

# REQUISITOS COMERCIALES EXIGIDOS POR IMPORTADORES ALIMENTOS PROCESADOS



10848 CANTARA ST  
SUN VALLEY, CA. 91352

818-9821377

818-9823898

[www.amazonasnf@aol.com](mailto:www.amazonasnf@aol.com)

- LAS COMPAÑÍAS QUE DECIDAN EXPORTAR A EE.UU. DEBEN TENER CONOCIMIENTO DE:

- ✓ **LA LEY DE MODERNIZACION DE INOCUIDAD ALIMENTARIA (FSMA)**. Ley firmada por el Presidente Obama en Enero 4 del 2011.
- ✓ **Regulaciones y Directivas** del FDA, USDA & USCBP ( Aduanas), Health Department y otras agencias del gobierno de los EE.UU.



**LA NUEVA LEY DE MODERNIZACION A LA SEGURIDAD  
E INOCUIDAD ALIMENTARIA (FOOD SAFETY  
MODERNIZATION ACT)**



- **Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos: Énfasis en la Prevención**

<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/FSMA/ucm242861.htm>

- **Grabación de seminario virtual sobre la Nueva Ley**

<http://piedepaginairc.wordpress.com/2011/09/12/conozca-la-nueva-ley-de-seguridad-alimentaria-para-exportadores-seminario-virtual/>

## REQUERIMIENTOS GENERALES COMERCIALES DE UN IMPORTADOR

1. Exigimos que las compañías exportadoras estén registradas ante la FDA, tener su número de bioterrorismo asignado por FDA.
2. FDA otorga el número de la planta FCE (Food Canning Establishment) al mismo tiempo otorga el número SID ("Submission Identifier") para cada empresa que producen productos en envases sellados herméticamente y de baja acidez o acidificados
3. Para el caso de granos no se necesita este permiso pero sí están regulados con otro tipo de permisos de importación.

## REQUERIMIENTOS GENERALES COMERCIALES DE UN IMPORTADOR

- Considerar restricciones para ciertos productos que tienen cuotas de importación de azúcar como panela , chancaca etc.
- Es importante que los exportadores e importadores tengan practicas en vigencia que prevengan o detecten problemas potenciales en los puntos críticos a lo largo del ciclo de vida del producto para evitar poner en peligro al consumidor
- Los riesgos pueden ser durante la cosecha del producto, o transporte, procesamiento, empackado , recepción ,almacenamiento, transporte, importación y distribución.

## REQUERIMIENTOS GENERALES COMERCIALES DE UN IMPORTADOR

- Los importadores debemos conocer los productos y los requerimientos de los EE.UU., en detalle antes de traerlo para evitar cualquier riesgo al consumidor o simplemente traer algo que no está autorizado.
- Exigimos que antes de embarcar la mercadería se cumplan las nuevas regulaciones de llenar los formatos del ISF para poder conseguir el número otorgado por el FDA para ese embarque, antes de cargar el contenedor. (PRIOR NOTICE OF IMPORTED FOOD SHIPMENTS Requirement)

## REQUERIMIENTOS GENERALES COMERCIALES DE UN IMPORTADOR

- Los importadores y proveedores juegan un rol importante en alcanzar los objetivos que implementen medidas preventivas combinando con terceros que certifiquen y adecuados programas de manejo de los procesadores.
- El público y los sectores privados deben compartir información para exportar en condiciones seguras y se seguirá mejorando en colaboración con los importadores.

## REQUERIMIENTOS GENERALES COMERCIALES DE UN IMPORTADOR

- Conocer los riesgos potenciales e historia de los productos importados y las firmas que procesan y distribuyen estos productos .
- Conocer si alguna firma o personal involucrado en el ciclo del producto tiene experiencia previa en problemas de sanidad del producto o violaciones conocidas por otras agencias sobre procesadores en el extranjero investigadas en el web de las agencias pertinentes.

## REQUERIMIENTOS GENERALES COMERCIALES DE UN IMPORTADOR

- Conocer si los fabricantes extranjeros y los productos están en cumplimiento con las regulaciones de EE.UU. y del país.
- Investigar la reputación de las compañías exportadoras
- Estar familiarizado con organizaciones internacionales equivalentes a EE.UU que puedan alertar a problemas surgidos

## REQUERIMIENTOS GENERALES COMERCIALES DE UN IMPORTADOR

- Estar alerta de falsificaciones de productos que se ofertan a bajos precios .
- Conocer si el producto esta expuesto a pesticidas ,químicos o contaminación o almacenamientos no adecuados durante su siembra, crecimiento , cosecha procesamiento ,empaquete transporte , almacenamiento y distribución que puedan afectar la sanidad del producto.

## REQUERIMIENTOS GENERALES COMERCIALES DE UN IMPORTADOR

- Obtener documentos del proveedor que garantiza la sanidad y calidad del producto.
- Negociar directamente con el proveedor para evitar problemas .incluyendo certificación , análisis o cartas de garantía.
- Es apropiado entrenar a los empleados en EE.UU. para que conozcan las regulaciones exigidas en el país.

## REQUERIMIENTOS GENERALES COMERCIALES DE UN IMPORTADOR

- Determinar si el país tiene leyes de regulación del producto y de los centros de procesamiento.
- Conducir auditorias por terceros para asegurarse de las buenas practicas de procesamiento de los productos de acuerdo a los requerimientos de EE.UU.

## Controlar Monitorear y verificar el cumplimiento del producto durante la entrada a USA :

- Examen de los records o registros de los embarques.
- Examen de las certificaciones ,análisis , cartas de garantía.
- Análisis físico del producto , empaque y etiquetado.
- Tomar muestras del producto por terceros para asegurarse que el producto es autentico.

# Agentes de aduanas certificados

- Usar brókeres con licencia y experimentados en llenar los formatos y documentos de embarque con la correcta información .
- Involucrarse en la participación de entidades reconocidas de programas que promueve adicionales medidas de seguridad

## Control Monitoreo y verificación del producto in USA distribución

- Establecer procedimientos de rutina revisando el manejo, cumplimiento de sanidad de consumidores y clientes para ayudar a asegurar los problemas de sanidad son identificados rápido , haciendo análisis para ver si repite estos problemas .
- Establecer un procedimiento para identificar productos que no cumplen con los requerimientos.

# Rastreabilidad del Producto

- Para determinar el origen de destino del producto que viola la seguridad de sanidad el importador debe considerar rastrear el producto desde el origen al destino. Esto facilita remover el producto del Mercado .
- Establecer medidas de aislamiento para parar el producto puesto en " Hold " para evitar la distribución a USA hasta que se autorice de nuevo la circulación del producto.

## Procedimientos de Retiro del Producto

- Establecer en adelante procedimientos de llamado de recojo del producto importado desde canales de distribución en USA notificando a las agencias del FDA y al Proveedor extranjero.
- Establecer procedimientos para notificar la distribución a minoristas consumidores de productos sanos para minimizar la exposición al consumidor de estos productos.

## **ACCION CORRECTIVA SI LA EMPRESA PROCESADORA NO ESTA CUMPLIENDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LOS EEUU**

- Establecer medidas correctivas y prevenir acciones si el producto no esta en cumplimiento con los requerimientos de los EEUU.
- Identificar y investigar las causas de el no cumplimiento de los requerimientos de los EEUU de los productos que se importan.

## **ACCION CORRECTIVA SI LA EMPRESA PROCESADORA NO ESTA CUMPLIENDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LOS EEUU**

- Tomar pasos de inmediato para evitar correr peligro en las importaciones futuras para que no vuelva a ocurrir y tener planes consistentes con las agencias apropiadas de regulación de USA .
- Trabajar con la firma que no ha cumplido para alcanzar los requerimientos y no hacer negocios con ellas

## ASPECTOS GENERALES PARA ALGUNOS PRODUCTOS ENLATADOS Y EMBOTALLADOS

- Para productos en lata o en botella el FDA otorga un permiso a productos cuyo pH sea mayor de 4.6 sean vegetales, frutas o salsas o en vinagre o chiles. Esto es muy específico para dimensiones exactas del embalse usado sea lata o botella ya que las dimensiones altera el pH del producto .
- Como se sabe el pH y la actividad del agua pueden controlarse directamente en alimentos , usando químicos aditivos o sustancias como sal , técnicas especiales de empaque modificando la atmosfera.
- Muchas veces se combinan las técnicas en lugar de usar una sola forma de controlar el pH

- Cada organismo tiene un punto óptimo mínimo o máximo de pH para crecer y desarrollarse.
- Levaduras y hongos pueden crecer a pH bajo, pero 4.6 se considera que es el nivel de protección que se previene el desarrollo y producción de toxinas por patógenos.
- Hay bacterias E. coli que pueden sobrevivir en condiciones ácidas aunque su desarrollo ha sido inhibido.
- Muchos patógenos a bajo pH por tiempo prolongado son destruidos.
- De manera que el pH de 4.6 divide entre alimentos altamente ácidos y alimentos de baja acidez.

- Ejemplos de alimentos de baja acidez (pH arriba 4.6) pescado fresco (pH 6.3), vainitas verdes (pH 5.0) pan pH(5.5), Jamón fresco (pH 6.2).
- Alimentos ácidos muchas frutas como Durazno (pH 4.0) jugo de naranja (pH 3.5) manzanas (pH 3.5), pero algunas frutas tropicales como pina pueden alcanzar un pH arriba de 4.6 .
- Algunos alimentos son procesados con el método de acidificación para hacerlos de alta acidez como el pepinillos encurtidos que usan vinagre, (ácido acético) para bajar el pH .

## **FERMENTACION:**

- Otros alimentos se procesan y usan fermentación para producir ácido láctico como las aceitunas y reducen el PH menor a 4.6

## **ACIDIFICACION :**

- Es la adición directa de ácido para bajar el PH de un alimento bajo en acidez.
- Fabricas que procesan alimentos acidificantes se requieren registrar y llenen los formatos ante el FDA
- ESTE PROCESO ES PARA ASEGURAR QUE EL pH FINAL SIEMPRE MENOR DE 4.6
- GENERALMENTE LOS PROCESADORES NECESITAN HACER UN TEST DE CONTROL DE CADA LOTE DE PRODUCTO TERMINADO PARA ASEGURARSE DEL EQUILIBRIO DEL pH donde el balance ha sido alcanzado por todos los ingredientes del producto . Esto toma 10 días a veces por lo que debe estar refrigerado durante este tiempo y evitar el desarrollo de *C botulinum* u otros patógenos.
- El pH se mide con el pH meter o indicadores de papel, titration o soluciones siempre que el Ph final sea menor de 4.0. Cada vez que se usa pH debe calibrarse el instrumento y sumergirse en agua destilada u otras soluciones recomendadas por el fabricante del instrumento.

## ACTIVIDAD DEL AGUA

- Cada microorganismo tiene un mínimo , optimo y máximo actividad del agua para desarrollar .
- Levaduras y hongos crecen a baja actividad del agua pero se considera 0.85 el nivel seguro para evitar su desarrollo.
- Una actividad de agua de 0.85 esta basada en la mínima actividad del agua que necesita *S. aureus* para producir toxinas.
- Alimentos por encima de 0.85 actividad de agua alimentos con humedad requieren refrigeración u otra forma de control para evitar patógenos. (pan 0.95) leche 0.98, manzanas 0.99, salmón fresco 0.99
- Alimentos entre 0.60- 0.85 actividad de agua :Humedad intermedia no requiere refrigeracion para cotrolar patogenos
- Refrigeración. Molasas (0.76 harinas ( 0.76 ) frutas secas (0.70 ) soy sauce (0.80)
- Debajo de 0.60 actividad de agua baja humedad tienen alta vida de duración aun sin refrigeración
- Pasta nudos secos( 0.50) galletas ( 0.10)

## **INHIBORES**

- Algunos alimentos deben ser protegidos contra microorganismos usando químicos benzoatos sorbato, sulfites, nitritos etc. todo esto debe especificarse en el label al usarlo.

## **EMPACADO**

- También se usa diferentes formas de empaque para controlar cierto desarrollo microbiológicos
- Mas no garantiza el control de patógenos. Previene la contaminación y extiende los métodos de preservación.

# METODOS DE EMPAQUE

**1.-VACUM EMPAQUE** .- EL AIRE ES EXTRAIDO ANTES DE SER SELLADO.NO AIRE NI ATMOSFERA DENTRO

**2.-ATMOSFERA MODIFICADA** PRODUCTOS COMO PASTA FRESCA PUEDE SER EMPACADA EN ATMOSFERA MODIFICADA LO QUE SIGNIFICA UNA INYECCION DE GAS Y SELLADO . COMO GAS PUEDE UTILIZARSE : NITROGENO, CARBON DIOXIDO Y OXIGENO (Dif Func.)

# ATMOSFERA CONTROLADA

- ES UN SISTEMA ACTIVO QUE RETIENE LA ATMOSFERA EN EL EMPAQUE A TRAVES DE SU VIDA USANDO EL OXIGENO BUSCADO EN EL PAQUETE .Ejemplo el beef jerqui ( carne seca )
- Muchos empaques proveen diferente permeabilidad al oxigeno. En lechugas al respirar la planta toman oxigeno and exhalan el dióxido de carbon , si el oxigeno esta limitado por el film puede reducir la respiración y extender la vida del producto.
- Por ello se debe *estudiar y analizar y probar* bien este producto final para asegurarla correcta preservación del producto.

## **LABELS : ETIQUETAS**

- LOS IMPORTADORES DEBEMOS DAR IMPORTANCIA A QUE DEBE FIGURAR LA INFORMACION DE TODOS INGREDIENTES EN ORDEN DESCENDENTE, DE MAYOR A MENOR DEBE ESPECIFICARSE LOS COLORANTES Y QUE ESTEN PERMITIDOS POR EL FDA AL IGUAL QUE LOS PRESERVANTES USADOS EN LAS DOSIS ADECUADAS .
- PRODUCTOS QUE CONTENGAN LECHE, HUEVOS O TRIGO SOYA ,TREE NUTS, PEA NUTS ,DEBEN SER MENCIONADOS EN LA SIGUIENTE FORMA CONTAIN: MILK SOY ETC..ADEMAS DE SER INCLUIDOS EN LOS INGREDIENTES.PRODUCTOS QUE LLEVEN CARNE O FORMA DE PROTEINA DEBEN SER MENCIONADOS EN LOS INGREDIENTES.

- PRODUCTOS ALERGICOS COMO LAS NUECES O SOYA O TRIGO , PEA NUTS ,LECHE .HUEVOS BARLEY,DEBEN LLEVAR :
- **ALLERGEN ALERT:** THIS PRODUCT IS PROCESSED IN A FACILITY THAT HANDLE TREE NUTS, PEA NUTS WHEAT ,SOY BEAN ETC.
- SI EL PRODUCTO CONTIENE LECHE O HUEVOS DEBE LLEVAR:
- **THIS PRODUCT CONTAIN MILK,EGS.**
- EL NOMBRE DEL PRODUCTO Y PESO NETO: DEBE FIGURAR EN EL PANEL PRINCIPAL(PDP).
- ORIGEN DEL PRODUCTO AL LADO DE LA INFORMACION DE LA COMPANIA QUE FABRICA,DISTRIBUYE O IMPORTA.
- LA INORMACION NUTRICIONAL VA EN EL PANEL DE INFORMACION JUNTO CON TODOS LOS INGREDIENTES .

# Porcentaje de jugo de frutas

- SI SE TRATA DE JUGOS DEBEN MENCIONARSE EXACTAMENTE LA PROPORCION DE FRUTA REAL QUE PARTICIPA EN EL CONTENIDO Y SI TIENE ES SABORIZANTES DEBE FIGURAR EN EL PANEL PRINCIPAL.
- EN LA NUTRITION INFORMACION DEBE INCLUIRSE SAT FAT .USAR COMPANIAS ACREDIT.
- RESPECTAR EL CUADRO GENERAL DE INFORMACION NUTRICIONAL. EN CUANTO A DIMENSIONES DE LAS LETRAS .

# Objetivo final de un importador

- PARA FACILITAR LA **AGILIZACION** DE LA LIBERACION DE LAS IMPORTACIONES SE DEBE CUMPLIR CON TODO LO QUE SE IMPLEMENTA EN LA NUEVA LEY DE (FSMA): FOOD SAFETY MODERNIZATION ACT O LEY DE MODERNIZACION E INOCUIDAD DE ALIMENTARIA 2011.

- **BIBLIOGRAFIA:**

[www.fda.gov/RegulatoryInformation/Guidances/ucm125805.htm](http://www.fda.gov/RegulatoryInformation/Guidances/ucm125805.htm)

AngelaM.Fraser,Ph.D.,

Food Safety Education Specialist,N.C. State University

FDA COURSE "FOOD MICROBIOLOGICAL CONTROL" 1998