

Alcances de la Norma Final sobre Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano

Departamento de Gestión de la Calidad

Javier Silva Chang

jsilva@promperu.Gob.pe

Seminario Miércoles del Exportador - PromPerú

12 de septiembre de 2018

Lima, Perú



Contenido

- I. Antecedentes Ley FSMA**
- II. Buenas Prácticas de Manufactura Actuales, Análisis de Peligros y Controles Preventivos Basados en Riesgos de Alimentos para Humanos**
- III. Programas, Actividades, Herramientas, Informes y Material de Promperú**

I. Antecedentes Ley FSMA

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
APLICA PARA: productos frescos	
- 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
APLICA PARA: plantas procesadoras de alimentos para consumo humano	
- 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.



II. Buenas Prácticas de Manufactura Actuales, Análisis de Peligros y Controles Preventivos Basados en Riesgos de Alimentos para Humanos

Buenas Prácticas de Manufactura Actuales, Análisis de Peligros y Controles Preventivos Basados en Riesgos de Alimentos para Humanos*

- Análisis de Peligros y Controles Preventivos basado en riesgos
 - Cada instalación necesita implementar un plan de inocuidad de alimentos por escrito que se enfoque en la prevención de peligros en los alimentos.
- Actualiza las Buenas Prácticas de Manufactura
- Definición revisada de 'Finca'

*PCHF (Preventive Controls for Human Food) por sus siglas en ingles

¿Quién está sujeto al PCHF?

- ✓ Instalaciones que fabrican, procesan, empacan o almacenan alimentos para consumo humano
- ✓ En general, las instalaciones deben registrarse ante la FDA bajo la Sec. 415 de la Ley FD&C
 - No fincas ni establecimientos minoristas de alimentos
- ✓ Aplica a alimentos nacionales e importados
- ✓ Aplican algunas excepciones y requisitos modificados



Evolución de la Definición de Finca

El reglamento final de Controles Preventivos para Alimentos para Consumo Humano aclara la definición y la amplía para cubrir dos clases de operaciones agrícolas:

- Finca de producción primaria
- Finca de actividades secundarias

Finca de Producción Primaria

- Una operación bajo una administración en una ubicación general, pero no necesariamente contigua
- Dedicada al cultivo, la cosecha de cultivos, y la crianza de animales o cualquier combinación de estas actividades
 - Se ha ampliado la definición para incluir operaciones que se dedican sólo al cultivo y operaciones que se dedican sólo a la cosecha.

Finca de Producción Primaria

Además de estas actividades, una finca de producción primaria puede:

- Empacar o almacenar materias primas agrícolas crudas - RACs (independientemente de quién las cosechó o cultivó)
- Manufacturar/procesar, empacar o almacenar alimentos procesados siempre que:
 - La totalidad de tales alimentos se consuma en esa finca o en otra finca bajo la misma administración; o
 - la manufactura/procesamiento estén bajo categorías limitadas



Manufactura/Procesamiento en la Finca

Secado/deshidratación de RACs* para crear un producto distinto (p. ej., secar uvas para producir pasas)

Tratamiento para manipular la maduración de RACs (p. ej., tratar productos frescos con etileno)

Empaquetado y etiquetado de RACs

*RACs: Raw Agricultural Commodities - Productos agrícolas sin procesar



Finca de Actividades Secundarias

- Una operación no ubicada en una finca de producción primaria que se dedica a la cosecha, empaque y/o almacenamiento de RACs.
- Las fincas de producción primaria que cultivan, y/o cosechan la mayor parte de las RACs deben ser propietarias o poseer en conjunto el interés mayoritario sobre la finca de actividades secundarias.
- Puede hacer la misma manufactura/procesamiento que una finca de producción primaria

Exenciones y Requisitos Modificados para Controles Preventivos

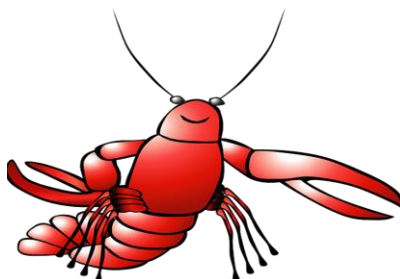
- ☐ Instalaciones Calificadas (empresas muy pequeñas)
- ☐ Alimentos sujetos al reglamento de alimentos enlatados de baja acidez (peligro microbiológico solamente)
- ☐ Alimentos sujetos a HACCP (pescados, mariscos y jugos)

Suplementos alimenticios

- ☐ Bebidas alcohólicas



Regl. para
alimentos
enlatados de baja
acidez



Regl. HACCP de la
FDA para
mariscos



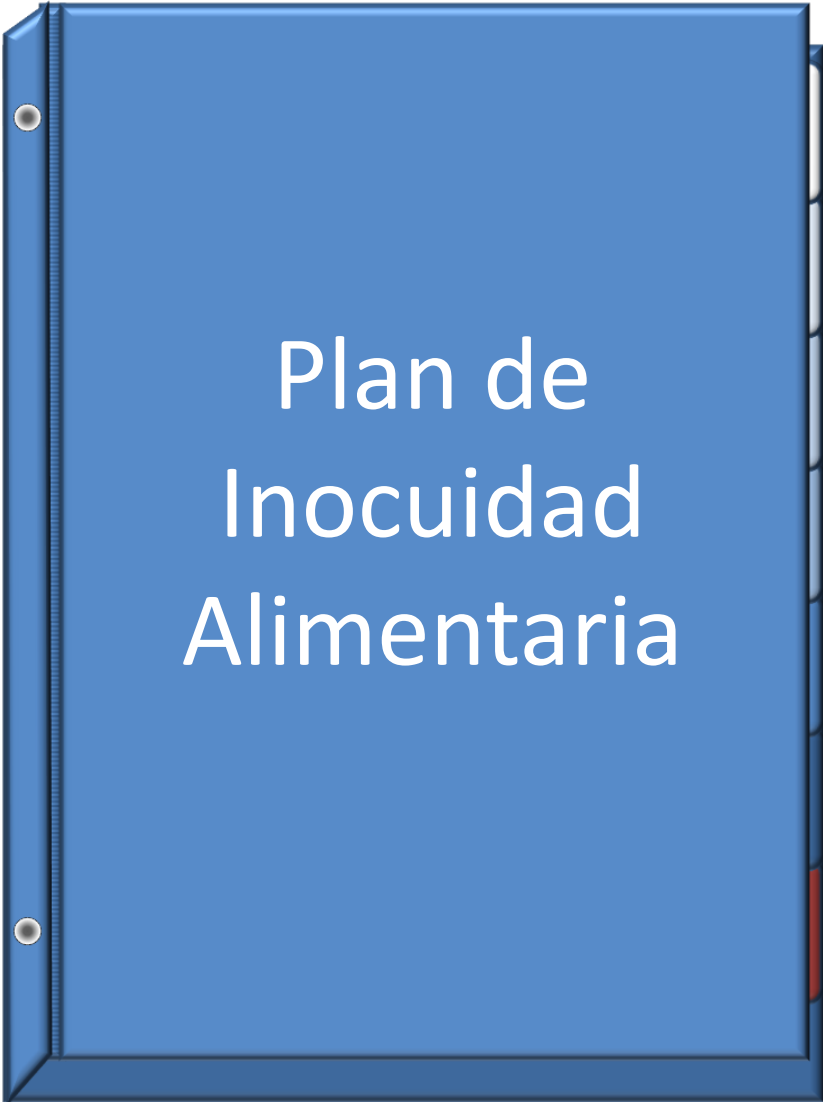
Regl. HACCP de la
FDA para jugos

Exenciones y Requisitos Modificados

Ciertas actividades de manufactura/procesamiento de bajo riesgo, empaque y actividades de almacenamiento hechas por empresas pequeñas o muy pequeñas en fincas para alimentos específicos

- Producción de mermeladas/jaleas/conservas de fruta ácida
- Granos molidos
- Extracción de aceites de granos (e.g., semillas de girasol) y frutas o verduras (e.g., aceitunas)

Plan de Inocuidad Alimentaria



Plan de Inocuidad Alimentaria

- Análisis de peligros
- Controles preventivos
- Programa de la cadena de suministro
- Plan de retiro de productos
- Procedimientos de monitoreo/vigilancia
- Procedimientos de acciones correctivas
- Procedimientos de verificación

Plan de Inocuidad Alimentaria

– Análisis de Peligros

La identificación de peligros debe considerar peligros biológicos, químicos y físicos conocidos o razonablemente previsibles.

- Estos peligros podrían ocurrir de forma natural, introducirse de forma involuntaria o introducirse intencionalmente con el fin de obtener una ganancia económica.

Plan de Inocuidad Alimentaria

– Análisis de Peligros

La evaluación de peligros necesita incluir:

- Consideración de la gravedad de la enfermedad/lesión y probabilidad de ocurrencia en ausencia de controles preventivos
- Evaluación de patógenos ambientales en alimentos listos para comer expuestos al medio ambiente
- Consideración del impacto de factores como la formulación y procesamiento de los alimentos, instalaciones, equipos, ingredientes, uso previsto

Plan de Inocuidad Alimentaria

– Controles Preventivos

Medidas requeridas para asegurar que se eviten o minimicen los peligros significativamente. Entre ellas:

- Controles de proceso
- Controles de alérgenos alimentarios
- Controles de sanidad
- Controles de la cadena de suministro
- Plan de retiro de productos

Plan de Inocuidad Alimentaria

– Controles Preventivos

Incluye controles en puntos de control críticos (CCP), si aplica, y controles además de los que se realizan en los CCP que sean adecuados para la inocuidad alimentaria

No obligatorios si el peligro es controlado por otra entidad más adelante en la cadena de distribución

- Informar que el alimento es para procesamiento posterior
- Obtener garantías de que el peligro va a ser controlado

Componentes de Gestión para Controles Preventivos

- ✓ Monitoreo/Vigilancia
- ✓ Acciones Correctivas
- ✓ Verificación

Según aplique para asegurar la eficacia de los controles preventivos, teniendo en cuenta la naturaleza del control preventivo y su papel en el sistema de inocuidad alimentaria de la instalación

Plan de Inocuidad Alimentaria

– Verificación

Incluye (de acuerdo con las instalaciones, el alimento y naturaleza del control preventivo):

- Validación de controles preventivos
- Verificación del monitoreo y acciones correctivas
- Calibración de los instrumentos de verificación y monitoreo del proceso
- Pruebas del producto, monitoreo ambiental
- Revisión de registros

Programa de la Cadena de Suministros

- Requiere que las instalaciones de manufactura/ procesamiento tengan un programa para la cadena de suministro basado en riesgos para garantizar el control de los peligros en materias primas crudas y otros ingredientes cuando el control se aplica antes de su recepción (“control aplicado en la cadena de suministro”).

Proveedor

- El establecimiento que manufactura/procesa el alimento, cría el animal o cultiva el alimento que se provee a una instalación receptora sin manufactura/procesamiento adicional por parte de otro establecimiento, con excepción de la manufactura/procesamiento adicional que consiste únicamente en la incorporación de las etiquetas o actividad similar de mínima naturaleza.

Programa de la Cadena de Suministros

- ☐ Uso de proveedores aprobados
- ☐ Determinación, ejecución y documentación de actividades adecuadas de verificación del proveedor
- ☐ Cuando corresponda, obtener documentación de verificación por otra entidad
- ☐ El cumplimiento con los requisitos de PCHF cumple con los requisitos de verificación del proveedor.



Actividades de Verificación del Proveedor

- ☐ Auditorías in situ (siempre aplican para peligros serios)
- ☐ Toma de muestras y análisis
- ☐ Revisión de registros relevantes de inocuidad alimentaria
- ☐ Otros según sea el caso

Auditorías in Situ

Las auditorías deben ser realizadas por un auditor calificado

- Empleado de Gobierno
- De terceros (p.ej, agente de un organismo de certificación)
- Empleado de la instalación que recibe
- Otra entidad en la cadena de suministro

La inspección puede sustituir la auditoría en ciertos casos

Qué es Nuevo en un Plan de Inocuidad de Alimentos

Elemento	Plan HACCP	Añadido al Plan de Inocuidad de Alimentos
Análisis de Peligros	Biológico, químico, físico	Peligro químico incluye radiológico; considera adulteración económicamente motivada
Controles Preventivos	PCCs para procesos	Procesos PCCs + controles en otros puntos que no son PCCs
Parámetros y valores	Limites Críticos	Parámetros y valores mínimos/máximos (= Limites críticos para controles de proceso)
Monitoreo/Vigilancia	Requerido para PCCs	Requerido según sea apropiado para controles preventivos
Acciones Correctivas o Correcciones	Acciones Correctivas	Acciones Correctivas o Correcciones, según sea apropiado
Verificación	Para controles de proceso	Según sea apropiado para todos los controles preventivos; verificación del proveedor requerida cuando el proveedor controla el peligro
Registros	Para controles de proceso	Según sea apropiado para todos los controles preventivos
Plan de Retiro	No requerido en el plan	Requerido cuando se identifica un peligro que requiere un control preventivo

Instalaciones Calificadas

Las empresas muy pequeñas son instalaciones calificadas que están exentas de los requisitos de análisis de peligros y controles preventivos basados en riesgos (pero tienen algunos requisitos modificados).

- Un promedio de menos de \$1 M por año (\$2.5 M alimentos para animales) en ventas de alimentos para consumo humano más el valor de mercado de alimentos para consumo humano manufacturados, procesados, empacados o almacenados sin venta

Fechas de Cumplimiento para Empresas

- **Empresas muy pequeñas** (menos de \$1 millón en ventas de alimentos por año): Tres años (excepto para ciertos registros) **(17 de Septiembre 2018)**
- Empresas sujetas a la Ordenanza de Leche Pasteurizada: Tres años **(18 de Septiembre 2017)**
- **Pequeñas empresas** (una empresa con menos del equivalente a 500 empleados a tiempo completo): Dos Años **(18 de Septiembre 2017)**
- **Todas las demás empresas**: Un año **(19 de Septiembre 2016)**

*Fechas de cumplimiento aparte para el programa de cadena de suministro



Fechas de Cumplimiento

– Programa para la Cadena de Suministros

Se han establecido fechas de cumplimiento por separado para las disposiciones relacionadas con el programa de la cadena de suministro para adecuar las fechas de cumplimiento para proveedores de diferentes tamaños sujetos a diferentes normas (por ejemplo, Estándares de Inocuidad para Productos Agrícolas Frescos).

Guías de Orientación Planeadas

- ☐ Análisis de peligros y controles preventivos
- ☐ Monitoreo/Vigilancia ambiental
- ☐ Controles de alérgenos alimentarios
- ☐ Validación de controles del proceso
- ☐ Programa para la cadena de suministro
- ☐ Una Guía de Cumplimiento para Pequeñas Entidades.

Capacitación e Información – Internacional

Los planes incluyen:

- ☐ Colaborar con la Alianza de Controles Preventivos para la Inocuidad Alimentaria en construcción de capacidades a través de su Subcomité Internacional
- ☐ Trabajar con contrapartes regulatorios y organizaciones multinacionales
- ☐ Desarrollar y divulgar materiales de difusión, educación y técnicos
- ☐ Desarrollar guías de orientación
- ☐ Establecer un centro de llamadas en red para proveer información



<https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA/ucm459719.htm>

Para mayor información

Sitio web: www.fda.gov/fsma

Se puede subscribir a las notificaciones automáticas de FSMA en nuestra página

[Sign-Up for FSMA Email Updates](#) 

Si desea enviar una consulta sobre la FSMA,

<https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA/ucm459719.htm>

FSMA Technical Assistance Network (TAN)

SHARE TWEET LINKEDIN PIN IT EMAIL PRINT

The Technical Assistance Network (TAN) is a central source of information for questions related to the FSMA rules, programs, and implementation strategies.

Have a FSMA Question? [Start Here.](#)

The Technical Assistance Network staff has compiled answers to [common FSMA TAN questions](#). In addition, the complete set of [frequently asked questions on FSMA](#) contains answers to questions on specific provisions of the rule.

Submit Your Question

Didn't find your question above? Please [submit your question](#) to TAN for assistance.

Mail Your Question

If you prefer to mail in your question, please send it to the address below:

Food and Drug Administration
5001 Campus Drive
Wiley Building, HFS-009
Attn: FSMA Outreach
College Park, MD 20740

FDA Food Safety Modernization Act (FSMA)

SHARE TWEET LINKEDIN PIN IT EMAIL PRINT

[Sign-Up for FSMA Email Updates](#) 

About 48 million people in the U.S. (1 in 6) get sick, 128,000 are hospitalized, and 3,000 die each year from foodborne diseases, according to recent data from the Centers for Disease Control and Prevention. This is a significant public health burden that is largely preventable.

The **FDA Food Safety Modernization Act (FSMA)** is transforming the nation's food safety system by shifting the focus from responding to foodborne illness to preventing it. Congress enacted FSMA in response to dramatic changes in the global food system and in our understanding of foodborne illness and its consequences, including the realization that preventable foodborne illness is both a significant public health problem and a threat to the economic well-being of the food system.

FDA has finalized seven major rules to implement FSMA, recognizing that ensuring the safety of the food supply is a shared responsibility among many different points in the global supply chain for both human and animal food. The FSMA rules are designed to make clear specific actions that must be taken at each of these points to prevent contamination.



Spotlight

- Guidance for Industry: The FDA Food Safety Modernization Act, Extension and Clarification of Compliance Dates for Certain Provisions of Four Implementing Rules: What You Need to Know About the FDA Regulation: Small Entity Compliance Guide
May 2018

Rules and Related Programs

Guidance Documents

Training and Technical Assistance

Compliance and Implementation Tools

FSMA Background

FSMA's Impact on Public Health

*Esta presentación fue adaptada del material de difusión de la [FDA](#)



III. Programas, Actividades, Herramientas, Informes y Material de Promperú

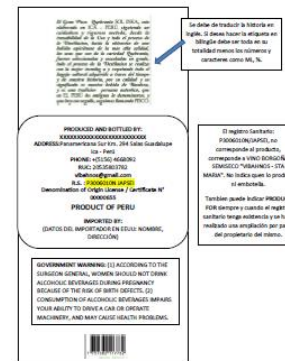


ESTADOS UNIDOS:

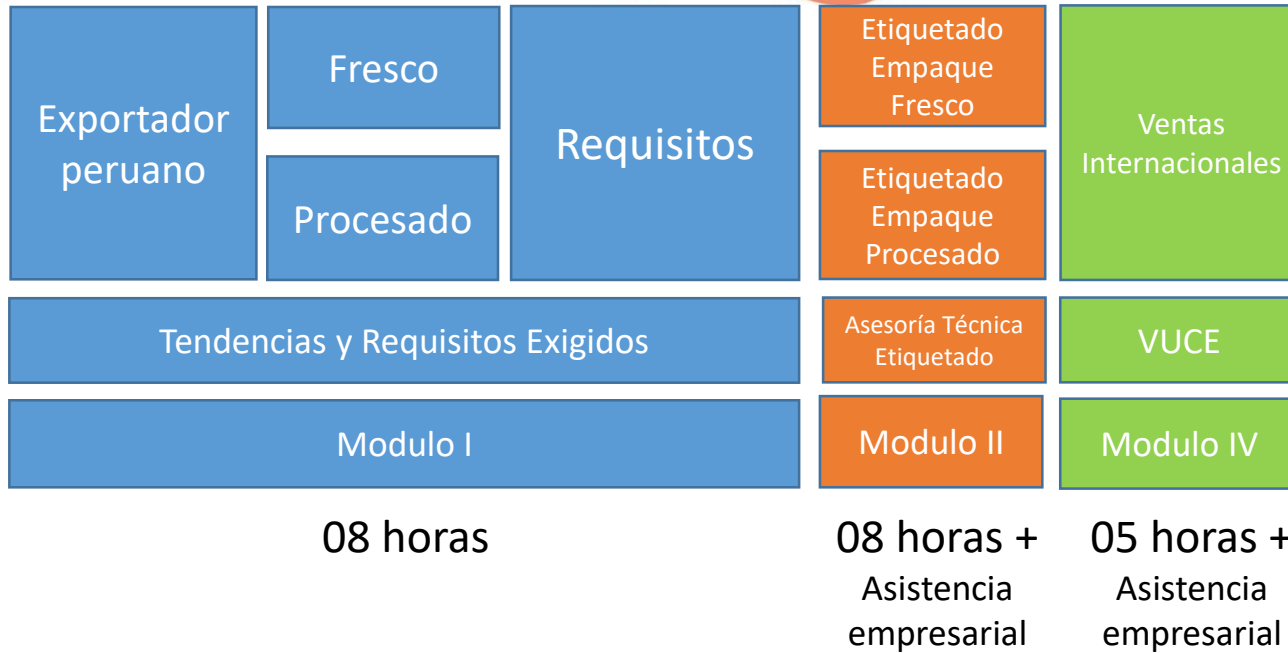
PAM - Programa de Acceso a Mercados Estados Unidos



Taller especializado de etiquetado sector pisco



PAM - Programa de Acceso a Mercados Unión Europea



Taller especializado de etiquetado chocolate

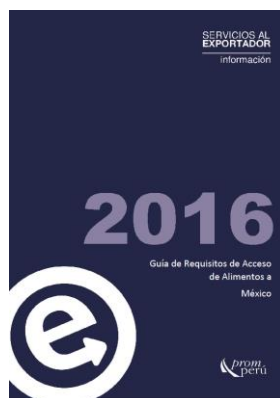
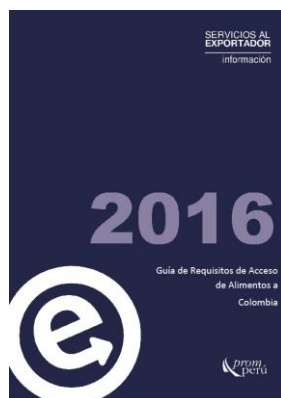
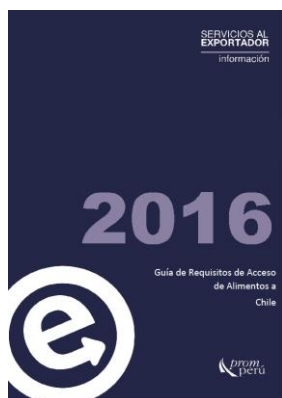


Publicaciones: especializadas, por mercado

Guías para la exportación de alimentos a mercados internacionales

❑ SIICEX:

http://www.siicex.gob.pe/siicex/portal5ES.asp?_page_=709.69200



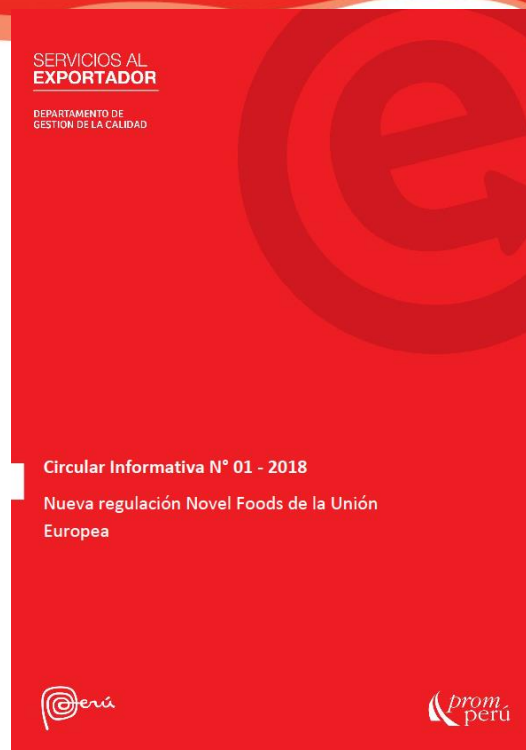
Guías Internacionales

 Estados Unidos	• Guía de Requisitos Sanitarios y Fitosanitarios para Exportar Alimentos a los Estados Unidos • Guía de etiquetado para exportar alimentos a Estados Unidos. • Guía de Reconocimiento de una Sustancia GRAS en Estados Unidos.
 Unión Europea	• Programa de apoyo a las exportaciones hacia los mercados de Alemania y Europa - Import Promotion Desk (IPD) • Guía para elaboración de Dossier Novel Food Sacha Inchi Nuevo • Guía de Requisitos Sanitarios y Fitosanitarios para Exportar Alimentos a la Unión Europea
 México	• Guía de requisitos de acceso de alimentos a México
 Japón	• Garantizando la seguridad de los alimentos importados a Japón • Guía de requisitos sanitarios y fitosanitarios para Exportar Alimentos
 Colombia	• Guía de requisitos de acceso de alimentos a Colombia
 China	• Guía de Requisitos Generales de acceso de alimentos a China
 Emiratos Arabes Unidos	• Guía de requisitos de acceso de Alimentos a Emiratos Arabes Unidos
 Tailandia	• Guía de requisitos de acceso de Alimentos a Tailandia
 Sudáfrica	• Guía de requisitos de acceso de Alimentos a Sudáfrica
 Turquía	• Guía de requisitos de acceso de Alimentos a Turquía
 Ecuador	• Guía de requisitos de acceso de alimentos a Ecuador
 Chile	• Guía de requisitos de acceso de alimentos a Chile
 Rusia	• Guía de requisitos de acceso de alimentos a Rusia
 Canada	• Guía de requisitos de acceso de alimentos a Canadá
 Brasil	• Guía de requisitos de acceso de alimentos a Brasil

Circulares informativas: noticias de actualidad, nuevas regulaciones o modificaciones

❑ SIICEX:

http://www.siicex.gob.pe/siicex/portal5ES.asp?_page_=909.69200#anclafecha



Circulares Informativas 2018

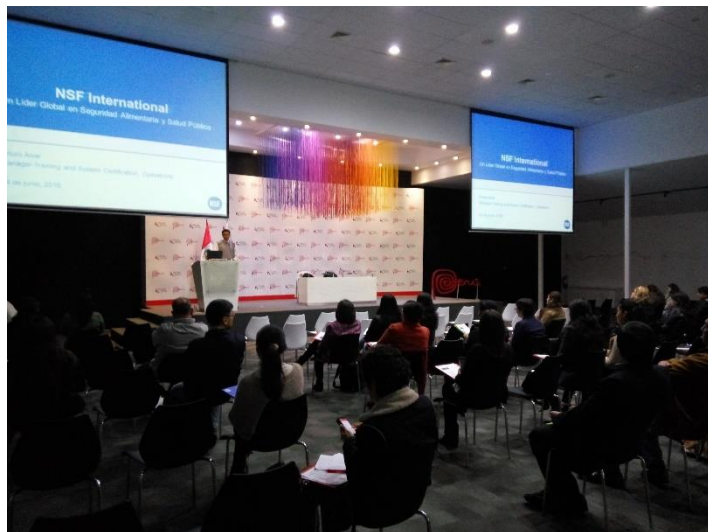
- Circular Inf 001 - Nueva regulación Novel Foods de la Unión Europea **nuevo**

Circulares Informativas 2016

- 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 - Normativa de Controles Preventivos para alimentos de consumo humano (HARPC)
- Circular Inf 004 - Estrategias de mitigación centradas en la protección de alimentos contra la adulteración intencional
- Circular Inf 005 - Nueva Ley de Etiquetado para Alimentos en Chile

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.
Lugar: Lima



Fecha: martes 28 de junio
Lugar: Trujillo

Regulaciones de acceso a mercados

Capacitaciones: especializadas, por producto, por mercado

ESTADOS UNIDOS:

CURSO FSPCA: Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano

- ☐ Lima 31 de enero, 7 y 14 de febrero
- ☐ Tacna 9, 10 y 11 de marzo
- ☐ Arequipa 23, 24 y 25 de mayo



CURSO FSPCA: CONTROLES PREVENTIVOS PARA ALIMENTOS DE CONSUMO HUMANO

PROMPERÚ OFRECE UN ENTRENAMIENTO INTEGRAL PARA INDIVIDUOS CALIFICADOS EN CONTROLES PREVENTIVOS SEGÚN EL CURRÍCULO ESTANDARIZADO DE LA FSPCA Y APROBADO POR LA FDA DE ESTADOS UNIDOS.

Fechas:

31 de enero, 7 y 14 de febrero del 2018

Lugar:

Calle 21 N° 713, San Isidro Lima - Promperú (costado del Min. del Interior)

Dirigido a:

Empresas que manufacturen/procesen, envasen y conserven productos alimenticios para su consumo en EE.UU. (ver especificaciones adjuntas)

Duración:

20 horas (2.5 días)

Metodología:

100% presencial

CURSO GRATUITO

Requisitos:

Una persona por empresa
Ver especificaciones adjuntas

Certificado:

Podrán optar por el cert. gratuito de la USDA o asumir el costo del cert. de la FSPCA (\$50)

Postulación:

- Llenar el formulario AQUÍ
- Enviar CV a:
jsilva@promperu.gob.pe y
apoyocalidad@promperu.gob.pe



Produce Safety
ALLIANCE



CURSO PSA: NORMA SOBRE LA INOCUIDAD DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS FRESCOS

PROMPERÚ OFRECE UN ENTRENAMIENTO INTEGRAL PARA EMPRESAS
PRODUCTORAS SEGÚN EL CURRÍCULO ESTANDARIZADO DE LA PSA Y
APROBADO POR LA FDA DE ESTADOS UNIDOS.

Fecha y hora:

19 y 20 de julio del 2018, 8.30 am - 1pm

Lugar:

Carretera Chancay-Huaral km. 5.6 -
Auditorio INIA

Dirigido a:

Empresas que cultivan, cosechan,
empacan o almacenan frutas y
hortalizas con destino a EEUU
(ver especificaciones adjuntas)

Duración:

8 horas (4 hrs cada día)

Metodología:

100% presencial

CURSO GRATUITO

Requisitos:

Una persona por empresa
Ver especificaciones adjuntas

Certificado:

Certificado otorgado a
nombre de la USDA
(Departamento de Agricultura
de los Estados Unidos)

Postulación:

- Llenar el formulario [AQUÍ](#)
- Enviar CV a:
jsilva@promperu.gob.pe y
apoyocalidad@promperu.gob.pe

CURSO PSA: Norma sobre la Inocuidad de Productos Agrícolas Frescos

- ☐ Arequipa 21 y 22 de junio
- ☐ Lambayeque (Chiclayo) 18 y 19 de julio
- ☐ Lima (Huaral) 19 y 20 de julio

Plataformas de información: Herramientas virtuales especializadas de PROMPERU

❑ SIICEX: http://www.siicex.gob.pe/siicex/portal5ES.asp?_page_=709.69200



Requisitos de Acceso a Mercados (RAM)

ram.promperu.gob.pe

Brinda información sobre requisitos de acceso a mercados internacionales, regulaciones y medidas no arancelarias, a su vez facilita información sobre normativa nacional para llevar a cabo una exitosa exportación.



Plaguicidas LMR

plaguicidaslmr.promperu.gob.pe

Brinda información sobre los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas por cultivo, establecidos en los principales países a los que exportamos.

Requisitos de acceso a mercados (RAM)

[Inicio](#)[Contacto](#)

Requisitos de acceso a mercados (RAM)



Derechos de imagen: Todas las imágenes fueron extraídas de Shutterstock

☐ <http://ram.promperu.gob.pe/>

Requisitos de acceso a mercados (RAM), a diciembre del 2018

❑ **200 partidas arancelarias multisectorial**

Agro (productos frescos)	35
Agroindustria (productos transformados)	40
Pesca	25
Manufacturas diversas	42
Industria Textil y de Vestimenta	58

❑ **18 países, agregados en el siguiente orden**

Estados Unidos
México
Brasil
Chile
Colombia
Ecuador
Panamá
Alemania
España
Francia
Correa del Sur
Japón
China
Tailandia
Canadá
Reino Unido
Países Bajos (Holanda)
Hong Kong

HERRAMIENTAS

Herramienta “Requisitos de Acceso a Mercados – RAM”

Requisitos Fitosanitarios



Requisitos Sanitarios



Límite Máximo de Residuos de Plaguicidas (LMR)



Etiquetado



Embalaje



Voluntario



Orgánico



FDA



Información Complementaria



Requisitos de acceso a mercados (RAM), a diciembre del 2018

Agricultura

1. Requisitos Fitosanitarios
2. LMR (Límite Máximo de Residuos de Plaguicidas)
3. Requisitos Sanitarios
4. Etiquetado
5. Envase y Embalaje
6. Certificaciones Voluntarias
7. Orgánicas
8. Requisitos de la FDA (Food and Drug Administration) (de aplicar)
9. Información complementaria

Agroindustria

1. Requisitos Sanitarios – Agroindustria
2. LMR (Límite Máximo de Residuos de Plaguicidas)
3. Habilitación Sanitaria y la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP
4. Etiquetado
5. Envase y Embalaje
6. Certificaciones Voluntarias
7. Orgánicas
8. Requisitos de la FDA (Food and Drug Administration) (de aplicar)
9. Información complementaria

Pesca

1. Condiciones de acceso – Hidrobiológicos
2. LMR (Límite Máximo de Medicamentos Veterinarios)
3. Requisitos Sanitarios
4. Etiquetado
5. Envase y Embalaje
6. Certificaciones Voluntarias
7. Orgánicas
8. Requisitos de la FDA (Food and Drug Administration) (de aplicar)
9. Información complementaria

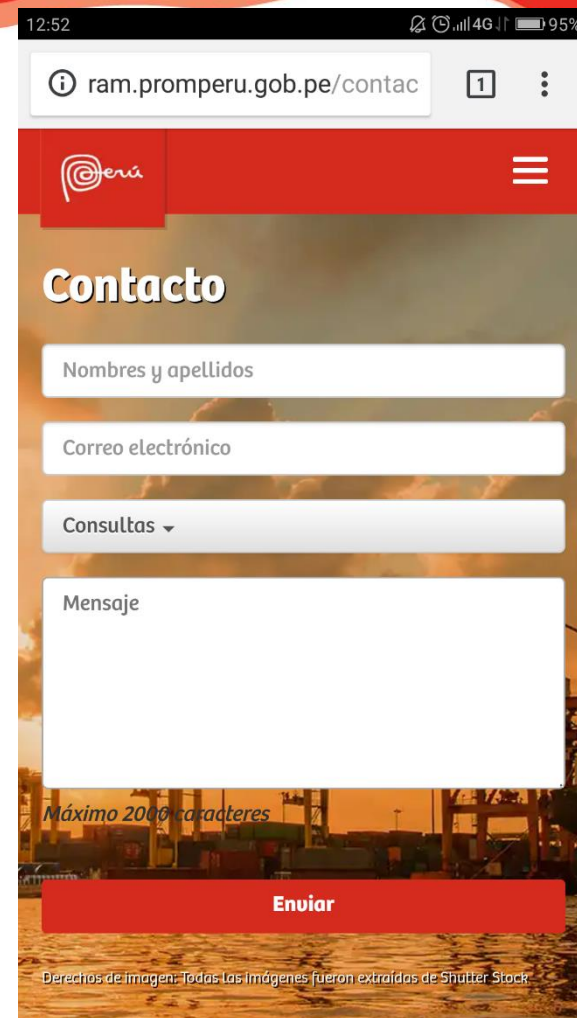
Manufactura

1. Condiciones de acceso
2. Restricciones sobre salubridad e inocuidad (caso alimentos)
3. Marcado y etiquetado
4. Especificaciones técnicas
5. Envase y material de empaque para la venta
6. Requisitos de comercialización
7. Certificaciones Voluntarias
8. Información complementaria

Textil

1. Condiciones de acceso
2. Restricciones sobre salubridad e inocuidad
3. Marcado y etiquetado
4. Requisitos de la Prenda y Uso de Normas Técnicas de Ensayos
5. Envases y material de empaque para la venta al por menor
6. Contenedores y Materiales de Embalaje para Embarque
7. Certificaciones Voluntarias
8. Información complementaria

Visualización Responsive



Plaguicidas LMR

[Búsqueda](#)[Condiciones
de uso](#)[Plaguicidas](#)[Glosario de
términos](#)[Contacto](#)

Plaguicidas LMR _____ ...

Brinda información sobre los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos por cultivo en los principales países a los que exportamos.



Fuentes de Información

Derechos de imagen: Todas las imágenes fueron extraídas de Shutterstock

Plaguicidas LMR, actualizado hasta el 20 de julio del 2018

❑ 21 Productos de la agroindustria, 44 subproductos en total

Aceituna
Aguacate (Palta)
Alcachofa
Arándano
Arveja
Cacao / grano de cacao
Cebolla
Chirimoya
Clementina
Espárragos
Granada
Grano de café verde
Jengibre (Kion)
Mandarina
Mango
Nuez de Brasil
Pimiento
Quinua en grano
Tangelo
Uva de mesa
Uva de vinificación

❑ 22 Países, Unión Europea y CODEX ALIMENTARIUS

Argentina
Australia
Brasil
Canadá
Chile
CODEX ALIMENTARIUS
Colombia
Corea del Sur
Costa Rica
Emiratos Árabes Unidos
Estados Unidos
India
Indonesia
Japón
Malasia
México
Noruega
Reino Unido
Rusia
Singapur
Taiwán
Turquía
Unión Europea
Venezuela

Visualización Responsive



Acceso a mercados

- Aplicación de dossier novel food para el sachá inchi tostado
- Coordinaciones con sector privado por implicancias de la nueva regulación de productos orgánicos para la Unión Europea.





Gracias

Javier Silva Chang

jsilva@promperu.gob.pe

13 de julio de 2018

Lima, Perú



prom
perú

Perú