

Requisitos para exportar alimentos a los Estados Unidos de América

Seminario Miércoles del Exportador - PromPerú

Claudia Solano Oré
csolano@promperu.Gob.pe

21 de junio de 2017

Lima, Perú



prom
perú



Perú

Ley de Modernización de Inocuidad de los Alimentos (FSMA)

La Ley de Modernización de Inocuidad de los Alimentos (FSMA) fue firmada por el Presidente de EE.UU., Barack Obama el 4 de enero del 2011. Es la reforma más profunda de las leyes de seguridad alimentaria en más de 70 años en dicho país y tiene como objetivo garantizar que el suministro de alimentos de Estados Unidos sea seguro cambiando el enfoque reactivo por el preventivo.



La Ley FSMA afecta a toda empresa que produce o procesa alimentos y los exporta a los EE.UU.

En el marco de esta Ley se han promulgado 7 nuevas normas finales, que son:

| Norma Final | Fecha de Publicación |
|---|----------------------|
| 1. Estándares para el cultivo, cosecha, empaque y almacenamiento/mantenimiento de productos frescos agrícolas | 13 Nov, 2015 |
| <p style="text-align: right;">APLICA PARA: productos frescos</p> <ul style="list-style-type: none">- Busca regular la calidad microbiológica del agua- Ingreso al campo de animales salvajes y domésticos- Uso de estiércol fresco, compost y fertilizantes- Capacitación de trabajadores en salud e higiene | |
| 2. Controles preventivos para alimentos de consumo humano | 17 Set,2015 |
| <p style="text-align: center;">APLICA PARA: plantas procesadoras de alimentos para consumo humano</p> <ul style="list-style-type: none">- Implementar un sistema de inocuidad de alimentos que incluya el análisis de los peligros y controles preventivos basados en riesgos.- Control de la cadena de suministros.- Se actualiza y aclara la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura Actuales (CGMP) | |

Norma Final

Fecha de
Publicación

3. Controles Preventivos para alimentos de consumo animal

17 Set,2015

APLICA PARA: plantas procesadoras de alimentos para consumo animal

- Implementar un sistema de inocuidad de alimentos que incluya el análisis de los peligros y controles preventivos basados en riesgos.
- Control de la cadena de suministros.
- Se establece la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura Actuales (CGMP)

4. Programa de Verificación de Abastecedores Extranjeros (PVPE)

13 Nov, 2015

APLICA PARA: importadores

- Verificar que sus proveedores extranjeros estén produciendo alimentos de una forma adecuada
- Verificar que los proveedores cumplan con los controles preventivos o las regulaciones de seguridad de productos según corresponda
- Asegurar que los alimentos del proveedor no estén adulterados y mal etiquetados respecto a la rotulación de alérgeno.

5. Transporte Higiénico de alimentos para consumo humano y animal

06 Abr, 2016

APLICA PARA: Transportistas de alimentos para consumo humano y animal dentro de EE.UU.

- Busca prevenir prácticas que creen riesgos de inocuidad alimentaria durante el transporte dentro de EE.UU., tales como no refrigerar de manera apropiada el alimento, limpieza inadecuada de vehículos entre cargas y no proteger de manera adecuada al mismo.

6. Acreditación de terceros para auditorias en inocuidad alimentaria

13 Nov, 2015

APLICA PARA: Organismos de certificación de terceros

- Establece un programa voluntario para la acreditación de organismos de certificación de terceros, también conocidos como auditores, para llevar a cabo auditorías de seguridad alimentaria y expedir certificaciones de instalaciones extranjeras de alimentos de consumo humano y animal.

7. Estrategias de mitigación centradas en la protección de alimentos contra la adulteración intencional

31 May, 2016

APLICA PARA: Empresas que elaboran alimentos procesados para consumo humano

- Establece que las instalaciones de EE.UU. y extranjeras aborden los procesos vulnerables en sus operaciones a fin de prevenir los actos sobre el suministro de alimentos destinados a provocar daños a la población a gran escala.
- La norma exigirá a las empresas alimentarias más grandes que tengan un plan de defensa de los alimentos por escrito que aborde las vulnerabilidades significativas en una operación con alimentos.

Análisis de Peligros y Controles Preventivos Basado en Riesgo

Aplica para: Todos los Productos Alimenticios Procesados que tengan como destino a EE.UU.

Es un nuevo enfoque del HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) Las principales diferencias entre HACCP y el Análisis de Peligros y Controles Preventivos Basado en Riesgo se describen a continuación:





INDIVIDUO CALIFICADO EN CONTROLES PREVENTIVOS (PCQI)

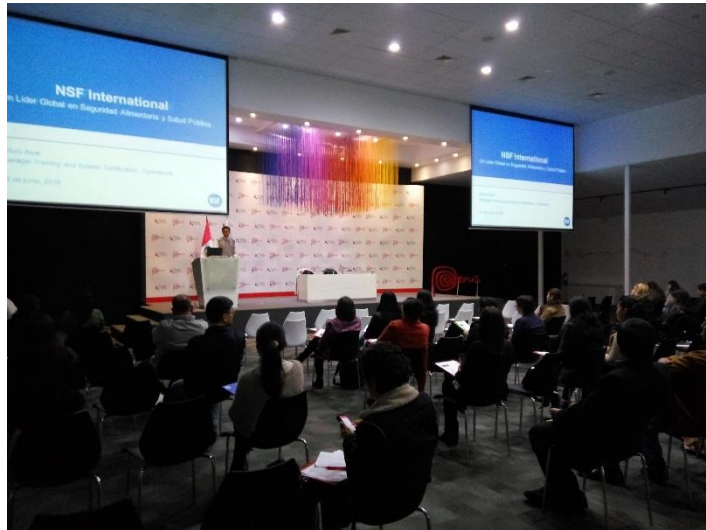
La norma exige que algunas actividades sean ejecutadas o supervisadas por un “individuo calificado en controles preventivos” (PCQI), esta persona no solo debe contar con la educación, capacitación, o experiencia (o la combinación de alguno de éstos), sino que las plantas de proceso deben poder evidenciar que el personal ha recibido capacitación específica para las actividades y responsabilidades que asumirá, relacionadas con higiene e inocuidad alimentaria, específica del rubro de negocio de la empresa.

- La FDA en cooperación con el Instituto Tecnológico de Illinois para la Inocuidad Alimentaria y la Salud, formó la alianza FSPCA (Food Safety Preventive Controls Alliance) que tiene la misión de difundir el “Curso estandarizado para formar Individuos Calificados (PCQI)”
- Este es el curso oficial que tiene el reconocimiento de la FDA.

| | |
|------------------------------|---|
| Empresas muy pequeñas | Menos de \$ 1 millón en promedio de ventas anuales <u>3 años</u> (Set, 2018) |
| Empresas pequeñas | Una empresa con menos de 500 empleados a tiempo completo: <u>2 años</u> (Set, 2017) |
| Todas las demás | <u>1 año</u> (Set, 2016) |

ACTIVIDADES DE REGULACIONES

Taller de capacitación en la norma “Controles preventivos para alimentos de consumo humano” y “Programas de Verificación de Proveedores Extranjeros (PVPE)”



Fecha: viernes 24 de junio
del 2016
Lugar: Lima



Fecha: martes 28 de junio
del 2016
Lugar: Trujillo

HERRAMIENTAS

Herramienta “Requisitos de Acceso a Mercados – RAM”



[Inicio](#)

[Contacto](#)

Requisitos de acceso a mercados (RAM)

Nombre del producto

Seleccione el País de Destino



HERRAMIENTAS

Herramienta “Requisitos de Acceso a Mercados – RAM”

Requisitos Sanitarios



Requisitos Fitosanitarios



Límite Máximo de Residuos de Plaguicidas (LMR)



Etiquetado



Embalaje



Voluntario



FDA



Orgánico



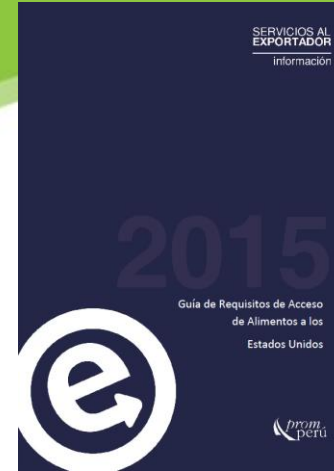
Otros



INFORMES ESPECIALIZADOS

- ❑ Guía de Requisitos Sanitarios y Fitosanitarios para Exportar Alimentos a los Estados Unidos
- ❑ Guía de etiquetado para exportar alimentos a Estados Unidos Nuevo

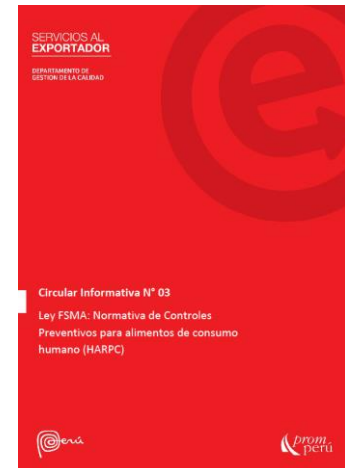
<http://www.siicex.gob.pe/siicex/portal5ES.asp?page=709.69200>



Circulares Informativas:

- ❑ Circular Inf 001 Espárrago peruano cerca de ingresar a EE.UU. sin necesidad de fumigación
- ❑ Circular Inf 002 Ley de Inocuidad de los Alimentos de EE.UU. (FSMA)
- ❑ Circular Inf 003 Ley FSMA: Normativa de Controles Preventivos para alimentos de consumo humano (HARPC)
- ❑ Circular Inf 004 Ley FSMA: Estrategias de mitigación centradas en la protección de alimentos contra la adulteración intencional
- ❑ Circular Inf 005 Nueva Ley de Etiquetado para Alimentos en Chile

<http://www.siicex.gob.pe/siicex/portal5ES.asp?page=909.69200#anclafecha>





MUCHAS GRACIAS



csolano@promperu.gob.pe



6167400 ext. 2301