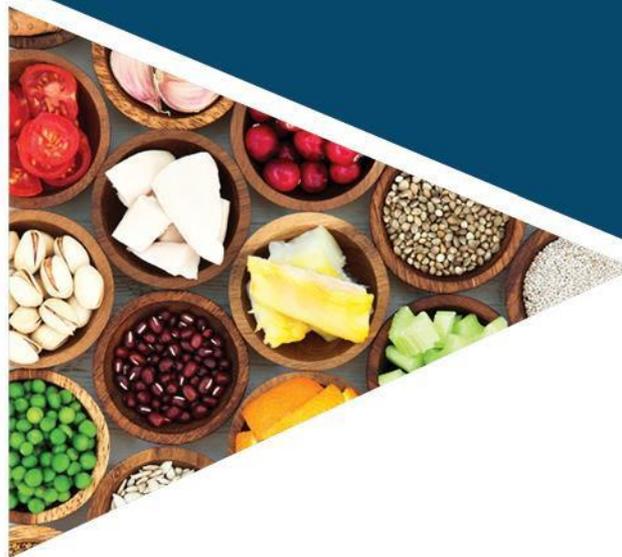




Canadian Food  
Inspection Agency

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

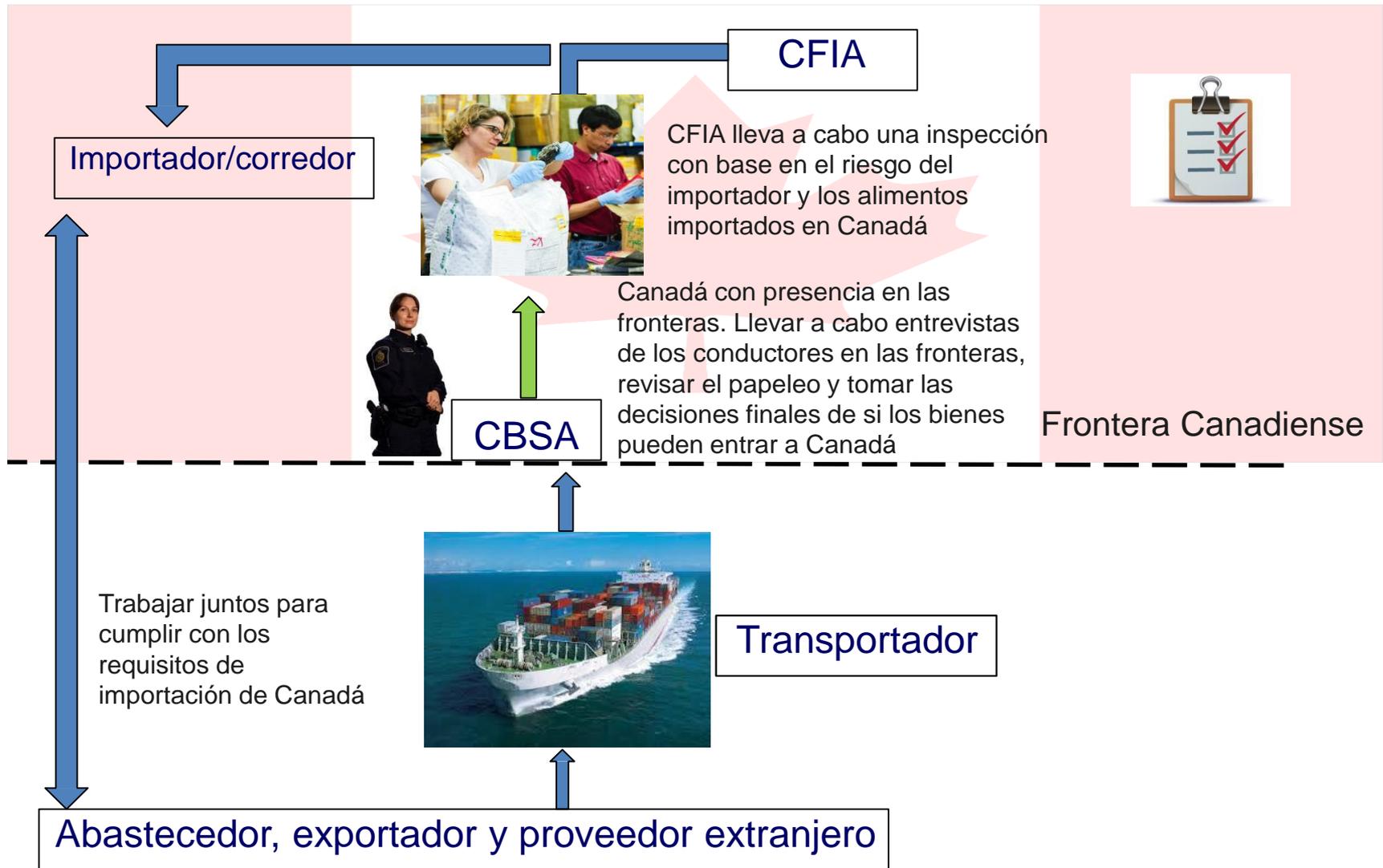


# Importaciones

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.

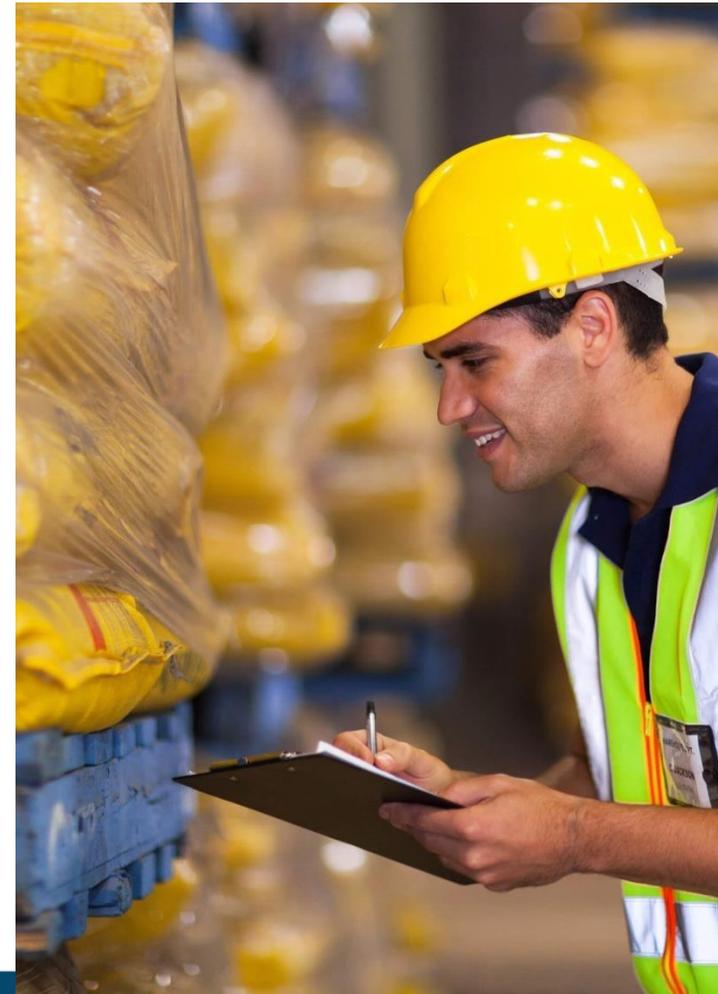
- Inspección (Destino)

- 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](http://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.