

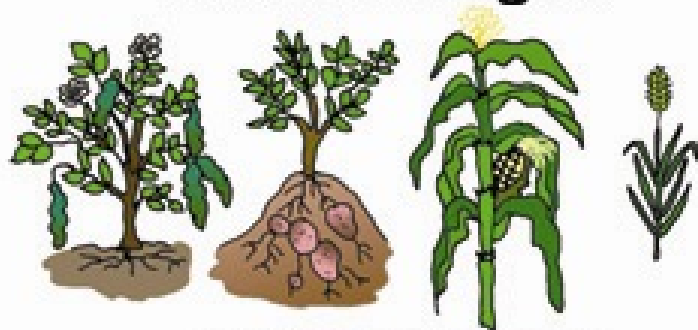
. No regar el campo con aguas servidas.

Se debe analizar la
calidad del agua por
lo menos una
vez al año.



5. PROTECCIÓN FITOSANITARIA

Control Biológico



Rotación de cultivos



Deshierbos



Aporques altos

Uso de insectos útiles

Control Químico



Priorizar el control biológico.



. La evaluación en campo servirá para determinar la población de plagas.



**Para productos
procesados...**

A thick, dark green horizontal bar with rounded ends, positioned below the text.

Buenas prácticas de manufactura y HACCP

HACCP

PRE-REQUISITOS

SISTEMAS DE SOPORTE

Buenas Prácticas de Manufactura

Principios Generales de Higiene

Principios Generales de Higiene

- **Producción primaria**
- **Diseño y construcción de las instalaciones**
- **Control de operaciones**
- **Instalaciones: Mantenimiento y saneamiento**
- **Instalaciones: Higiene del Personal**
- **Transporte**
- **Información del Producto y conocimiento del consumidor**
- **Capacitación**












Normas de Calidad

indecopi

Norma Técnica Peruana

café verde, requisitos



PROMPEX PERU

indecopi

Norma Técnica Peruana

ESPÁRRAGOS FRESCOS. Requisitos




PROMPEX PERU

indecopi

Norma Técnica Peruana

Uvas de mesa




Requisitos

PROMPEX PERU

indecopi

Norma Técnica Peruana

LIMÓN SUTIL. Requisitos




PROMPEX PERU

indecopi

Norma Técnica Peruana

Paltas. Requisitos




PROMPEX PERU

indecopi

Norma Técnica Peruana

MANGO. Mango fresco. Requisitos

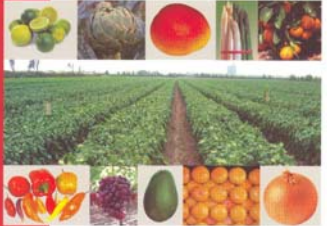


PROMPEX PERU

indecopi

Norma Técnica Peruana

Frutas y Hortalizas Frescas



Buenas prácticas agrícolas para el sector hortofrutícola

PROMPEX PERU



La Normalización y la Calidad:

Herramientas de éxito para las Pymes

Marco normativo OMC

- Acuerdo sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias - MSF
- Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio

Directrices Básicas

1. Los gobiernos tienen derecho a adoptar medidas para proteger la salud y la vida
2. Los requisitos no pueden ser obstáculos encubiertos al comercio internacional
3. Los países exportadores deben ajustarse a las medidas y normas (justificadas) adoptadas por los importadores

Directrices Básicas

4. Las normas deben tener base científica
5. Hacer referencia a normas internacionales, en especial las del Codex Alimentarius
6. Participar en los trabajos del Codex y la adopción de sus normas para lograr la armonización

CODEX ALIMENTARIUS



Comida buena
y saludable
para todos.

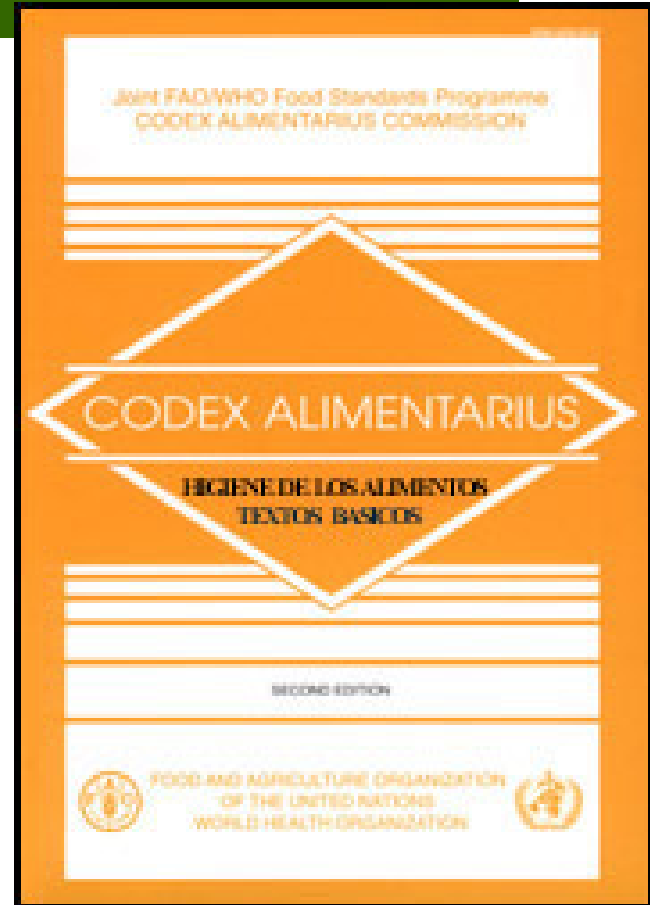
Normas internacionales para los alimentos



www.codexalimentarius.net



Organización
Mundial de la Salud

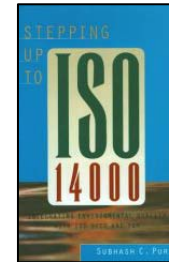


Otras obligaciones de los exportadores

- Modernizar los sistemas de control de calidad de alimentos
- Cumplimiento de todas las regulaciones de los países de destino (etiquetado, LMR, LACF, embalaje de madera, entre otros.)

Nuevas preocupaciones de los consumidores

- Manipulación genética de los alimentos.
- Protección del medio ambiente.
- Protección del bienestar animal.
- Responsabilidad Social
- Bioterrorismo.



Estándares Sociales y Códigos de Conducta

- Principal razón: *Presunta falta de la aplicación de las legislaciones nacionales (desde la perspectiva de los países consumidores)*

Principales ES y códigos:

- El Trabajo Infantil
- El Trabajo Forzado
- La Salud y Seguridad
- La Libertad Sindical y el Derecho a la Negociación colectiva
- La Igualdad y la no Discriminación
- Practicas Disciplinarias
- Jornadas Laborales
- La Compensación





Consumidores con preferencias religiosas o culturales



Normativas EEUU contra bioterrorismo

Empleo criminal de sustancias dañinas contra la población con el propósito de generar enfermedad, muerte, pánico y terror.



Título III: Protección de la inocuidad y seguridad del suministro de alimentos y medicamentos

- Sec.303: Detención administrativa
- Sec.305: Registro de instalaciones alimenticias
- Sec.306: Establecimiento y mantenimiento de registros
- Sec.307: Notificación previa de alimentos importados



The Bioterrorism Act of 2002

The Act

The events of Sept. 11, 2001, reinforced the need to enhance the security of the United States. Congress responded by passing the Public Health Security and Bioterrorism Preparedness and Response Act of 2002 (the Bioterrorism Act), which President Bush signed into law June 12, 2002.

Complete Text: [HTML](#); [PDF](#)

The Bioterrorism Act is divided into five titles:

- [Introduction](#)
- [Title I](#) -- National Preparedness for Bioterrorism and Other Public Health Emergencies
- [Title II](#) -- Enhancing Controls on Dangerous Biological Agents and Toxins
- [Title III](#) -- Protecting Safety and Security of Food and Drug Supply

Plans for Implementing the Act

Title I (National Preparedness)

- [Section 123](#) (Animal Trials):
 - [Federal Register Notice](#)
 - [View Comments](#)

Title III (Safety of Food and Drug Supply):

- [Subtitle A](#) (Food Supply Protection)
 - [Section 301](#) (Security Strategy)
 - [Section 302](#) (Food Adulteration)
 - [Report to Congress: Testing for Food Adulteration \(February 2005\)](#)

- [Section 303](#) (Detention)
 - [Final Rule \(June 4, 2004\)](#)
 - [Press Release \(May 27, 2004\)](#)
 - [Fact Sheet](#)
 - [More Information](#)

- [Section 305](#) (Registration)
 - [Final Rule \(PDF\)](#)
 - [Press Release \(Sept. 28, 2005\)](#)
 - [Interim Final Rule \(PDF\)](#)
 - [Press Release \(Oct 16, 2003\)](#)
 - [Fact Sheet \(Spanish version\)](#)
 - [Questions and Answers](#)

Register Your Food Facility

- [Register Online](#)
- [Register via Mail/Fax](#)
- [Registration Help Desk](#)
- [Verification of Registration](#)


Prior Notice-Food Imports

- [Information/Login](#)
- [Plan for Uniform System and Coordinated Timeframes](#)
- [Compliance Summary Information](#)

[Updates on Requirements](#)

[Help Desk](#)

Recent Activities



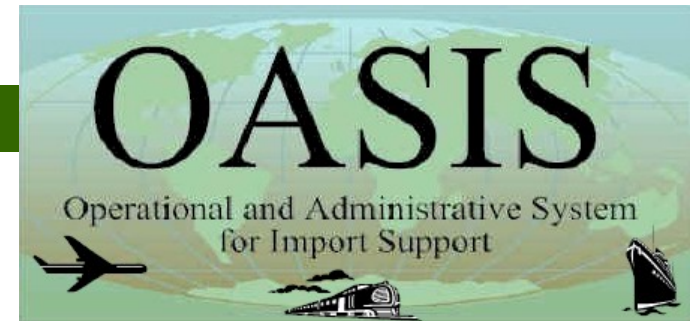
Detenciones y rechazos por incumplimiento

EEUU:

Sistema de Reporte de Rechazos a través del Sistema OASIS de la FDA

Unión Europea:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos – RASFF. Reporte Semanal



European Commission

**The Rapid Alert System
for Food and Feed (RASFF)**

Información en el IRR

■ **Transparencia:**

- País de procedencia
- Nombre del fabricante / exportador
- Distrito de oficina del FDA que tiene jurisdicción del producto rechazado
- Código alfanumérico de identificación de ingreso
- Código FDA del producto
- Nombre del producto
- Fecha del rechazo
- motivo del rechazo

Sistema RASFF

- A disposición del público desde 2002 (base legal EC/178/2002)
- La información se clasifica en 3 categorías:
 1. Notificaciones de alerta
 2. Información de notificación
 3. Noticias de notificaciones

U.S. Food and Drug Administration

Import Refusal Reports for OASIS

View OASIS Refusals by Country

- [March 2007](#)
- [February 2007](#)
- [January 2007](#)
- [December 2006](#)
- [November 2006](#)
- [October 2006](#)
- [September 2006](#)
- [August 2006](#)
- [July 2006](#)
- [June 2006](#)
- [May 2006](#)
- [April 2006](#)

[COMMENTS](#)

[FDA HOME PAGE](#)

OASIS Refusals by Country for March 2007

• Argentina	5
• Australia	5
• Austria	1
• Bangladesh	6
• Belgium	2
• Bolivia	1
• Brazil	8
• Bulgaria	2
• Canada	42
• Chile	6
• China (Mainland)	215
• Colombia	1
• Costa Rica	2
• Czech Republic	1
• Denmark	2
• Dominican Republic	34
• Ecuador	3
• Egypt	2
• El Salvador	3
• Fiji	2
• France	35

Refusal Actions by FDA as Recorded in OASIS for Peru

Manufacture Name	City / Iso Cntry Code	Product Code	Product Description	Date	District	Entry/Doc/Line/Suffix	Reason
------------------	-----------------------	--------------	---------------------	------	----------	-----------------------	--------

[REDACTED]
Lima , PE 1234

24FEPO8 WHOLE HJALAPENOS

16-MAR-2007

NOL-DO AJ7-0709515-1/1/1

[PESTICIDES](#)

[LACKS FIRM](#)

[REDACTED]
LIMA PE-LIM, PE 1

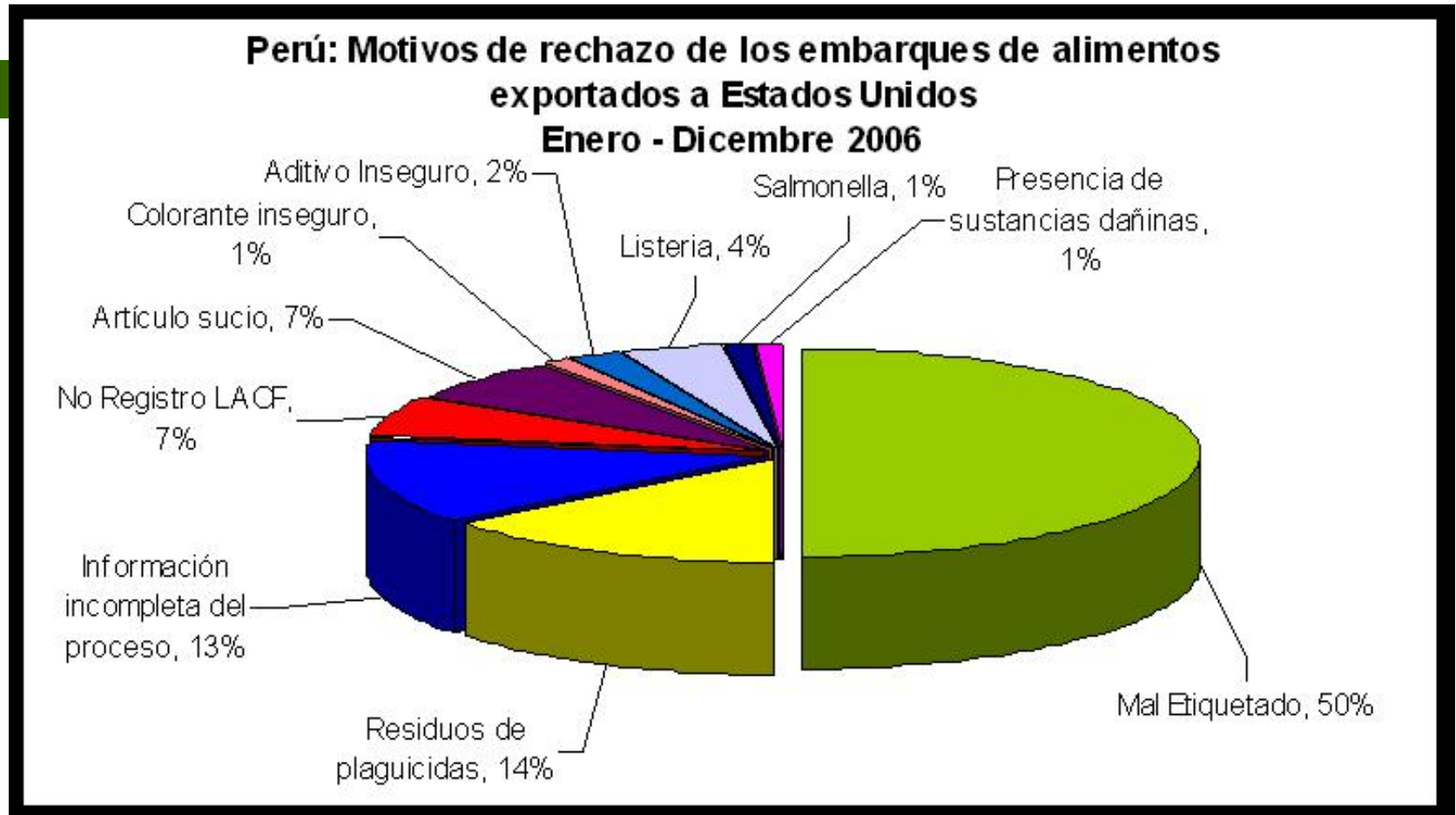
16AGT51 FRZ RAW SKINLESS/BONELESS BLOOD OUT MAHI MAHI FILLETS

28-MAR-2007

LOS-DO 082-0294281-2/1/1

[FILTHY](#)

PERÚ: causas de rechazos 2006: 53 embarques / 92 motivos



Fuente: Reporte OASIS - FDA

http://www.fda.gov/ora/oasis/ora_oasis_ref.html

Productos asociados a los rechazos 2006

Agrícola y Agroindustriales	Embarques echados	Principales motivos
Páprika/ají/pimiento seco	9	Residuos de Plaguicidas
Suplementos dietéticos (incluye maca, uña de gato, etc.)	6	Mal etiquetado
Mango fresco	2	Residuos de Plaguicidas
Turrón	2	Mal etiquetado
Panetón	2	Mal etiquetado
Bebida de Chicha morada	1	Información Incompleta
Pimientos en conserva	1	No LACF
Achiote	2	Mal etiquetado
Aceitunas en conserva	1	Información Incompleta
Bebida Camu-Camu, Yacón, Maca, Uña de gato	5	No LACF
Cítricos (tangelos, mandarinas)	4	Residuos de Plaguicidas
Mate de Coca	1	Producto no aprobado
Chocolates/galletas/confitería	9	Mal etiquetado
Leche evaporada	1	Mal etiquetado
Holantao	1	Residuos de Plaguicidas
Palta congelada en trozos	4	Bacterias patógenas (listeria)
Sub Total	51	

Fuente: http://www.fda.gov/ora/oasis/ora_oasis_ref.html

Week 2007/6

TABLE 1: ALERT NOTIFICATIONS

Notifications in blue typeface concern feed, all other notifications concern food.

DATE:	NOTIFIED BY:	REF.:	REASON FOR NOTIFYING:	COUNTRY OF ORIGIN:
05/02/2007	Germany	2007.0089	unauthorised genetically modified rice noodles	VIA THE NETHERLANDS
06/02/2007	Italy	2007.0090	Escherichia coli in live clams (Venus verrucosa)	GREECE
06/02/2007	Finland	2007.0091	irradiation in an unauthorised facility of food supplement	THE UNITED STATES VIA DENMARK
06/02/2007	Austria	2007.0092	foreign body in quinoa	PERU VIA GERMANY
06/02/2007	Italy	2007.0093	rodent in canned string beans	FRANCE
07/02/2007	United Kingdom	2007.0094	undeclared shellfish in prepared dish containing prawns	UNITED KINGDOM
07/02/2007	Italy	2007.0095	mercury in smoked swordfish	SPAIN
07/02/2007	Slovenia	2007.0096	metal wire fragments in mixed salted snacks	GERMANY
07/02/2007	Czech Republic	2007.0097	Listeria monocytogenes in sliced smoked salmon	GERMANY
08/02/2007	Belgium	2007.0098	lead in ceramic products	FRANCE
08/02/2007	Germany	2007.0099	unauthorised colour Sudan 1 in ground hot pepper (paprika)	SPAIN
08/02/2007	Belgium	2007.0100	Salmonella spp in light cheese	THE NETHERLANDS

Finalmente... que podemos decir de la calidad?

La Calidad es una meta móvil, que mantiene a las empresas en una dinámica constante para adaptarse a las nuevas exigencias del comercio internacional de alimentos.

Estándares
de calidad

BPA

BPM

Sistema
HACCP

ISO 14000

Comercio
Justo

Responsabilidad
Social

ISO 9000

Anti
bioterrorismo



Gracias!

E-mail:
csolano@prompex.gob.pe

