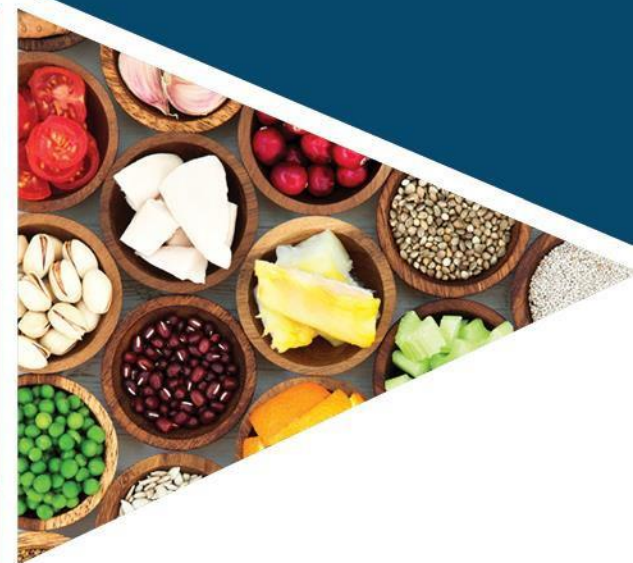




Canadian Food
Inspection Agency

Agence canadienne
d'inspection des aliments

Reglamento sobre la inocuidad de los alimentos en Canadá (SFCR por sus siglas en inglés)



Canada 

Objetivos

- Esquema general de los requisitos del SFCR
- Requisitos de Importación

Reglamento sobre la inocuidad de los alimentos en Canadá

Antes

- Fundamentos Sólidos
- Separar los reglamentos de los bienes de consumo de alimentos
 - *Ley de Inspección de Cárnicos*
 - *Ley Canadiense de Productos Agrícolas*
 - *Ley de Inspección de Peces*
 - *Ley de etiquetado y*
 - *Ley de empaçado para el Consumidor*
- Normativo
- Complejo

SFCR

- Más robusto
- Una regulación para todos los bienes de consumo
- Enfocado hacia la prevención
- Con base en resultados
- Optimizado

Reglamento sobre la inocuidad de los alimentos en Canadá

Alcance

- Por lo general aplica para **los alimentos para consumo humano** (incluyendo ingredientes) **importados, exportados**, o comerciados **entre provincias**.
- Aplica para los **animales** que se consumen y cuyos productos cárnicos puedan ser **exportados** o comerciados **entre provincias**.
- Algunas de las provisiones de **trazabilidad, etiquetado y publicidad** aplican para los alimentos comerciados **entre provincias**.

Requisitos Clave de SCFR



Concesión de Licencias y Estructura 321

Identifica a **1 Persona** (o negocio de alimentos) que lleva a cabo una:

2 Actividad (o actividades) en un alimento o en un animal para alimento

- Fabrica, procesa, trata, conserva, califica, empaqueta o etiqueta un alimento para comercio entre provincias o exporta.
- Importa un alimento
- Exporta un alimento que requiere un certificado de exportación u otro permiso de exportación
- Sacrifica a un animal para alimento donde el producto cárnico está destinado a comercio entre provincias o exportación
- Almacena y maneja un producto cárnico en su condición de importación para ser inspeccionado por la CFIA

en una

3 Ubicación (o ubicaciones)

(es decir, establecimientos, incluyendo un campo o una instalación)

Componentes Clave

- **Controles preventivos**
 - prevenir riesgos de inocuidad alimentaria y reducir la probabilidad de que entren al mercado alimentos contaminados, ya sea que la comida se prepare dentro o fuera de Canadá
- **Plan de Control Preventivo (PCP)**
 - Un plan de control preventivo por escrito (PCP) para abordar **ambos**
 - riesgos de inocuidad alimentaria, medidas de control y evidencia asociada de su efectividad (consistente con HACCP); y
 - protección al consumidor y requerimientos de igualdad en el mercado (etiquetado, estándares compositivos, puntajes)
- **Trazabilidad**
 - Rastrear los alimentos un paso adelante /un paso atrás en toda la cadena de abastecimiento

Concesión de Licencias

La concesión de licencias demostrará la responsabilidad de inocuidad alimentaria a lo largo de toda la cadena alimenticia, al asegurar que cualquier fabricación, procesamiento, tratamiento, conservación, puntaje, empaque o etiquetado hecho a un alimento haya sido llevado a cabo por un poseedor de una licencia y bajo la supervisión de CFIA.



Concesión de Licencias



Aplica para las siguientes actividades

- Fabricación, procesamiento, tratamiento, conservación, puntaje, empaque, o Etiquetado de un alimento que se exportará o se moverá entre las provincias canadienses
- Importar un alimento
- Exportar un alimento que requiera un certificado de exportación u otro permiso de exportación
- Sacrificar a un animal para alimento cuyo producto cárnico se exportará o se moverá entre las provincias canadienses
- Almacenamiento y manejo de un producto cárnico en su condición de producto importado para que sea inspeccionado por la CFIA

Para determinar qué es lo que entra bajo dichas actividades, referirse a *Actividades de comercialización de alimentos que requieren una licencia bajo el SFCR*

Más información sobre concesión de licencias

[Referirse a www.inspection.gc.ca/safefood](http://www.inspection.gc.ca/safefood)

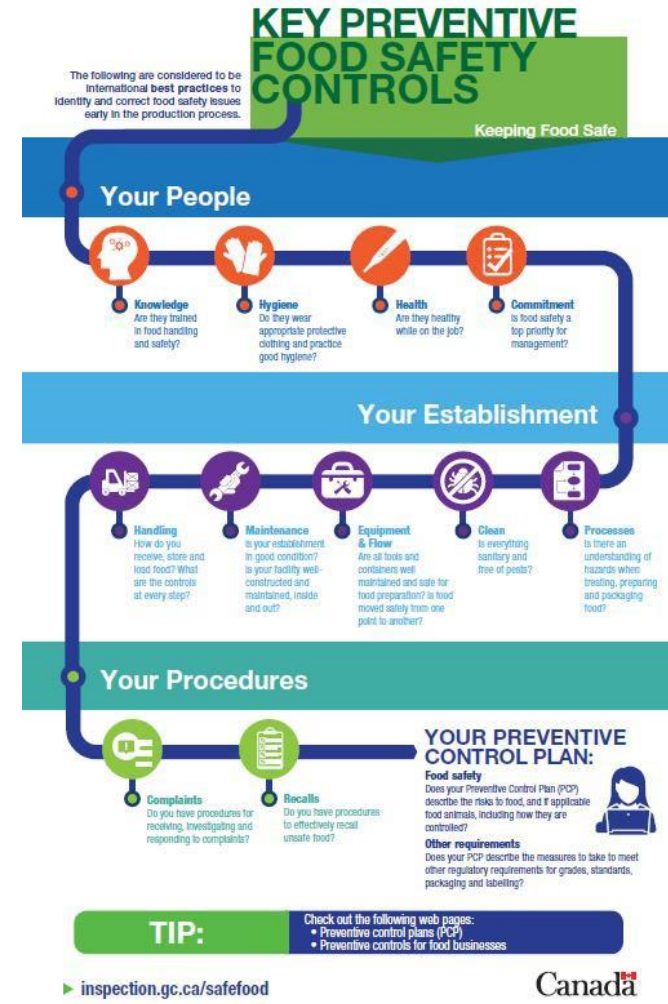
Haga click en [Licensing](#)

- Herramienta interactiva de concesión de licencias
- Preguntas y Respuestas: Concesión de Licencias
- Actividades de Negocios de Alimentos que requieren una licencia bajo el SFCR
- Requerimientos regulatorios: Licencias



Plan de Control Preventivo

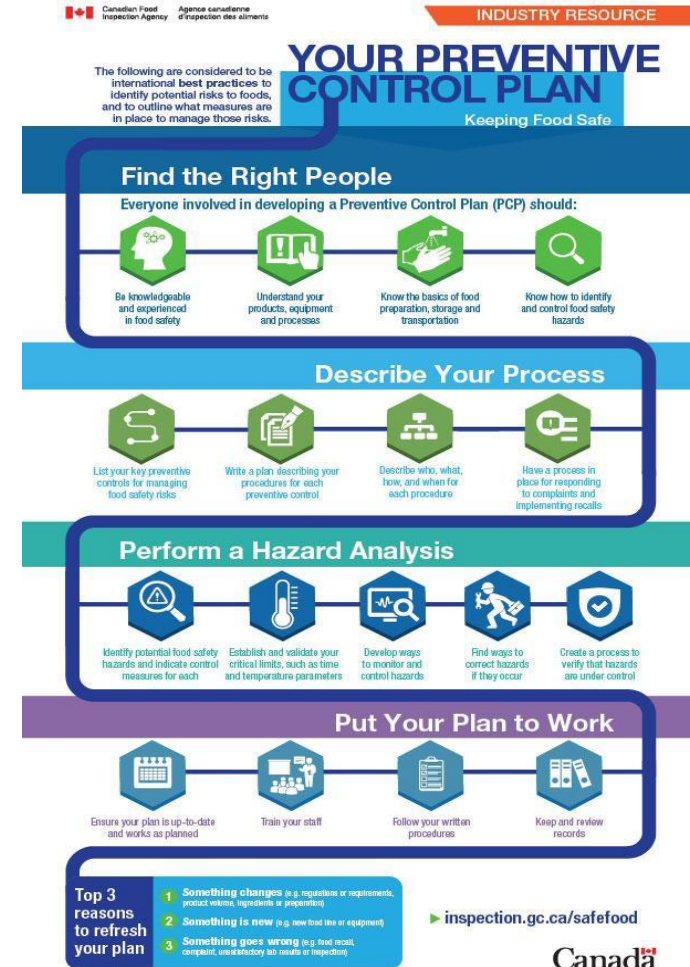
- Los requisitos incluyen
 - la responsabilidad del operador
 - identificación de riesgos, análisis y medidas de control
 - condiciones del establecimiento
 - tratamiento y procesos
 - sanitización, control de plagas y agentes no alimenticios
 - bandas transportadoras y equipo
 - descarga, carga y almacenamiento
 - aptitudes
 - higiene
- Con base en resultados cuando sea posible para permitir flexibilidad e innovación
- Incluye investigación, quejas, retiros



Plan de Control Preventivo

- **Plan de control preventivo (PCP)** documentado requerido para la mayoría de los negocios, incluyendo importadores
- El PCP deberá abocarse tanto a
 - Los riesgos de inocuidad alimentaria, medidas de control y evidencia asociada de su eficacia (consistente con el HACCP); y
 - Protección al consumidor y requisitos de igualdad en el mercado (etiquetado, estándares compositivos, puntajes)

- Si tiene un sistema con base en HACCP instituido, está bien posicionado para mostrar cumplimiento con los requerimientos de PCP
- Revise su sistema para asegurarse de que la protección al consumidor y la igualdad en el mercado estén cubiertas también



Trazabilidad

- Rastrea los alimentos un paso hacia adelante y un paso hacia atrás a través de la cadena alimenticia con el fin de proteger a los canadienses durante un incidente de inocuidad alimentaria
- Ayuda a asegurar una respuesta oportuna si se detecta un problema de inocuidad alimentaria:
 - reduce el tiempo que requieren los negocios para retirar los alimentos no inocuos del mercado, salvaguardando al público
 - minimiza el alcance de retiro y reduce el costo de éstos de los negocios
- Se alinea con estándares internacionales (por ejemplo Codex)
- **Aplicarse a** una gama mucho más amplia de negocios alimenticios que la de concesiones de licencias y requisitos de PCP:
 - Todos los alimentos (sin exenciones como concesiones de licencias y controles preventivos)
 - Tiendas de abarrotes al menudeo que vendan alimento a consumidores – rastrear sólo un paso hacia atrás (sociedad corporativa y también franquicias)
 - distribuidores y vendedores al mayoreo que comercien a nivel entre provincias

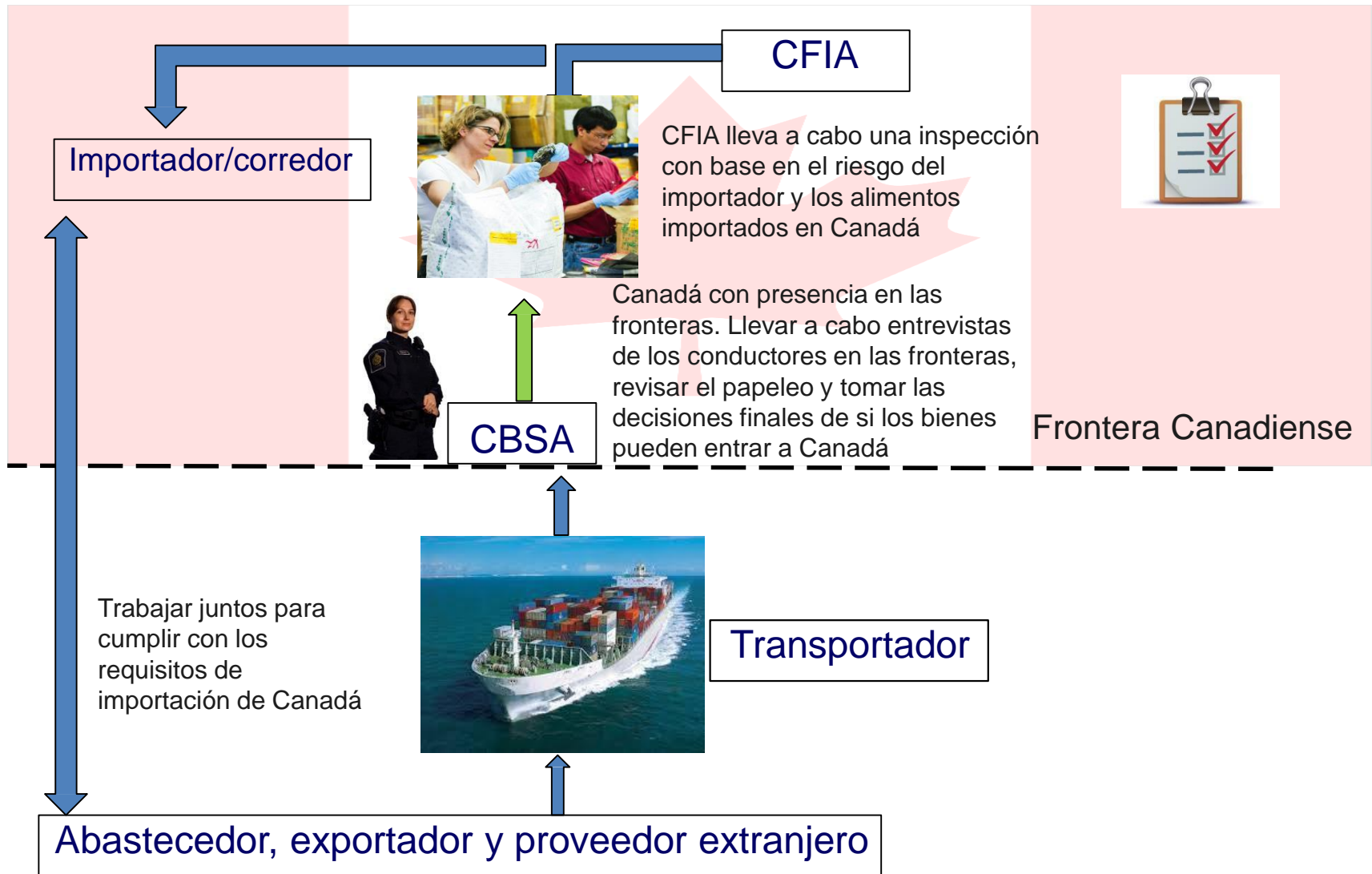


Importaciones

Los importadores necesitan:

- tener una licencia para importar;
- tener un plan de control preventivo (aplican algunas exenciones)
- asegurarse de que su proveedor extranjero esté fabricando, preparando, almacenando, empacando y etiquetando los alimentos bajo las mismas condiciones que los alimentos preparados en Canadá;
- mantener los procedimientos y procesos de manejo e investigar las quejas y retiros de medicamentos
- mantener unos registros de trazabilidad claros y completos que muestren de donde vinieron los alimentos (el proveedor) y a quien se le vendieron (el comprador)

Papeles y Responsabilidades



Proceso de Importación Genérico de CFIA

1.

- Requisitos

2.

- Permiso

3.

- Espacio libre

4.

- En la frontera

5.

- Inspección (Destino)

6.

- Reporte

1.

- Requisitos

- La CFIA desarrolla requisitos de importación y los vuelve accesibles
- Los importadores obtienen requisitos de importación al acceder a información proporcionada por la CFIA (por ejemplo, Sistema de Referencia de Importación Automatizado AIRS por sus siglas en inglés)

2.

• Permiso

- El importador solicita un permiso para importar
- Puede involucrar obtener una licencia, un permiso, un registro u otra documentación de apoyo
- Se puede requerir una inspección
- Puede requerirse que los exportadores sean aprobados por las autoridades del país extranjero o por la CFIA
- El requisito del permiso depende del producto básico, país de origen, destino, uso final o condiciones globales de salud

3.

• Espacio libre

- El importador presenta la información previamente a la llegada para obtener la aprobación de que todos los requisitos regulatorios se han cumplido
- Puede incluir:
 - Verificación del producto básico
 - Verificación de que los requisitos regulatorios se han cumplido y la documentación se ha presentado
 - Actividades objetivo (aplicar criterios de calificación de riesgos)
 - Notificación de recomendaciones de liberación a la Agencia de Servicios Fronterizos de Canadá (CBSA-Aduana)

4.

• En la frontera

- El embarque llega a la frontera y es procesado según los procedimientos estándar para determinar su liberación hacia Canadá
- Puede incluir:
 - Verificación de la CBSA de los detalles de embarque
 - Verificación de la CBSA de la recomendación de liberación de la CFIA
 - Inspección visual en la frontera por la CBSA y, si se requiere, por la CFIA
 - Decisión de liberación y notificación de la inspección en el destino

5.

- Inspección (Destino)

- El embarque llega al destino y puede ser detenido para una mayor inspección o se prepara para su distribución hacia la economía de Canadá
- Puede incluir:
 - Inspección de CFIA
 - Decisión final de CFIA sobre el embarque

6.

- Reporte

- Se lleva a cabo el reporte de la importación
- Reporte/tendencia puede presentarse en cualquiera de las fases previas



www.inspection.gc.ca/SafeFood

- Encontrará **portales clave** para informarse

Services and information

Concesión de licencias

Averigüe si su negocio de alimentos necesita una licencia, cuándo y cómo solicitarla y otra información relacionada

Requisitos generales de alimentos y directrices

Los negocios que importen o preparen alimentos para exportación o para enviarse entre provincias o fronteras territoriales deberán cumplir con nuevos requisitos.

Importación de Alimentos

Los importadores requerirán una licencia bajo los nuevos reglamentos consolidados. Averiguar qué otros reglamentos aplican para importadores.

Etiquetado, estándares de identidad y puntuación

Aprender sobre los requisitos de etiquetado, estándares y puntuación

Presente sus preguntas en línea

Si tiene preguntas, llene nuestra hoja de retroalimentación o llame al 1-800-442-2342

Cómo empezar: Caja de herramientas para negocios

Use nuestras herramientas interactivas y otros recursos para averiguar cómo y cuándo se aplicarán los nuevos requisitos para su negocio y qué pasos necesita tomar

Requisitos y directrices específicos para los alimentos

Además de los requisitos generales, aplican otros requisitos para alimentos específicos.

Exportación de alimentos

Los negocios que preparan alimentos para exportación o que requieren de un certificado de exportación necesitarán una licencia. Investigue qué otros requisitos se aplican a los exportadores

Cumplimiento Regulatorio

Aprenda más sobre cumplimiento e inspección

Buscador de Orientación

Nuestro nuevo Buscador de Orientación puede buscar la última información técnica y regulatoria del SFCR.