



Centro de
Especializaciones
Noeder

Diploma de Especialización

GESTIÓN DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

MÓDULO
I

REGULACIÓN NACIONAL E
INTERNACIONAL EN INOCUIDAD
ALIMENTARIA

CLASE 03

Mg. Ing. Brenda Rodríguez Vera



REGULACIÓN NACIONAL

Constitución Política del Perú (Art. 118- Inc. 8)

Ley Nro. 26842. Ley general de salud

Ley Nro. 29571 Código de Protección y Defensa del Consumidor

DL Nro. 1062 (Ley de Inocuidad de Alimentos)

DS Nro. 034-2008 AG (Reglamento de la ley de inocuidad de Alimentos)

DS Nro. 007-98 SA (Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas)

DS Nro. 004-2011-AG (Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria)

DS Nº031-2010 SA (Reglamento de Calidad de Agua para Consumo Humano)

RM Nro.1020-2010 (NS para Fabricación, Elaboración y expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería")

RM Nro. 591-2008/MINSA (NS Criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano)

RM Nro. 449-2006/MINSA (Aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas)

RM 822-2018 MINSA (NTS para Restaurantes y Servicios Afines)

RM Nro. 461-2007/MINSA (Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas)

RM 066-2015 MINSA (NTS 114 Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano)

CAC/RCP-1(1969) Principios Generales de Higiene de los Alimentos

Resoluciones Directoriales (Normas Metrológicas Peruanas)

Codex Alimentarius

Normas Técnicas Peruanas (Voluntarias)



REGULACIÓN NACIONAL

Decreto Supremo Nro. 007-98 SA (Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas)

Resolución Ministerial Nro. 591-2008/MINSA (NS Criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano)

Resolución Ministerial Nro. 449-2006/MINSA (Aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas)

Resolución Ministerial 822-2018 MINSA (NTS para Restaurantes y Servicios Afines)

Resolución Ministerial Nro. 461-2007/MINSA (Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas)

Resolución Ministerial 066-2015 MINSA (NTS 114 Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano)



REGULACIÓN NACIONAL

Mayor jerarquía



**RESOLUCIÓN
MINISTERIAL NRO.
591-2008/MINSA
(NS CRITERIOS
MICROBIOLÓGICOS
DE CALIDAD
SANITARIA E
INOCUIDAD PARA
LOS ALIMENTOS Y
BEBIDAS DE
CONSUMO HUMANO)**

Menor Jerarquía



REGULACIÓN NACIONAL

Resolución Ministerial Nro. 591-2008/MINSA

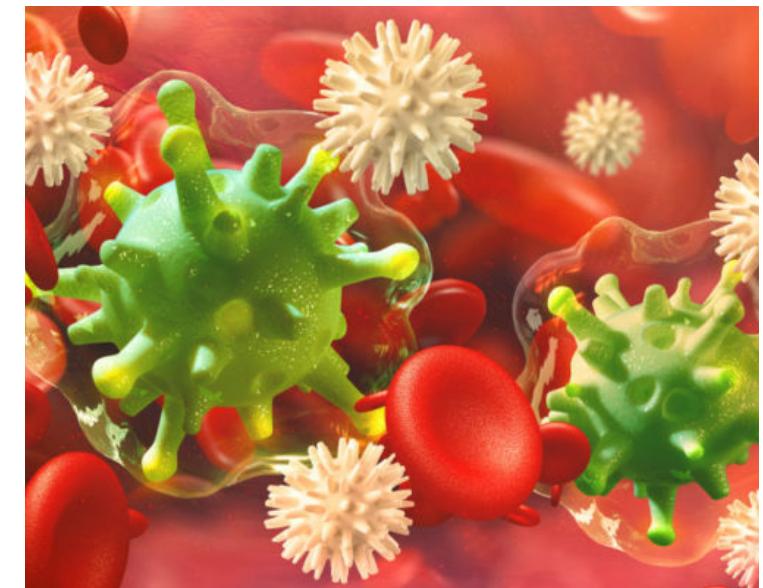
5.2. Conformación de los criterios microbiológicos

Los criterios microbiológicos están conformados por:

- a. El grupo de alimento al que se aplica el criterio.
- b. Los agentes microbiológicos a controlar en los distintos grupos de alimentos.
- c. El plan de muestreo que ha de aplicarse al lote o lotes de alimentos.
- d. Los límites microbiológicos establecidos para los grupos de alimentos.

5.3. Aptitud microbiológica para el consumo humano

Los alimentos y bebidas serán considerados microbiológicamente aptos para el consumo humano cuando cumplan en toda su extensión con los criterios microbiológicos establecidos en la presente norma sanitaria para el grupo y subgrupo de alimentos al que pertenece.





REGULACIÓN NACIONAL

Resolución Ministerial Nro. 591-2008/MINSA

5.4. Planes de muestreo

Los planes de muestreo sólo se aplican a lote o lotes de alimentos y bebidas; se sustentan en el riesgo para la salud y las condiciones normales de manipulación y consumo del alimento. Los planes de muestreo se expresan en términos de planes de muestreo de dos y tres clases que dependen del grado del peligro involucrado. Un plan de muestreo de dos clases se usa cuando no se puede tolerar la presencia o ciertos niveles de un microorganismo en ninguna de las unidades de muestra. Un plan de muestreo de tres clases se usa cuando se puede tolerar cierta cantidad de microorganismos en algunas de las unidades de muestra.

Los símbolos usados en los planes de muestreo y su definición:

Categoría: grado de riesgo que representan los microorganismos en relación a las condiciones previsibles de manipulación y consumo del alimento.

"n" (minúscula): Número de unidades de muestra seleccionadas al azar de un lote, que se analizan para satisfacer los requerimientos de un determinado plan de muestreo.

"c": Número máximo permitido de unidades de muestra rechazables en un plan de muestreo de 2 clases o número máximo de unidades de muestra que puede contener un número de microorganismos comprendidos entre "m" y "M" en un plan de muestreo de 3 clases. Cuando se detecte un número de unidades de muestra mayor a "c" se rechaza el lote.

"m" (minúscula): Límite microbiológico que separa la calidad aceptable de la rechazable. En general, un valor igual o menor a "m", representa un producto aceptable y los valores superiores a "m" indican lotes aceptables ó inaceptables.

"M" (mayúscula): Los valores de recuentos microbianos superiores a "M" son inaceptables, el alimento representa un riesgo para la salud.



REGULACIÓN NACIONAL

Resolución Ministerial Nro. 591-2008/MINSA

PLANES DE MUESTREO PARA COMBINACIONES DE DIFERENTES GRADOS DE RIESGO PARA LA SALUD Y DIVERSAS CONDICIONES DE MANIPULACIÓN (*).

Grado de importancia en relación con la utilidad y el riesgo sanitario	Condiciones esperadas de manipulación y consumo del alimento o bebida luego del muestreo.		
	Condiciones que reducen el riesgo	Condiciones que no modifican el riesgo	Condiciones que pueden aumentar el riesgo
Sin riesgo directo para la salud. Utilidad, (por ej. Vida útil y alteración)	Aumento de vida útil Categoría 1 3 clases $n = 5, c=3.$	Sin modificación Categoría 2 3 clases $N = 5, c=2.$	Disminución de vida útil Categoría 3 3 clases $n = 5, c=1.$
Riesgo para la salud bajo, indirecto. (Indicadores).	Disminución del riesgo Categoría 4 3 clases $n = 5, c=3.$	Sin modificación Categoría 5 3 clases $n = 5, c=2.$	Aumento del riesgo Categoría 6 3 clases $n = 5, c=1.$
Moderado, directo diseminación limitada.	Categoría 7 3 clases $n = 5, c=2.$	Categoría 8 3 clases $n = 5, c=1.$	Categoría 9 3 clases $n = 10 c=1.$
Moderado, directo, diseminación potencialmente extensa.	Categoría 10 2 clases $n = 5, c=0.$	Categoría 11 2 clases $n = 10 c=0.$	Categoría 12 2 clases $n = 20 c=0.$
Grave directo	Categoría 13 2 clases $n = 15, c=0.$	Categoría 14 2 clases $n = 30 c=0.$	Categoría 15 2 clases $n = 60 c=0.$

(*) Fuente: Métodos de muestreo para análisis microbiológicos. Principios y aplicaciones específicas. International Commission on Microbiological Specification for Foods (ICMSF). 2^a ed. Pag. 68. 1999.



REGULACIÓN NACIONAL

Resolución Ministerial Nro. 591-2008/MINSA

- 5.5. Excepciones en que "n" es diferente de 5**
- a) **Número de unidades de muestra para Registro Sanitario de alimentos y bebidas.**
El número de unidades de muestra de alimentos y bebidas (n) para la inscripción en el Registro Sanitario podrá ser igual a uno ($n=1$) y deberá ser calificada con los límites más exigentes (m) indicados en la presente disposición para ese tipo de alimento o bebida.
- b) **Número de unidades de muestra para la verificación del Plan HACCP**
Para la verificación del Plan HACCP, el número de unidades de muestra de los planes de muestreo podrá ser igual a uno ($n=1$) y deberá ser calificada con los límites más exigentes (m) indicados en la presente disposición para ese tipo de alimento o bebida. Esto procederá, si una persona natural ó jurídica que opera o intervenga en cualquier proceso de fabricación, elaboración e industrialización de alimentos y bebidas, demuestre mediante documentación histórica con un mínimo de 6 meses, que cuentan con procedimientos eficaces basados en los principios del sistema HACCP.
- c) **Número de unidades de muestra para la vigilancia sanitaria de alimentos preparados.**
Para el caso de la vigilancia sanitaria de alimentos y bebidas preparados provenientes de establecimientos de comercialización, preparación y expendio, se podrá tomar una unidad ($n=1$) de muestra por cada tipo de alimento preparado que deberán ser calificadas con los límites más exigentes (m), indicados en la presente disposición.



REGULACIÓN NACIONAL

Resolución Ministerial Nro. 591-2008/MINSA

6. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

6.1. Grupos de alimentos

5.2. Conformación de los criterios microbiológicos

Los criterios microbiológicos están conformados por:

- a) El grupo de alimento al que se aplica el criterio.
- b) Los agentes microbiológicos a controlar en los distintos grupos de alimentos.
- c) El plan de muestreo que ha de aplicarse al lote o lotes de alimentos.
- d) Los límites microbiológicos establecidos para los grupos de alimentos.

5.3. Aptitud microbiológica para el consumo humano

Los alimentos y bebidas serán considerados microbiológicamente aptos para el consumo humano cuando cumplan en toda su extensión con los criterios microbiológicos establecidos en la presente norma sanitaria para el grupo y subgrupo de alimentos al que pertenece.

- IX. Alimentos para regímenes especiales.
- X. Carnes y productos cárnicos.
- XI. Productos hidrobiológicos.
- XII. Huevos y ovoproductos.
- XIII. Especias, condimentos y salsas.
- XIV. Frutas, hortalizas, frutos secos y otros vegetales.
- XV. Alimentos preparados.
- XVI. Bebidas.
- XVII. Estimulantes y fruitivos.
- XVIII. Semiconservas.
- XIX. Conservas.



REGULACIÓN NACIONAL

BÚSQUEDA DE NORMATIVA NACIONAL

 PERÚ Ministerio de Salud Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria

- [INICIO](#)
- [TUPA](#)
- [CODEX](#)
- [COMPIAL](#)
- [VUCE](#)



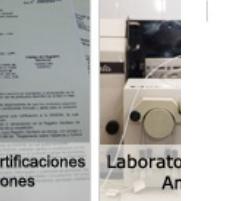
Institucional



Dirección de Fiscalización y Sanción



Dirección de Control y Vigilancia



Dirección de Certificaciones y Autorizaciones



Laboratorio

¡Recuerda!

Si vas usar un recipiente para almacenar el agua, (que no es de uso alimentario) **asegúrate NO se hayan usado previamente para almacenar:**



Sustancias químicas tóxicas



Líquidas o sólidas (cloro, pesticidas, etc.)

Digesa recomendó almacenar agua en depósitos de primer uso, no reciclados, de polietileno y con tapa hermética

DIGESA brinda recomendaciones para el cuidado del agua

DIGESA te ayuda a reconocer un camión cisterna autorizado para abastecer de agua para consumo humano

[Mas Noticias >](#) [Comunicados >](#)

ORIENTACIÓN

COVID-19

NO baje la guardia ANTE LA COVID-19

CAPACITACIONES TUPA
VUCE - 2023

- [INICIO](#)
- [TUPA](#)
- [CODEX](#)
- [COMPIAL](#)
- [VUCE](#)

Busqueda de Normas

Texto a Buscar:

Seleccione Dirección: Salud Ambiental

Opciones de Búsqueda: Descripción Número Tipo

Rango de Fechas: y

Buscar

Se encontraron 19 resultados con la descripción 'agua' en 'Salud Ambiental'

Documento	Descripción	Año	Número	Tipo	Fecha Publicación	Dirección
	Protocolo de procedimientos para la toma de muestras, preservación, transporte, almacenamiento y recepción de agua para consumo humano	2015	160	RESOLUCION DIRECTORIAL	24/09/2015	DIRECCION DE SALUD AMBIENTAL
	Directiva Sanitaria para la Formulación, Aprobación y Aplicación del Plan de Control de Calidad (PCC) por los Proveedores de Agua para Consumo Humano	2014	908	RESOLUCION MINISTERIAL	24/11/2014	DIRECCION DE SALUD AMBIENTAL
	Aprueban Límites Máximos Permisibles para los efluentes de Plantas de Tratamiento de Aguas residuales domésticas municipales.	2010	3	DECRETO SUPREMO	17/10/2010	DIRECCION DE SALUD AMBIENTAL
	Aprueban Reglamento de Procedimientos para el otorgamiento de Derechos de Uso de	2010	579	RESOLUCION	13/09/2010	DIRECCION DE SALUD



NORMAS TÉCNICAS PERUANAS (VOLUNTARIAS)

Normas Técnicas Peruanas

Búsqueda avanzada

Tipo de
Norma

Buscar
por

Texto

Buscar

No se encontraron registros



CODEX ALIMENTARIUS

NORMAS INTERNACIONALES DE LOS ALIMENTOS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

VIDEO

<https://youtu.be/5EppRW6O8vU>

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/es/>

REGULACIÓN INTERNACIONAL



CODEX ALIMENTARIUS

- La finalidad del C O D E X A L I M E N T A R I U S es garantizar alimentos inocuos y de calidad a todas las personas y en cualquier lugar.
- El comercio internacional de alimentos existe desde hace miles de años, pero hasta no hace mucho los alimentos se producían, vendían y consumían principalmente en el ámbito local.
- Durante el último siglo, el volumen de alimentos comercializados a escala internacional ha crecido exponencialmente y, hoy en día, una cantidad y variedad de alimentos nunca antes imaginada recorre todo el planeta.
- Son un conjunto de normas, directrices y códigos de prácticas aprobadas por la Comisión, con la finalidad de proteger la salud de los consumidores y promover las prácticas legales en el comercio alimentario.



AMBITO DE APLICACIÓN Y NATURALEZA DE LAS NORMAS CODEX

Ámbito de aplicación del Codex Alimentarius

El Codex Alimentarius contiene normas sobre todos los alimentos principales, ya sean elaborados, semielaborados o crudos, destinados a su distribución al consumidor. Deberán incluirse también todas las materias que se utilizan en la elaboración ulterior de los alimentos en la medida necesaria para lograr los fines definidos del Codex Alimentarius. El Codex Alimentarius contiene disposiciones sobre higiene de los alimentos, aditivos alimentarios, residuos de plaguicidas y de medicamentos veterinarios, contaminantes, etiquetado y presentación, métodos de análisis y muestreo, e inspección y certificación de importaciones y exportaciones.

Naturaleza de las normas del Codex

Las normas y textos afines del Codex no sustituyen ni son una solución alternativa a la legislación nacional. Las leyes y procedimientos administrativos de cada país contienen disposiciones que es necesario cumplir.

En las normas y textos afines del Codex se estipulan los requisitos que han de satisfacer los alimentos con objeto de garantizar al consumidor un producto seguro y genuino, no adulterado y que esté debidamente etiquetado y presentado. Toda norma del Codex para un alimento o grupo de alimentos deberá redactarse de conformidad con el Formato de las normas del Codex sobre productos e incorporar, según proceda, las secciones enumeradas en el mismo.



REGULACIÓN INTERNACIONAL

¿CÓMO ES LA REVISIÓN DE LAS NORMAS CODEX?



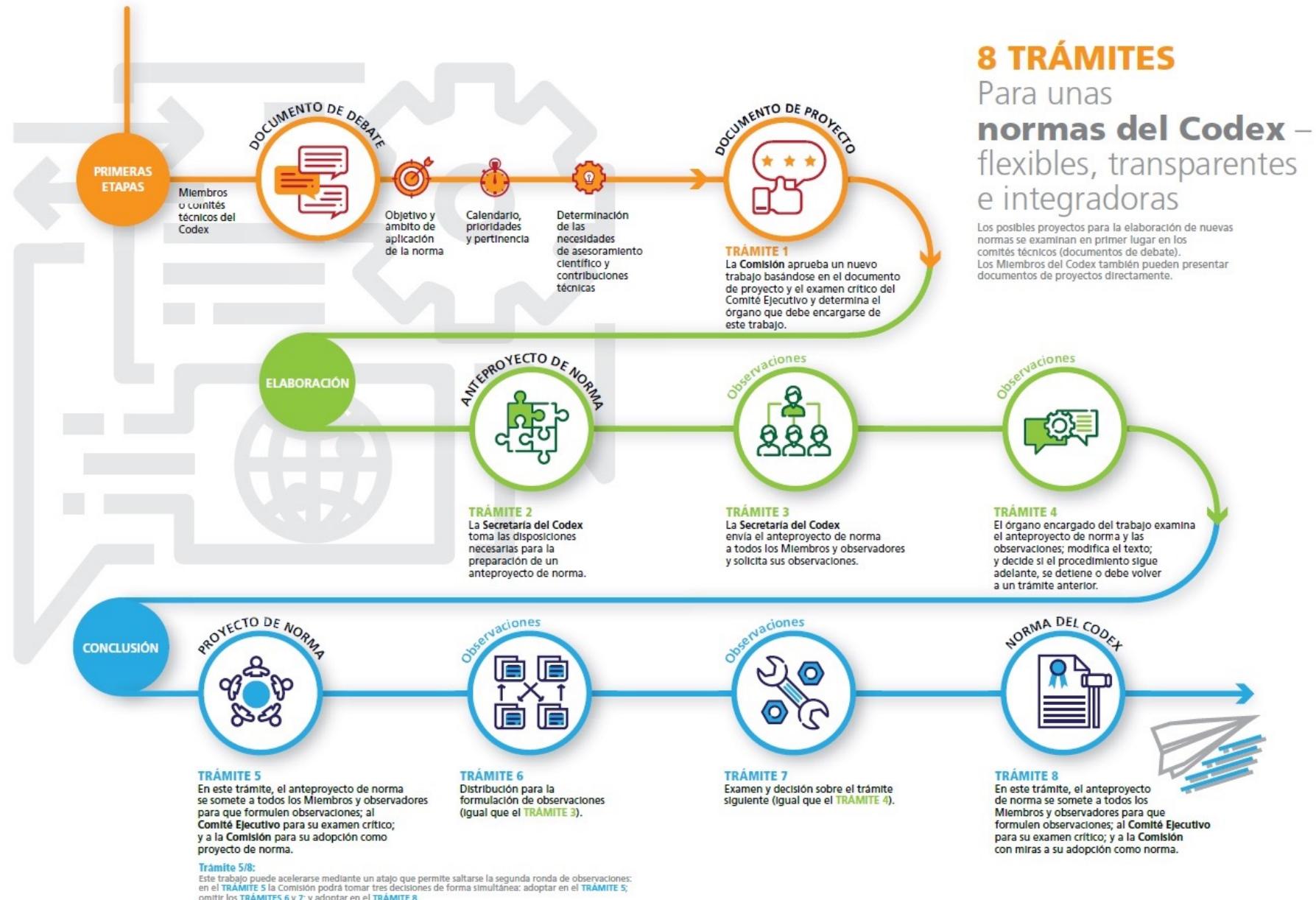
La Comisión del Codex Alimentarius y sus órganos auxiliares se comprometen a revisar cuando proceda las normas y textos afines del Codex, con objeto de que se ajusten y respondan a los conocimientos científicos del momento y a otras informaciones pertinentes.

Siempre que sea necesario, las normas o textos afines se revisarán o se suprimirán de conformidad con el Procedimiento para la elaboración de normas y textos afines del Codex.

Cada uno de los miembros de la Comisión del Codex Alimentarius se encargará de señalar y exponer al comité competente cualquier nueva información científica o de otro tipo que pueda justificar la revisión de las normas o textos afines del Codex vigentes.

Formada por 188 miembros y la Unión Europea, la Comisión del Codex Alimentarius se reúne anualmente para examinar la inocuidad, los estándares de calidad y otras recomendaciones para la alimentación.

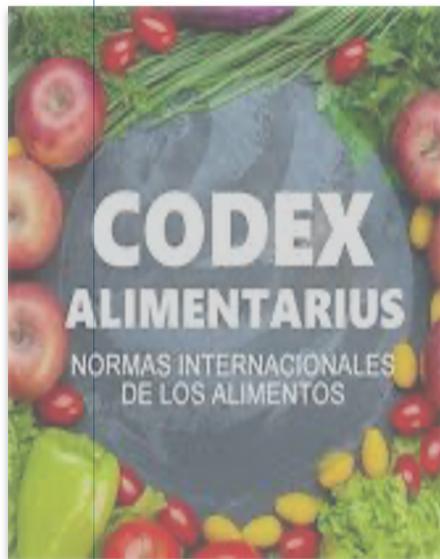
REGULACIÓN INTERNACIONAL



REGULACIÓN INTERNACIONAL



NORMAS DE INTERÉS



CXC 1-1969

Principios generales de higiene de los alimentos

CXS 193-1995

Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos

CXS 1-1985

Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados

CXS 192-1995

Norma general para los aditivos alimentarios

- CXM 2

Límites máximos de residuos (LMR) y recomendaciones sobre la gestión de riesgos (RGR) para residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos

REGULACIÓN INTERNACIONAL



BUSQUEDA DE NORMAS

codex alimentarius

X |

Todos Imágenes Noticias Libros Más Herramientas

Cerca de 7,080,000 resultados (0.24 segundos)

Codex Alimentarius
Libro de Codex Alimentarius Commission Resumen Opiniones Obtener

Food and Agriculture Organization
<https://www.fao.org/about-codex>

[Acerca del Codex | CODEX ALIMENTARIUS FAO-WHO](#)

La finalidad del C O D E X A L I M E N T A R I U S es garantizar alimentos inocuos y de calidad a todas las personas y en cualquier lugar.

El Codex y la ciencia · Secretaría del Codex · Fondo Fiduciario del Codex...



REGULACIÓN INTERNACIONAL

BUSQUEDA DE NORMAS

العربية 中文 English Français Русский Español



CODEX ALIMENTARIUS

NORMAS INTERNACIONALES DE LOS ALIMENTOS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud



Acerca del Codex

Textos del Codex

Temas

Comités

Reuniones

Recursos

Publicaciones

Noticias y Eventos

Login

codexalimentarius > Acerca del

Acerca del Codex

La finalidad del C O D E X A L

El comercio internacional de
consumían principalmente el
exponencialmente y, hoy en

Textos del Codex

Normas Oficiales

Directrices

Códigos de prácticas

Límites máximos de residuos (LMR)

Miscellaneous

Base de datos en línea del Codex

nocuos y de calidad a todas las personas y en cualquier lugar.

pero hasta no hace mucho los alimentos se producían, vendían y
volumen de alimentos comercializados a escala internacional ha crecido
incluso antes imaginada recorre todo el planeta.



El Codex y los alimentos que
consumimos



Conectarse con el Codex

REGULACIÓN INTERNACIONAL



BUSQUEDA DE NORMAS



Referencia ↑	Título	Comité	Última modificación	EN	FR	ES	AR	ZH	RU
CXS 1-1985	Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados	CCFL	2018	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CXS 3-1981	Norma para el salmón en conserva	CCFFP	2013	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CXS 12-1981	Norma para la miel	CCS	2022	✓	∅	∅	✓	✓	✓
CXS 13-1981	Norma para los tomates en conserva	CCPV	2022	✓	∅	∅	✓	✓	✓
CXS 17-1981	Norma para la compota de manzanas en conserva	CCPV	2022	✓	∅	∅	✓	✓	✓
CXS 19-1981	Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales	CCFO	2021	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CXS 33-1981	Norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva	CCFO	2021	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CXS 36-1981	Norma para pescados no eviscerados y eviscerados congelados rápidamente	CCFFP	2017	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CXS 37-1991	Norma para los camarones en conserva	CCFFP	2018	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CXS 38-1981	Norma para los hongos comestibles y sus productos	CCPV	2022	✓	∅	∅	✓	✓	✓
CXS 39-1981	Norma para los hongos comestibles desecados	CCPV	2022	✓	∅	∅	✓	✓	✓
CXS 40R-1981	Norma para los hongos frescos "cantarelos"	CCEURO	2022	✓	∅	∅	✓	✓	✓
CXS 52-1981	Norma para las fresas congeladas rápidamente	CCPV	2022	✓	∅	∅	✓	✓	✓

REGULACIÓN INTERNACIONAL





REGULACIÓN INTERNACIONAL



Unión Europea

NORMAS UE

- Los países de la UE aplican estas normas armonizadas y establecen controles para garantizar que se cumplan.
- La UE audita la aplicación y la eficacia de las normas y controles, además de impartir formación tanto a las administraciones competentes de la UE como a las autoridades internacionales.

- La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) ofrece asesoramiento científico y evaluaciones de riesgo independientes que contribuyen a la elaboración de las normas de seguridad alimentaria de la UE.



NORMAS DE LA UNION EUROPEA EN INOCUIDAD ALIMENTARIA

- Se centra en cuatro áreas de protección.
- **Higiene alimentaria:** de la granja a la mesa, las empresas alimentarias, incluidas las importadoras de alimentos, deben cumplir la legislación de la UE.
- **Salud animal:** los controles y medidas sanitarias para animales de compañía, animales de granja y animales silvestres controlan y gestionan las enfermedades y rastrean los movimientos de todos los animales de granja.
- **Sanidad vegetal:** la detección y erradicación de plagas en fase temprana impide su propagación y garantiza la salud de las semillas.
- **Contaminantes y residuos:** los controles mantienen a los contaminantes lejos de los alimentos y piensos. Se aplican límites máximos aceptables a los alimentos y piensos tanto nacionales como importados.
- Sistema de Alerta Rápida para los Productos Alimenticios y los Alimentos para Animales (RASFF)
- Sistema integral de trazabilidad animal (SITRAN)
- Base de datos de plaguicidas de la UE
- Sistema de notificaciones e intercepciones fitosanitarias (EUROPHYT)

REGULACIÓN INTERNACIONAL



Reglamentos

Los reglamentos son actos legislativos vinculantes. Deben aplicarse en su integridad en toda la UE.

Directivas

Las directivas son actos legislativos en los cuales se establecen objetivos que todos los países de la UE deben cumplir. Sin embargo, corresponde a cada país elaborar sus propias leyes sobre cómo alcanzar esos objetivos. Ejemplo de ello es la [Directiva de la UE sobre plásticos de un solo uso](#), que reduce el impacto en el medio ambiente de este tipo de plásticos, por ejemplo, limitando e incluso prohibiendo la utilización de platos, pajitas y vasos de este material.

Decisiones

Las decisiones son vinculantes para aquellos a quienes se dirigen (un país de la UE o una empresa concreta) y son directamente aplicables. Por ejemplo, el Consejo publicó una [Decisión por la que autorizaba a Croacia a adoptar el euro el 1 de enero de 2023](#). La Decisión se refería únicamente a este país.

REGULACIÓN INTERNACIONAL



Recomendaciones

Las recomendaciones no son vinculantes. Las recomendaciones permiten a las instituciones dar a conocer sus puntos de vista y sugerir una línea de actuación sin imponer obligaciones legales a quienes se dirigen.



REGULACIÓN INTERNACIONAL



BUSQUEDA DE NORMAS

Web oficial de la Unión Europea [¿Lo sabías? ▾](#)

EUR-Lex
El acceso al Derecho de la Unión Europea

Español [ES](#) Mi EUR-Lex [Funciones experimentales](#)

EUROPA > EUR-Lex Inicio > Derecho de la UE

En este momento no es posible acceder íntegramente a algunas funciones de búsqueda del Diario Oficial.

[BÚSQUEDA RÁPIDA](#) [BUSCAR](#)

[Consejos de búsqueda](#) ¿Necesita más opciones de búsqueda? Utilice la [Búsqueda avanzada](#)

El Diario Oficial ha cambiado a la publicación por actos



Diario Oficial

DO, serie L: 06/10/2023 (12 actos)
DO, serie C: 06/10/2023 (10 actos)



[Buscar resultados por número de documento](#)

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32002R0178>

REGULACIÓN INTERNACIONAL



BUSQUEDA DE NORMAS

An official website of the European Union How do you know? ▾



EN English

Search

Search

Search Pesticide Residues

European Commission > Food Safety > Plants > Pesticides > EU Pesticides database > MRLs

Search options

Product(s)

Pesticide Residues (693 matching records)

Display selected items >

Filter results...

- 1,1-dichloro-2,2-bis(4-ethylphenyl)ethane (F)
- 1,2-dibromoethane (ethylene dibromide) (F)
- 1,2-dichloroethane (ethylene dichloride) (F)

Legislation

Footnote

<https://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/eu-pesticides-database/start/screen/mrls>



REGULACIÓN INTERNACIONAL





REGULACIÓN INTERNACIONAL

En general, la FDA regula:

Alimentos, incluyendo:

- suplementos dietéticos
- agua embotellada
- aditivos alimentarios
- fórmulas para bebés
- otros productos alimenticios (aunque el Departamento de Agricultura de los EE. UU. juega un papel principal en la regulación de ciertos aspectos de la carne, ave de corral y algunos productos de huevo)



VIDEO

<https://youtu.be/-Dt-IEK-FX8>

Los reglamentos de la FDA puede encontrarse en Title 21 of the Code of Federal Regulations (CFR)

REGULACIÓN INTERNACIONAL



CÓDIGO DE REGULACIONES FEDERALES (CFR)

- El código de regulaciones federales contiene las leyes aprobadas por el gobierno federal de Estados Unidos.
- Contiene leyes sobre alimentos, medicamentos y cosméticos.
- Los fabricantes deben cumplir con las directrices de fabricación. Comercialización y etiquetado.
- El CFR proporciona la base jurídica para la regulación FDA.



Code of Federal Regulations

A point in time eCFR system



Ejm. La FDA, a través de sus Códigos de Regulaciones Federales (CFR), declara una lista de materiales y productos químicos que han sido aprobados para el contacto con alimentos y medicamentos.

En la normativa FDA CFR 21.177.2600, párrafos de A a D se describen las regulaciones significativas para aquellos “artículos de goma para uso repetido”. En esta regulación se listan los ingredientes, y cualquier límite measurable, que se puede utilizar en los elastómeros para moldeo destinados al uso repetido en todas las etapas de fabricación, preparación y transporte.

REGULACIÓN INTERNACIONAL



BUSQUEDA DE NORMAS



Code of Federal Regulations

A point in time eCFR system



eCFR

New Agency Features: It is now possible to filter **search results** and **recent changes** by agency or agencies. It is also possible to subscribe to the eCFR changes from single or multiple agencies. Consult the **reader aid pages** to learn more.



READER AIDS

Welcome to the new eCFR! Check out our [Getting Started](#) guide to make the most of the new site.

Enter a search term or CFR reference (eg. fishing or 1 CFR 1.1)



<https://www.ecfr.gov/>

REGULACIÓN INTERNACIONAL



BUSQUEDA DE NORMAS

ECFR CONTENT

▼ Title 21 Food and Drugs	Part / Section
▼ Chapter I Food and Drug Administration, Department of Health and Human Services	1 – 1299
Subchapter A General	1 – 99
Subchapter B Food for Human Consumption	100 – 199
Subchapter C Drugs: General	200 – 299
Subchapter D Drugs for Human Use	300 – 499
Subchapter E Animal Drugs, Feeds, and Related Products	500 – 599
Subchapter F Biologics	600 – 680
Subchapter G Cosmetics	700 – 799
Subchapter H Medical Devices	800 – 898
Subchapter I Mammography Quality Standards Act	900
Subchapter J Radiological Health	1000 – 1040
Subchapter K Tobacco Products	1100 – 1150
Subchapter L Regulations Under Certain Other Acts Administered by the Food and Drug Administration	1210 – 1299
► Chapter II Drug Enforcement Administration, Department of Justice	1300 – 1399
▼ Chapter III Office of National Drug Control Policy	1400 – 1499
<i>Part 1400 [Reserved]</i>	
Part 1401 Public Availability of Information	1401.1 – 1401.24
Part 1402 Mandatory Declassification Review	1402.1 – 1402.7
<i>Parts 1403–1499 [Reserved]</i>	

<https://www.ecfr.gov/current/title-21/chapter-I/subchapter-B/part-170>



Centro de
Especializaciones
Noeder

Diploma de Especialización

GESTIÓN DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

MÓDULO I

GRACIAS

Mg. Ing. Brenda Rodríguez Vera