



Centro de
Especializaciones
Noeder

Diploma de Especialización

GESTIÓN DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

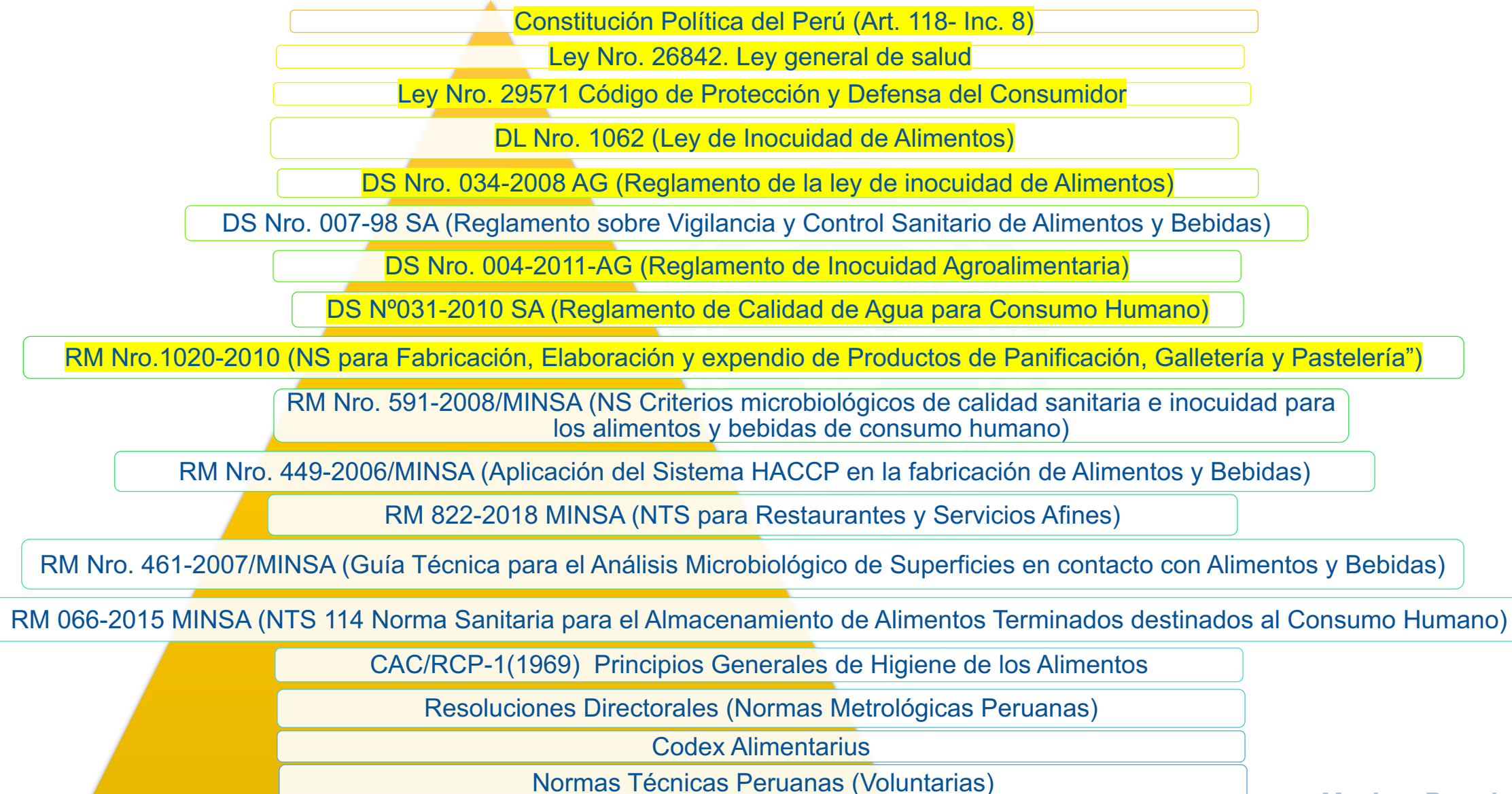
**MÓDULO
I**

REGULACIÓN NACIONAL E INTERNACIONAL EN INOCUIDAD ALIMENTARIA

CLASE 03

Mg. Ing. Brenda Rodríguez Vera

REGULACIÓN NACIONAL



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)

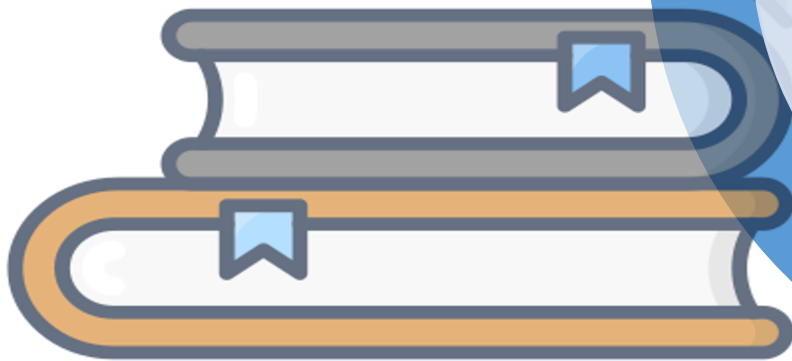
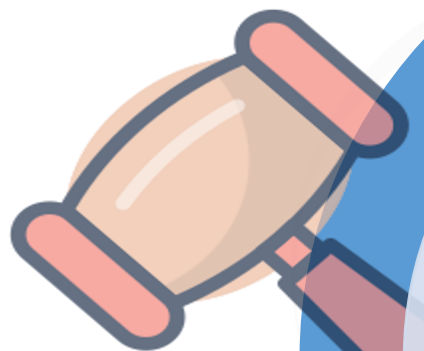
Resolución Ministerial Nro. 461-2007/MINSA (Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas)

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

Resolución Ministerial Nro. 591-2008/MINSA

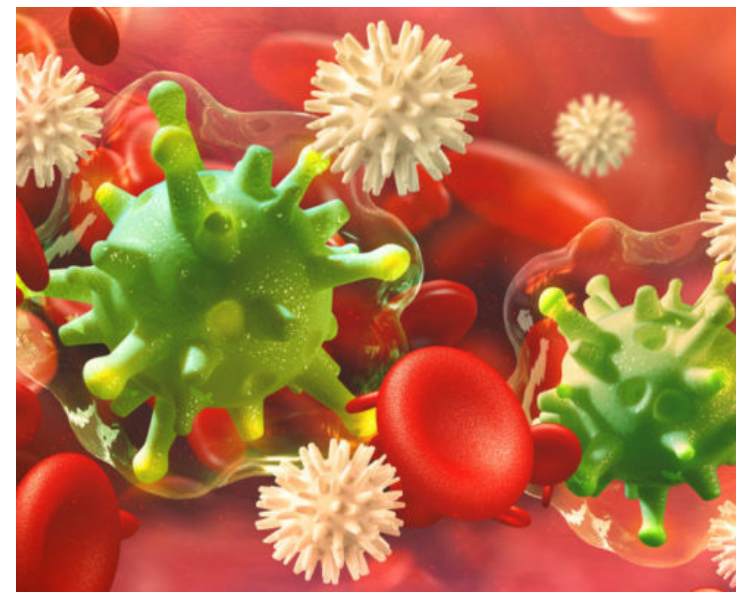
5.2. Conformación de los criterios microbiológicos

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.



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 o 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 MANIPULACION (*).

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). 2ª ed. Pág. 68. 1999.

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 o 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.

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. Especies, 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

CAPACITACIONES TUPA
VUCE - 2023

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

iRecuerda!

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

[Mas orientaciones](#)

REGULACIÓN SANITARIA

- » Normas Generales
- » Buscador de normativa impo/expo de

SERVICIOS

- » Transparencia y Acceso a la Información

CONSULTAS

- » **EXPEDIENTES EN TRÁMITE**
- » Autorizaciones Sanitarias

Busqueda de Normas

Texto a Buscar:

Seleccione Dirección:

Opciones de Búsqueda: ☒ Descripción ☐ Número ☐ Tipo

Rango de Fechas: y

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

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

NORMAS TÉCNICAS PERUANAS (VOLUNTARIAS)

Normas Técnicas Peruanas

Búsqueda avanzada

Tipo de
Norma

Buscar
por

Buscar

No se encontraron registros

<https://www.inacal.gob.pe/cid>



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/>

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 practicas 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.

¿CÓMO ES LA REVISIÓN DE LAS NORMAS CODEX?



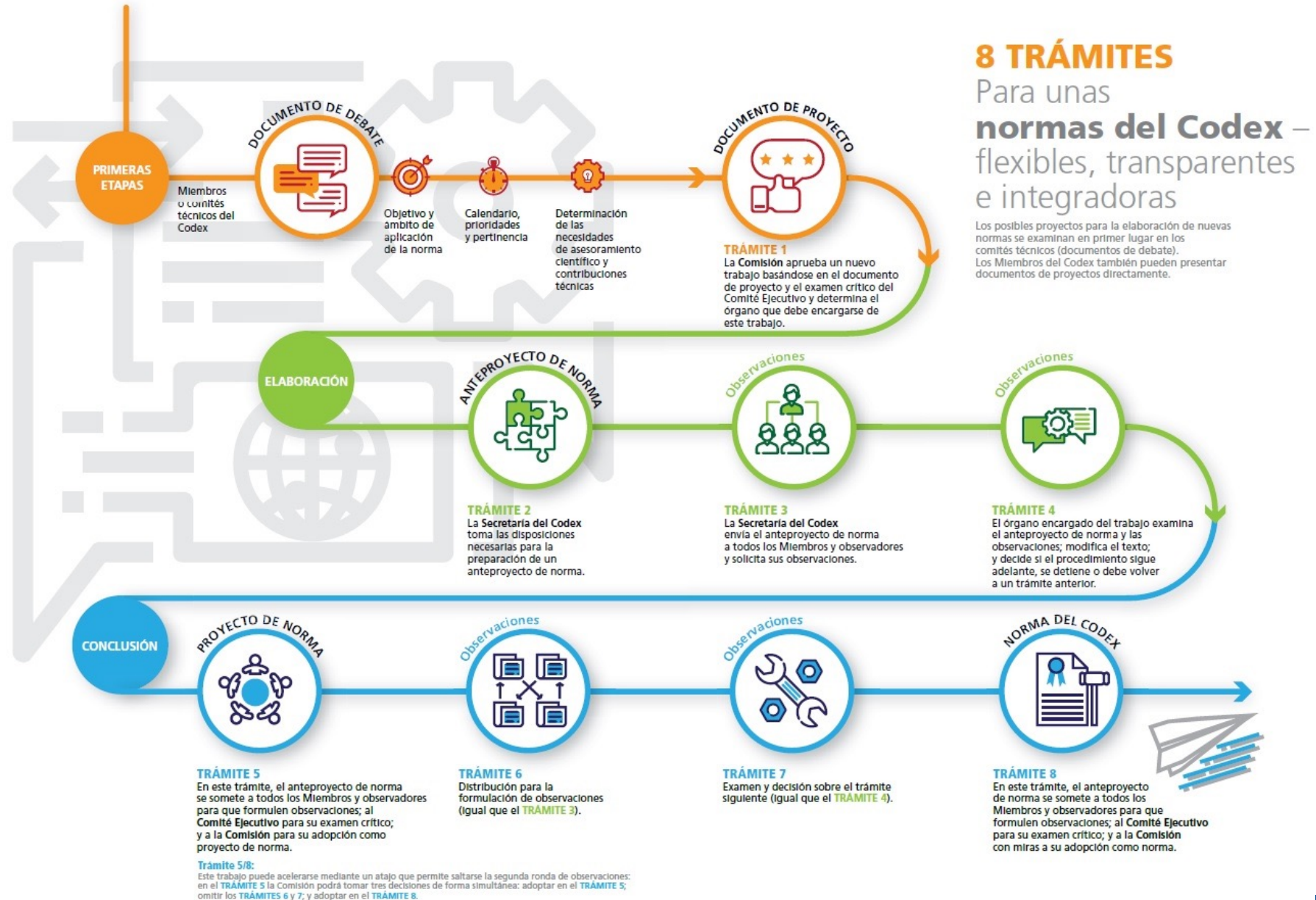
La Comisión del Codex Alimentarius y sus órganos auxiliares se comprometen a revisar cuando proceda las normas y textos afines del Codex, con objeto de que se ajusten y respondan a los conocimientos científicos del momento y a otras informaciones pertinentes.

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.

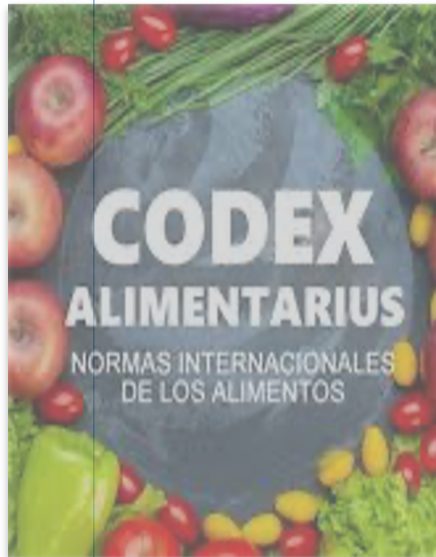
Cada uno de los miembros de la Comisión del Codex Alimentarius se encargará de señalar y exponer al comité competente cualquier nueva información científica o de otro tipo que pueda justificar la revisión de las normas o textos afines del Codex vigentes.

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



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

BUSQUEDA DE NORMAS

×

[Todos](#) [Imágenes](#) [Noticias](#) [Libros](#) [Más](#) [Herramientas](#)

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



Codex Alimentarius

Libro de Codex Alimentarius Commission

[Resumen](#) [Opiniones](#) [Obtene](#)

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

[Acerca del Codex | CODEXALIMENTARIUS 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

الغربية 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

[Inicio](#) [Acerca del Codex](#) [Textos del Codex](#) [Temas](#) [Comités](#) [Reuniones](#) [Recursos](#) [Publicaciones](#) [Noticias y Eventos](#) [Login](#)

[codexalimentarius > Acerca del Codex](#)

Acerca del Codex

La finalidad del CODEx ALIMENTARIUS es garantizar que los alimentos sean inocuos y de calidad a todas las personas y en cualquier lugar.

El comercio internacional de alimentos ha crecido enormemente, pero hasta no hace mucho los alimentos se producían, vendían y consumían principalmente en el ámbito local. El volumen de alimentos comercializados a escala internacional ha crecido exponencialmente y, hoy en día, una gran parte de los alimentos que consumimos nunca antes imaginada recorre todo el planeta.



- Textos del Codex
 - Normas Oficiales
 - Directrices
 - Códigos de prácticas
 - Límites máximos de residuos (LMR)
 - Miscellaneous
 - Base de datos en línea del Codex

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	CCPFV	2022	✓	⊘	⊘	✓	✓	✓
CXS 17-1981	Norma para la compota de manzanas en conserva	CCPFV	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	CCPFV	2022	✓	⊘	⊘	✓	✓	✓
CXS 39-1981	Norma para los hongos comestibles desecados	CCPFV	2022	✓	⊘	⊘	✓	✓	✓
CXS 40R-1981	Norma para los hongos frescos "cantarelos"	CCEURO	2022	✓	⊘	⊘	✓	✓	✓
CXS 52-1981	Norma para las fresas congeladas rápidamente	CCPFV	2022	✓	⊘	⊘	✓	✓	✓

REGULACIÓN INTERNACIONAL





NORMAS UE



Unión Europea

- 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)



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.

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.




BUSCAR

 [Consejos de búsqueda](#)

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

El Diario Oficial ha cambiado a la publicación por actos



[Derecho de la UE](#)


[Jurisprudencia de la Unión](#)

[Derecho y jurisprudencia nacionales](#)

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)

Select product(s)



Legislation

Select legislation(s)



Footnote

Select footnote(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)

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

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 medible, que se puede utilizar en los elastómeros para moldeado 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