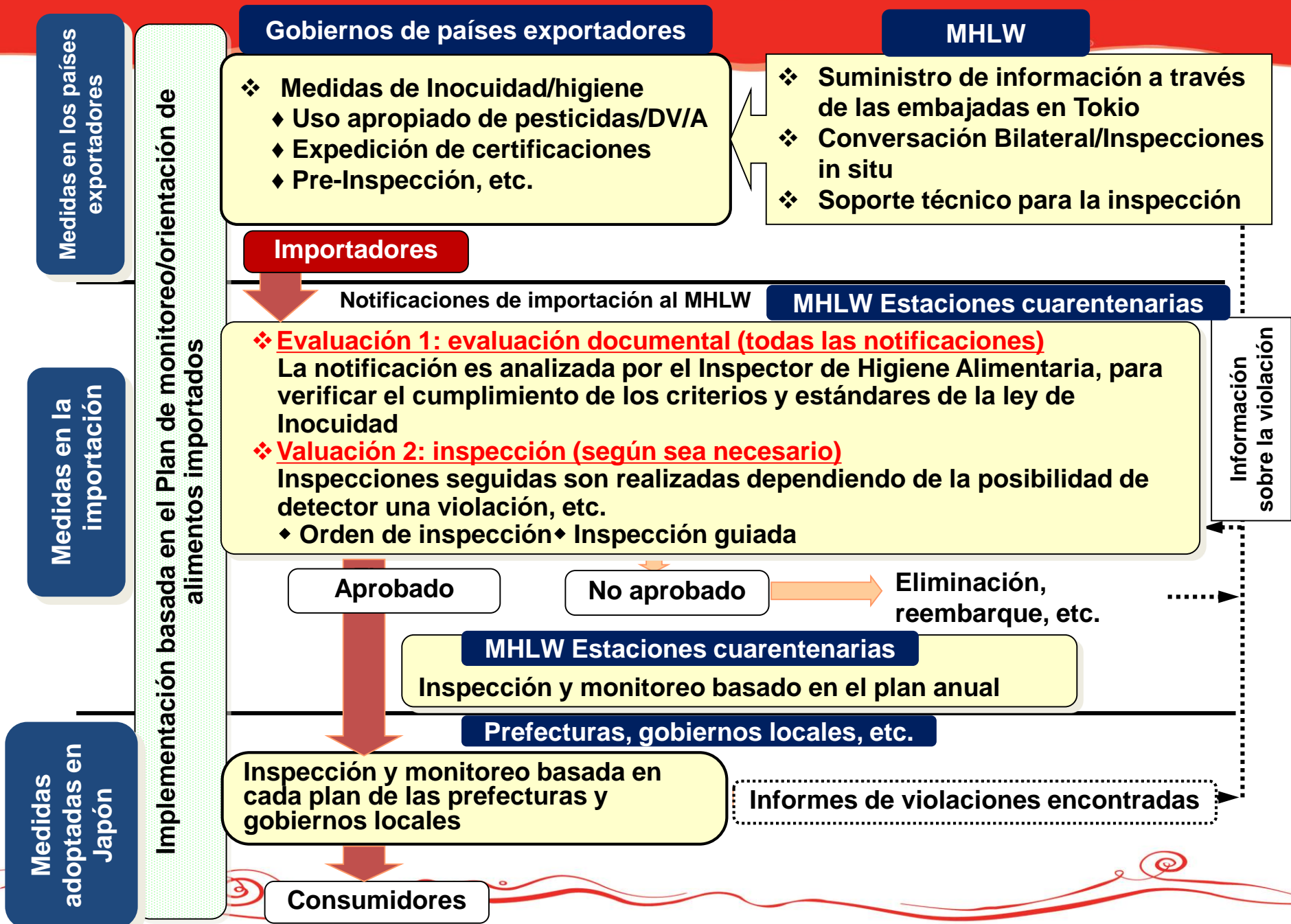
Contenedores y paquetes



Juguetes



Descripción general del Sistema de inspección de alimentos importados



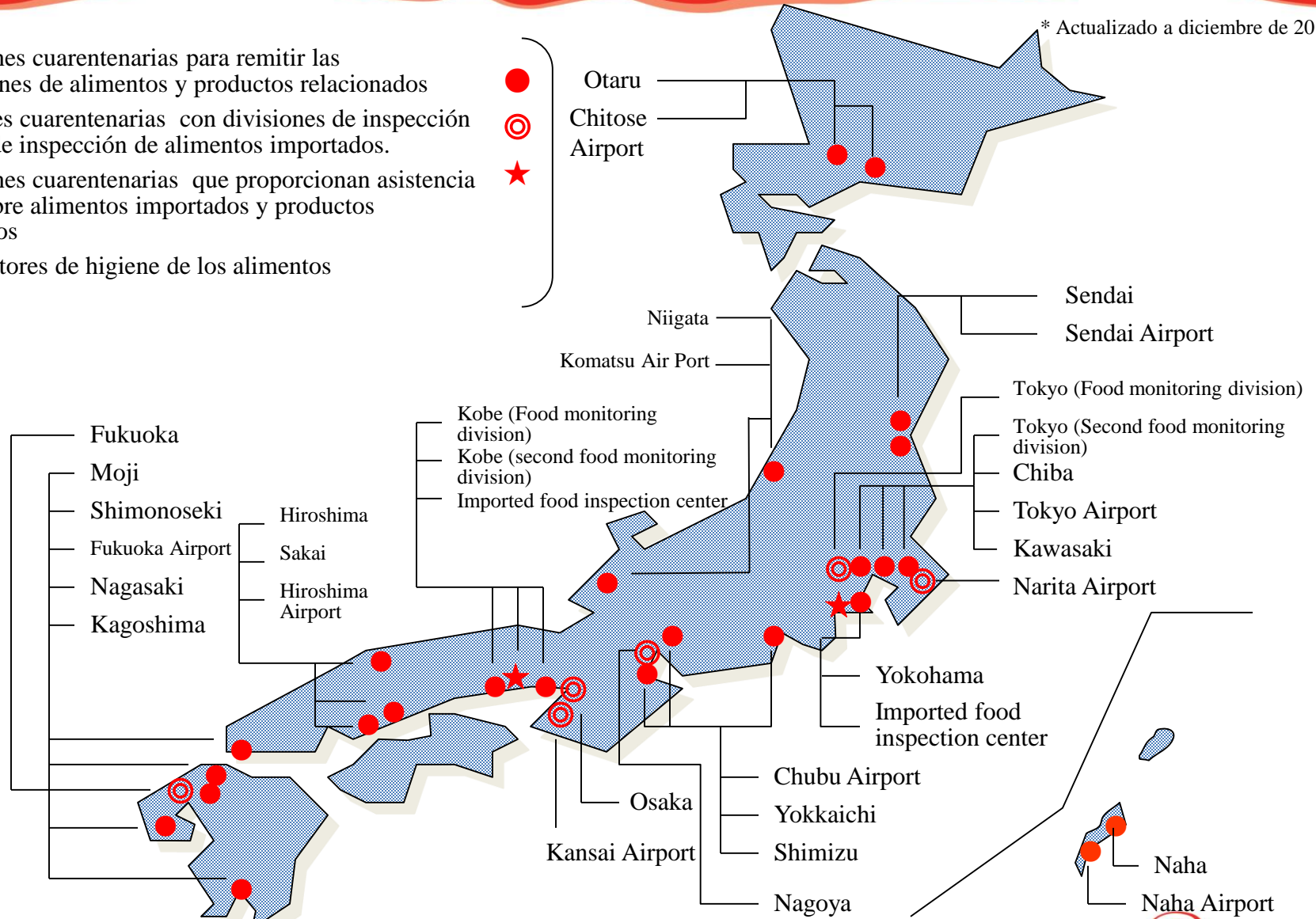
Lugares para enviar las notificaciones de importación de alimentos

- 32 estaciones cuarentenarias para remitir las notificaciones de alimentos y productos relacionados
- 6 estaciones cuarentenarias con divisiones de inspección y centros de inspección de alimentos importados.
- 13 estaciones cuarentenarias que proporcionan asistencia técnica sobre alimentos importados y productos relacionados
- 406 inspectores de higiene de los alimentos



Otaru
Chitose
Airport

* Actualizado a diciembre de 2016



Presentación de una notificación para la importación de productos alimenticios (Artículo 27)

Todos aquellos que tengan la intención de importar alimentos para la venta, deberán presentar una notificación al MHLW

Datos de la notificación

- ❖ Nombre y dirección del importador
- ❖ Nombre del producto, cantidad, y peso de los alimentos
- ❖ Nombre de los aditivos utilizados en los alimentos y productos relacionados
- ❖ Materias primas, métodos de producción, y métodos de procesamiento de alimentos procesados
- ❖ Identificación y manejo de productos transgénicos, (Preservación de la Identidad de los genéticamente modificados GMOs)
- ❖ Componentes de los aditivos alimenticios utilizados
- ❖ Materiales usados en los equipos, envases y embalajes tanto para alimentos como juguetes
- ❖ Ocurrencias de accidentes de carga y otros asuntos relacionados

“Evaluación” de una notificación de importación

- ❖ **Notificaciones de importación son presentadas por importadores a través de formatos básicos o en línea**
- ❖ **El inspector de higiene de los alimentos evalúa las notificaciones para verificar su conformidad con los estándares y criterios de la legislación japonesa**
- ❖ **En el caso de que los alimentos tengan una alta probabilidad de violación a las normas, ordenes de inspección, etc., serán “aplicadas”**

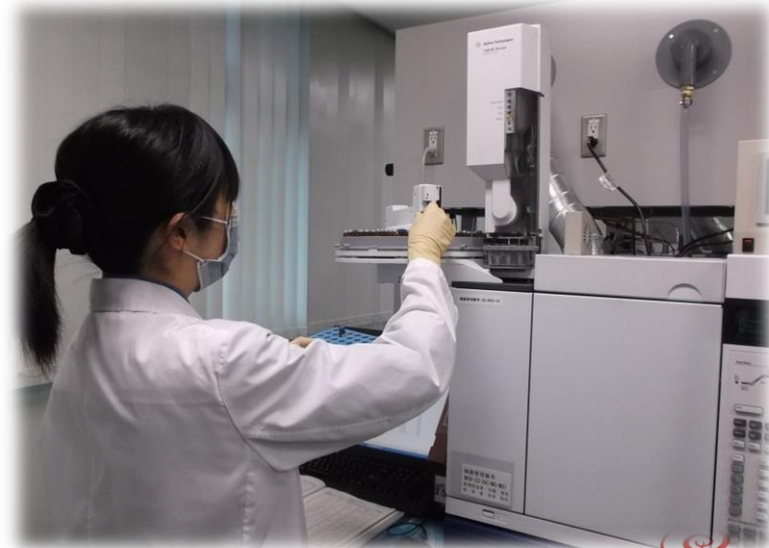


Monitoreo/Inspecciones

- ❖ Inspección In situ para los programas de monitoreos
 - ◆ En los almacenes de alimentos, el inspector colecta las muestras.
 - ◆ Empaques necesarios son elegidos al azar y se colecta las muestras respectivas.
 - ◆ El número y el volumen de muestras es tomado en función al tipo de prueba/análisis y al tamaño del lote.



Pruebas/Análisis



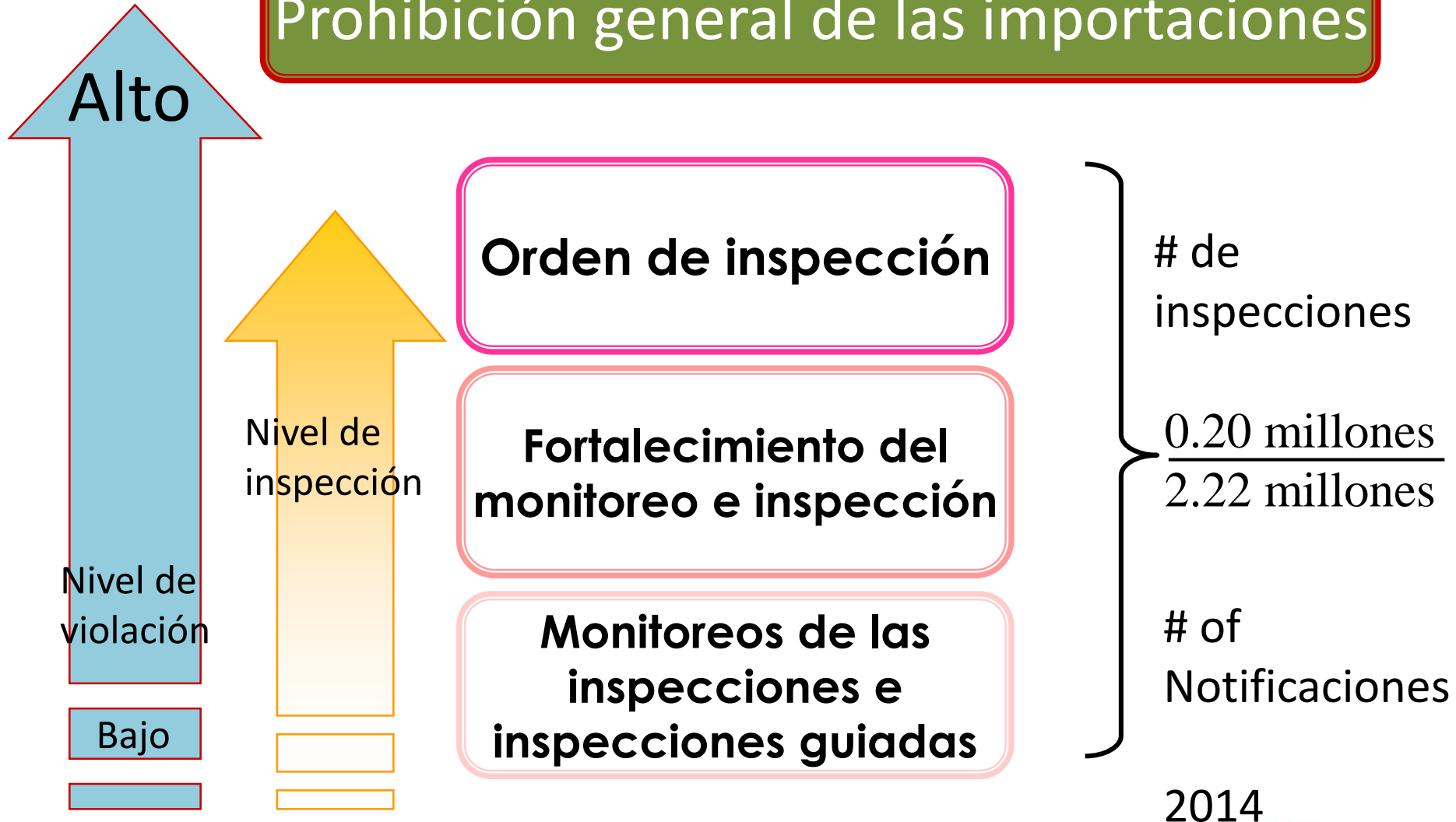
Orientación a importadores sobre el control “voluntario” de la inocuidad

- ❖ A fin de promover el control voluntario de la inocuidad alimentaria en productos alimenticios importados, las siguientes actividades han sido implementadas
- ❖ Antes de la importación se realiza una consulta previa con los importadores
- ◆ Programas de sensibilización como seminarios



Sistema de inspección de importaciones en puntos de frontera - 1

Prohibición general de las importaciones



Sistema de inspección de importaciones en puntos de frontera -2

❖ Orden de inspección: Retención, prueba y liberación

- ◆ Aplica a alimentos con sospecha de violación de la legislación o ha sido identificado como potencial riesgo para la salud
- ◆ Llevado a cabo en cada importación
- ◆ Los gastos son asumidos por los importadores
- ◆ Los procedimientos de importación son suspendidos hasta que se tenga los resultados del laboratorio

❖ Monitoreo/inspección

- ◆ Basado en un plan anual de monitoreo, se inspecciona una amplia variedad de alimentos importados para evaluar sus estatus sanitario y para establecer las medidas sanitarias si el caso lo requiere.
- ◆ Los procedimientos de importación pueden continuar incluso sin los resultados de laboratorio.

❖ Inspección voluntaria guiada por un inspector

- ◆ Conducido por un inspector y dirigido a importadores de manera regular (incluyendo la primera importación) como parte del control voluntario de inocuidad de los alimentos

Requerimientos por orden de inspección -1

Riesgos para la salud

- ♦ Microorganismos patógenos como E.coliO157 y salmonela
- ♦ Intoxicación diarreica por moluscos
- ♦ Aflatoxinas, etc.

Violación

Orden de inspección inmediata

- ♦ Residuos de químicos agrícolas
- ♦ Residuos de drogas veterinarias

Violación

Incremento de la frecuencia de monitoreo

Violación

Orden de inspección en caso de que la probabilidad de violación sea alta

Cancelación de las ordenes de inspección

Una vez que se confirma que la violación ha sido corregida y se garantiza que no se importarán alimentos nuevamente; la importación se hará desde el momento que el país exportador ha tomado las medidas preventivas correspondientes

Orden de inspección

Cancelación

Es confirmado la efectividad de las medidas preventivas tomadas por el país exportador

Con relación a los químicos agrícolas, DV, etc.

- No violaciones por 2 años
- No violaciones en 300 inspecciones por año

Cancelación

Fortalecimiento del sistema de inspección (30%)

Cancelación

- No violaciones por un año
- No violaciones en 60 inspecciones

Inspección Normal de Monitoreo

Resultados del “Plan de monitoreo y orientación de alimentos importados” (FY2014)

- ❖ **Situación de la aplicación de notificaciones, inspecciones y violaciones**
 - ◆ **Número de casos de notificación: 2,216,012 / peso: 32,411,715 toneladas**
 - ◆ **Número de casos de inspección: 195,390 (tasa de inspección: 8.8%)**
 - ◆ **Número total de violaciones: 877 (total acumulado 913 casos), conteos de 0.04% del total de las notificaciones**

- ❖ **Situación de los monitoreos**
 - ◆ **Número de monitoreos: 96,580 comparado con lo planificado que fue de 94,043 (tasa de ejecución: 103%)**

Ordenes de inspección por ítem y país (resumen abril 2015/diciembre 2016)

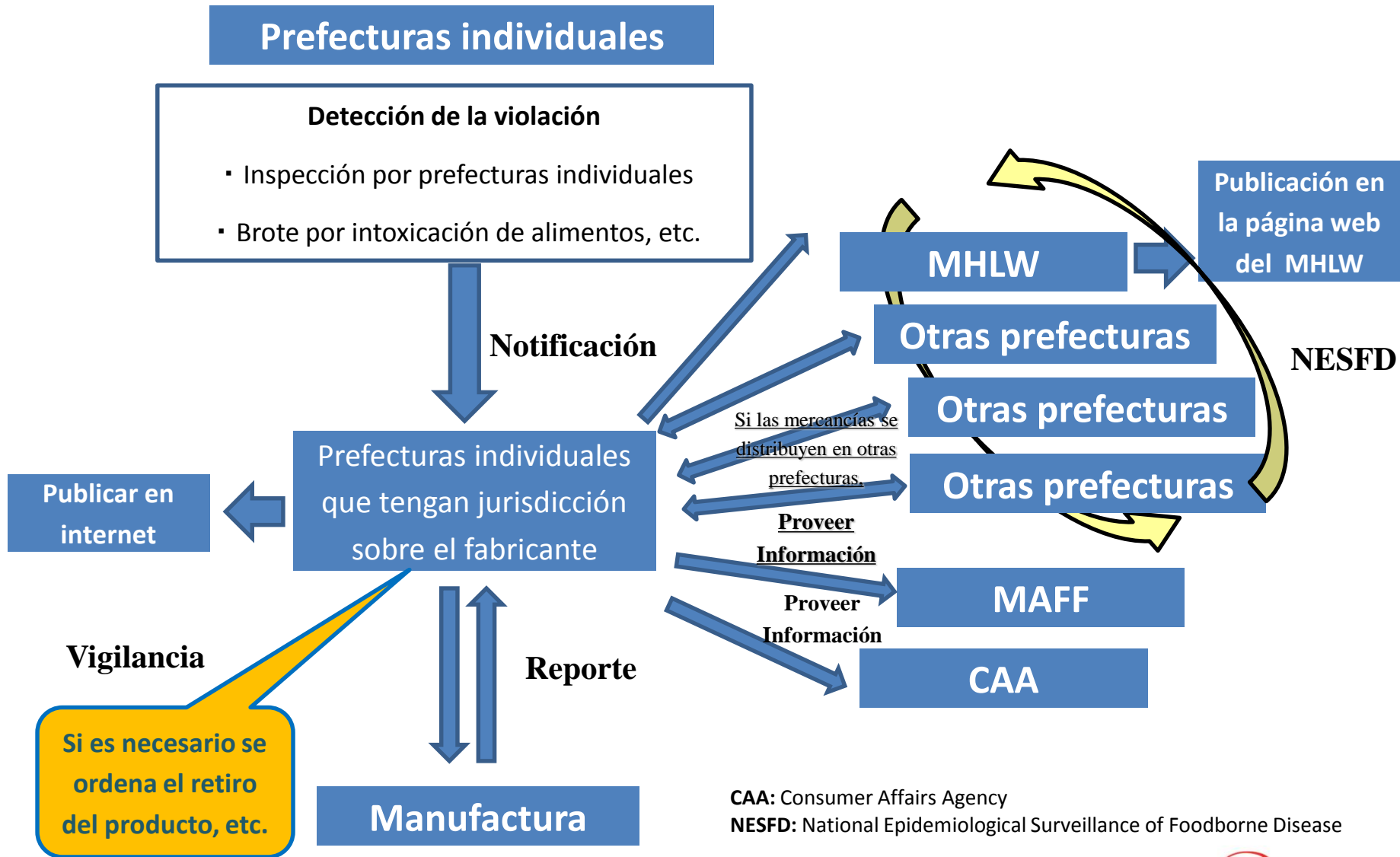
Países o regiones	Alimentos	Ejemplos de los ítems de inspección	Condiciones
Todos los países importadores (17 ítems)	Pez Globo	Diferenciación de los peces	Solo en los casos en que los diferentes tipos de pez globo se encontrasen en una inspección in situ
	Huevas de salmón saladas	Nitratos	
	Yuca y sus productos procesados (excepto para almidón)	Compuestos cianógenos	
China (20 ítems)	Anguila y sus productos procesados	Verde Malaquita	
	Camarones y sus productos procesados	Clortetraciclina	
	Almejas y sus productos elaborados (con excepción de vieiras con solo el ligamento)	Intoxicación paralítica y diarreica por moluscos	Productos de agua dulce con excepción de aquellos certificados por el gobierno chino
	Erizo de mar para consumo en crudo	<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	Limitado a los productos elaborados por los fabricantes que se indican por separado
	Soya verde y sus productos procesados	Difenoconazol	
	Espárragos y sus productos procesados	Ametryn	
Corea del Sur (14 ítems)	Almeja de agua dulce y sus productos derivados	Endosulfan	
	Tomates Cherry y sus productos procesados	Fluquinconazole	Excluido de los productos exportados por los exportadores registrados que se indican de forma diferente
Tailandia (10 ítems)	Bananas y sus productos procesados	Cipermetrina	Excluyendo bananas frescas exportado por exportadores que se indican por separado
	Okra y sus productos procesados	EPN	Excluyendo Okras frescas exportadas por exportadores que se indican por separado

Lista por ítems de las inspecciones ordenadas <http://www.mhlw.go.jp/english/topics/importedfoods/15/15-04.html>
 Metodologías de muestreo y tamaño muestral.

Principales violaciones a la Ley de Inocuidad (FY2014)

Artículo		Artículo infringido	Detalles de la violación/infracción
6	Alimentos&aditivos prohibidos para su venta	245(26.8)	Contaminación de Aflatoxina en maíz, maní, almendras, higos secos, nueces de pistacho, pimientos rojos, nuez moscada, etc .; Toxina diarreaica de los mariscos; Compuestos de cianuro; Listeria en productos cárnicos y queso natural; Kudoa septempunctata; Arroz deteriorado, trigo, semilla de soja, etc.
9	Restricciones en la venta de carnes, etc.	3(0.3)	Sin certificado sanitario adjunto
10	Restricciones en la venta de aditivos alimenticios, etc.	54(5.9)	Uso de aditivos no aprobados: TBHQ, Amarillo de Quinolina, Azul Patente V, Ácido Cicláxico, Azorubina, Sal Yodinato, Ácido Bórico, Ácido Azul 3 Sodio, Yodato de Potasio, Monóxido de Carbono, etc.
11	Estándares para alimentos/aditivos	539 (59.0)	Incumplimiento de las normas para los vegetales (residuos de productos químicos agrícolas). El incumplimiento de los productos marinos (medicamentos veterinarios, residuos de productos químicos agrícolas). Incumplimiento de las normas sobre el uso de aditivos (dióxido de azufre, ácido sórbico, ácido benzoico, etc.) Sustancia radiactiva (Cs134 / 137)
18	Estándares para equipos y embalajes	70(7.7)	Incumplimiento de las normas para equipos, contenedores y embalajes
62	Mutatis mutandis	2(0.2)	Incumplimiento de los criterios para juguetes para bebés
Total		913 (Total) 877(Notifications)	

Sistema de retiro para alimentos que presentan violaciones a la legislación japonesa



Promoción de la inocuidad alimentaria en países exportadores

❖ **Suministro de información sobre las normas de inocuidad alimentaria del Japón**

- ◆ Proporcionar información en Inglés sobre el plan de seguimiento y orientación de alimentos importados, así como de sus resultados.
- ◆ Proporcionar información en Inglés sobre las normas de inocuidad de los alimentos
- ◆ Proporcionar información a los importadores y embajadas en Japón
- ◆ Mantener información actualizada a través de reuniones para funcionarios gubernamentales y los operadores de empresas alimentarias de los países exportadores.

❖ **Conversaciones Bilaterales, inspecciones in situ, etc.**

- ◆ Para los alimentos importados con una alta posibilidad de violar las leyes y reglamentos (por ejemplo, los alimentos regulados por órdenes de inspección en el momento de su llegada a Japón), se mantienen conversaciones bilaterales para investigar las causas de la violación y solicitar las medidas preventivas contra la recurrencia.
- ◆ Sistemáticamente realizar inspecciones in situ y adquirir información sobre las medidas de saneamiento de los principales países exportadores.

❖ **Cooperación Técnica para países exportadores**

- ◆ Proporcionar a los países exportadores la cooperación técnica para mejorar sus sistemas de vigilancia, incluyendo las técnicas de ensayo de productos químicos agrícolas residuales y micotoxinas.

Inspecciones y coordinaciones con países exportadores

País	Ítem	Fines de inspección y coordinación	Mes y año
Italia	Queso	Inspección in situ sobre la gestión de la <i>Listeria monocytogenes</i> , para garantizar la inocuidad alimentaria.	Dic. 2017
España	Productos cárnicos sin refrigeración	Inspección in situ sobre la gestión de la <i>Listeria monocytogenes</i> , para garantizar la inocuidad alimentaria.	Dic. 2017
USA	Carne	Inspección in situ sobre los exportadores registrados para evaluar las medidas implementadas contra EEB	Nov. 2017
Polonia	Carne	Inspección in situ para comprobar el estado de preparación para hacer cumplir los programas de exportación a Japón ⇒ La prohibición de la importación fue levantada en agosto de 2014	Jun. 2017

Revisión de las restricciones para los países afectados por EEB

País	Progreso de la revisión	2005	~	2011	2012	2013	2014	2015	Después del 2016
USA	Importación reanudada	★							
Canada	Importación reanudada	★							
France	Importación reanudada			▲	●	★			
Netherlands	Importación reanudada			▲	●	★			
Ireland	Importación reanudada					▲ ● ★			
Poland	Importación reanudada					▲	● ★		
Brazil	Importación reanudada					▲	●	★	
Sweden	En consulta							▲ ●	
Norway	En consulta							▲ ●	
Denmark	En consulta							▲ ●	
Swiss	En consulta							▲ ●	
Liechtenstein	En consulta							▲ ●	
Italy	En consulta							▲ ●	

★: importaciones reanudado ●: FSC Evaluación completada ▲: Evaluación solicitada a la Food Safety Commission

Medidas de emergencia basada en información del exterior

- ◆ Comisión de Inocuidad
- ◆ Instituto Nacional de Ciencias de la Salud

Obtención de información

- ◆ Websites alrededor del mundo
- ◆ Información de alertas de organizaciones internacionales

Revisión del estado de importación

Sin registros

Con registros

Continuación de la recuperación de información

Confirmación de la presencia o ausencia de lotes relevantes para importadores y países exportadores

Reforzamiento del sistema de inspección de alimentos

Ausencia

Presencia

Continuación de la recuperación de información

Solicitar a los gobiernos locales que realicen actividades de vigilancia/recuperación

Vigilancia/recuperación



Información de referencia



Information of the safety of food, by the Ministry of Health, Labour and Welfare



Food

Policy Information

- General Overview ([PDF](#))
(Source: MHLW's Pamphlet)
- References
 - [Living Environment](#)
(Source: Annual Health, Labour, and Welfare Report 2011-2012)

FOOD SAFETY INFORMATION



Administration of Food Safety



<http://www.mhlw.go.jp/english/policy/health-medical/food/index.html>

【Alimentos】

- ◆ Políticas de información
- ◆ INFORMACIÓN SOBRE INOCUIDAD ALIMENTARIA
 - Administración de Inocuidad Alimentaria
 1. Introducción
 2. ...
 - Tópicos
 1. Producción de alimentos mediante técnicas de ADN recombinante
 2. **Servicio de inspección de alimentos importados : website**
 3. ...
 - Información
 - Links



Páginas web del Servicio de Inspección de alimentos importados



▶ HOME ▶ What s

Imported Foods Inspection Services Home Page

Do you know what percentage of the food you take every day is produced within Japan?

According to the Food Supply and Demand Table of 2002 (made by Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries), Japan's domestic production supplies 40% of calorie supply. In other words, Japan relies 60% of foods consumed on the food that is imported from other countries (= imported foods). Japan can no longer do without imported food.

The Ministry of Health, Welfare and Labour, therefore, considers the safety of imported foods as an important issue in order to secure the "safety of diet" of Japan and has been making efforts to secure the safety.

1. Index of Contents

(1) [Import Procedure under Food Sanitation Law](#)

(2) Imported Foods Monitoring and Guidance Plan

2015 - [Development of Imported Foods Monitoring and Guidance Plan for FY 2015](#) (PDF: 157KB)

2014 - [Development of Imported Foods Monitoring and Guidance Plan for FY 2014](#) (PDF: 156KB)

- [An interim report of inspection results of the imported food monitoring and instruction program in 2014](#) (PDF: 353KB)

2013 - [Development of Imported Foods Monitoring and Guidance Plan for FY 2013](#) (PDF: 128KB)

- [An interim report of inspection results of the imported food monitoring and instruction program in 2013](#) (PDF: 706KB)

- [Results of Monitoring and Guidance Based on the Imported Foods Monitoring and Guidance Plan for FY 2013](#) (PDF: 1,326KB)

1. Índice de contenidos

(1) Procedimientos de importación bajo las leyes de Higiene alimentaria

(2) Plan de monitoreo y orientación de alimentos importados

(3) Ordenes de Inspección

(4) Plan de monitoreo

(5) Directrices para importadores

(6)...

2. Presentación para opiniones e información



<http://www.mhlw.go.jp/english/topics/importedfoods/index.html>



Muchas gracias

