

CIRCULAR INFORMATIVO

# Guías técnicas para alimentos en cadena de frío exportados a China

---

---

# Guías técnicas para alimentos en cadena de frío exportados a China

La Administración General de Aduanas de China (GACC, por sus siglas en inglés) publicó, el 30 de junio de 2022, la segunda edición de las directrices técnicas orientadas a la producción y operación de alimentos en cadena de frío. Estos documentos establecen las pautas obligatorias para los productores y operadores involucrados en las etapas de producción, carga, descarga, transporte, almacenamiento y ventas.

## Modificaciones principales en la normativa sanitaria

Entre las actualizaciones más relevantes se encuentra la exigencia de realizar pruebas de ácido nucleico (PCR) para la identificación del COVID-19 en posiciones de alto riesgo durante la última etapa de descarga en el destino. Esta medida aplica a las exportaciones peruanas que utilizan servicios de logística de frío para garantizar la seguridad sanitaria de las mercancías.

A continuación, se presentan los recursos técnicos disponibles para su consulta:

- [Directriz Técnica para la prevención y el control del nuevo coronavirus en la producción y operación de alimentos en cadena de frío exportados a China \(segunda edición\)](#)
- [Directriz Técnica para el proceso de producción y operación para el control del COVID y desinfección en la cadena de frío de las exportaciones a China \(segunda edición\)](#)
- [Apéndice 1: Desinfectantes de baja temperatura de uso común y el uso en el proceso de producción y operación de la cadena de frío de alimentos exportados a China](#)
- [Apéndice 2: Orientación para la evaluación de la desinfección a baja temperatura in situ del embalaje exterior de alimentos de la cadena de frío exportados a China](#)

# Exportación de Alimentos en Cadena de Frío a China: Nuevas Guías Técnicas



## ACTUALIZACIÓN DE LA NORMATIVA SANITARIA

### Segunda Edición de Directrices GACC



Publicadas para regular la producción y logística

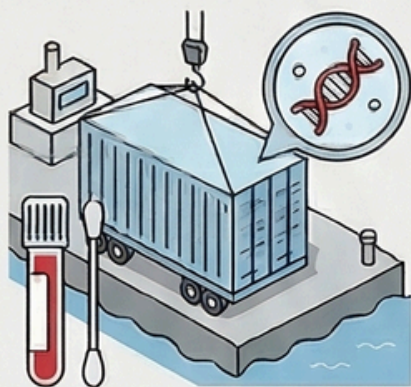
### Alcance Obligatorio y Continuo



Aplica a etapas de producción, carga, transporte, almacenamiento y ventas

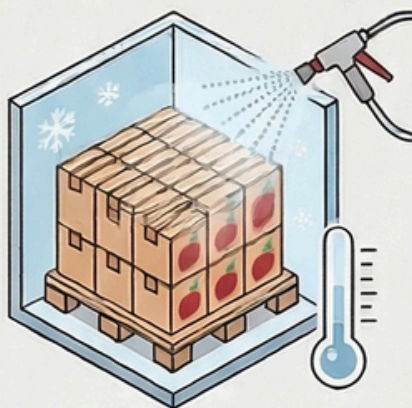
## MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y CONTROL

### Pruebas PCR en Destino



Exigencia de pruebas de ácido nucleico en posiciones de alto riesgo durante la descarga

### Desinfección a Baja Temperatura



Uso de protocolos específicos para el tratamiento del embalaje exterior de los alimentos

### Recursos Técnicos Disponibles



Incluye guías de prevención de COVID-19 y apéndices sobre desinfectantes comunes