



Centro de
Especializaciones
Noeder

Diploma de Especialización Internacional

GESTIÓN DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

CLASE 01

REGULACIÓN NACIONAL E INTERNACIONAL EN INOCUIDAD ALIMENTARIA

Mg. Ing. Brenda Rodríguez Vera



CONTEXTO DE LA INOCUIDAD GLOBAL

INOCUIDAD

Inocuidad: Exento de riesgo para la salud humana.

DECRETO SUPREMO N.º 007-98-SA.

Inocuidad de los alimentos: Garantía de que los alimentos no causarán efectos adversos en la salud del consumidor cuando se preparen o se consuman de acuerdo con su uso previsto.

PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS CXC 1-1969.

Seguridad Alimentaria: Aseguramiento de que un alimento no causará daños al consumidor cuando se prepara o consume de conformidad con su uso previsto.

NORMA BRCSGS Versión 09.

Inocuidad: Concepto que implica que los alimentos no causan daño al consumidor cuando se preparan y/o consumen de acuerdo al uso previsto.

ISO 22000





CONTEXTO DE LA INOCUIDAD GLOBAL

Inocuidad, ausencia de contaminantes, adulterantes, toxinas que se dan en la naturaleza y cualquier otra circunstancia que pueda hacer nocivo el alimento para la salud con carácter agudo o crónico.
Concepto relacionado con la ocurrencia de peligros para la inocuidad de los alimentos NO incluye otros aspectos de salud humana como la malnutrición.

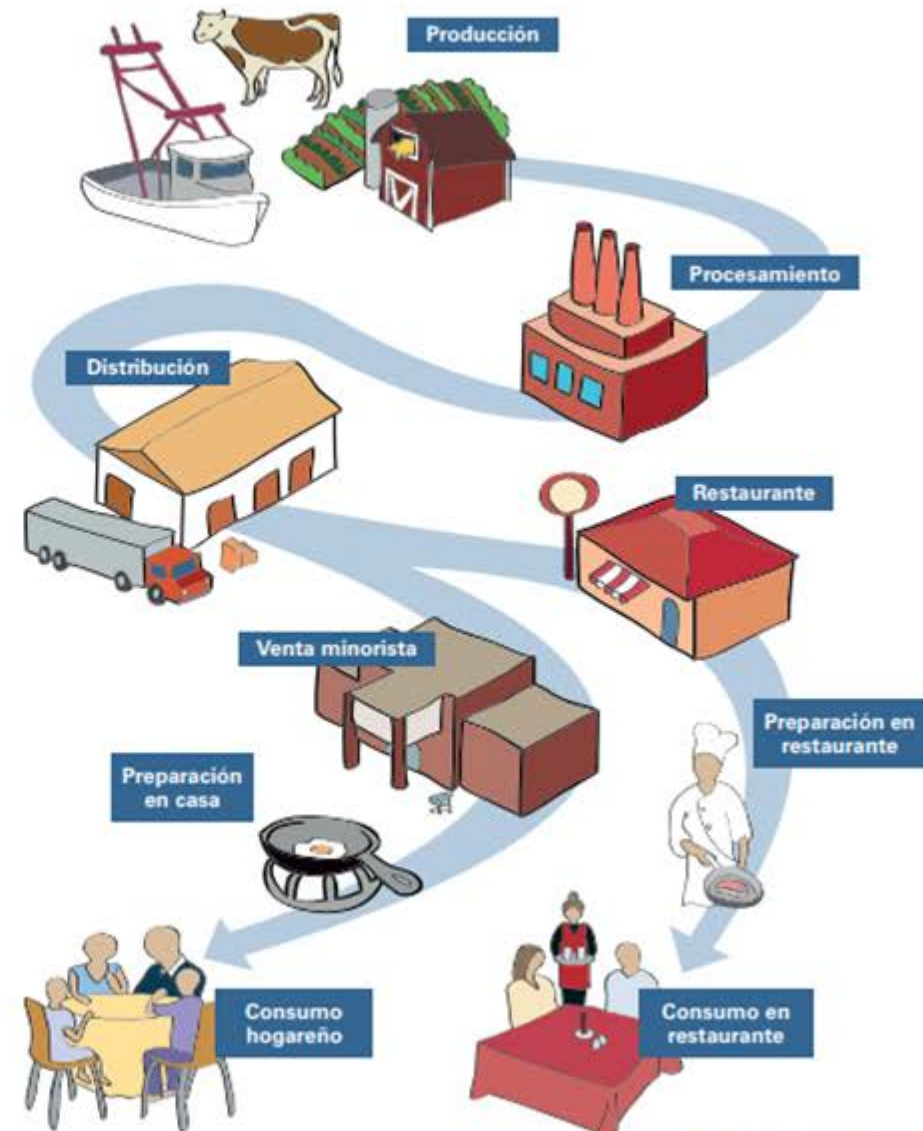




CONTEXTO DE LA INOCUIDAD GLOBAL

RESPONSABLES DE LA INOCUIDAD

- Fabricantes de alimentos para animales.
- Fabricantes, distribuidores y comerciantes de Medicamentos veterinarios.
- Fabricantes, distribuidores y comerciantes de Agroquímicos.
- Agricultores.
- Productores.
- Transportistas de alimentos
- Distribuidores de alimentos
- Comercializadores de alimentos
- Manipuladores de Alimentos
- Autoridades competentes nacionales y extranjeros
- Consumidores.





CONTEXTO DE LA INOCUIDAD GLOBAL



- Se estima que cada año enferman en el mundo unos 600 millones de personas —casi 1 de cada 10 habitantes— por ingerir alimentos contaminados y que 420 000 mueren por esta misma causa, con la consiguiente pérdida de 33 millones de años de vida ajustados en función de la discapacidad.
- Todos los años se pierden US\$ 110 000 millones en productividad y gastos médicos a causa de los alimentos insalubres en los países de ingresos bajos y medianos.
- Los niños menores de 5 años soportan un 40% de la carga atribuible a las enfermedades de transmisión alimentaria, que provocan cada año 125 000 defunciones en este grupo de edad.



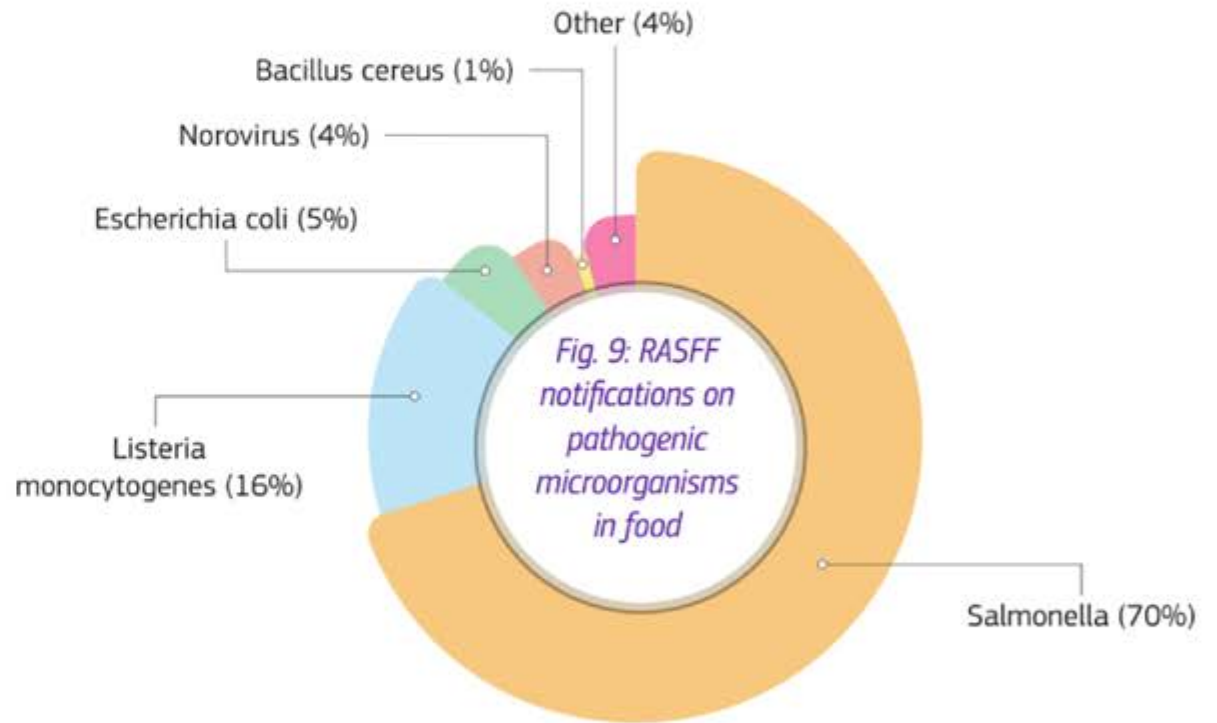
CONTEXTO DE LA INOCUIDAD GLOBAL

2023

Rapid Alert System for Food and Feed

Durante el año 2023 el número de notificaciones y alertas en alimentos recibidas a través del Sistema de Información Rápida europeo (RASFF) ha

ascendido a un total de **4.205**, de las cuales el 28% han sido alertas (1.177), el 38,5% notificaciones de información (1.614) y el 33,5% rechazos en frontera (1.414).



Reporte 2022



CONTEXTO DE LA INOCUIDAD GLOBAL

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETAS)

“

Se producen cuando se ingieren alimentos (o agua) altamente contaminados. Frecuentemente se asocian al consumo de un alimento deficientemente preparado o mal conservado.

”

- ✓ **La infección transmitida por alimentos** es una enfermedad que resulta de la ingestión de alimentos conteniendo microorganismos patógenos vivos.
- ✓ **La intoxicación causada por alimento** ocurre cuando las toxinas producidas por bacterias o mohos están presentes en el alimento ingerido o elementos químicos en cantidades que afecten la salud.



CONTEXTO DE LA INOCUIDAD GLOBAL

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETAS)

- ✓ El patógeno debe estar presente en cantidad suficiente.
- ✓ El alimento debe ser capaz de sustentar el crecimiento de los patógenos- características intrínsecas.
- ✓ El alimento debe permanecer en la zona de peligro de temperatura durante tiempo suficiente.
- ✓ Otras condiciones extrínsecas deben prevalecer para que esta multiplicación y/o producción de toxina sea favorecida.
- ✓ Debe ingerirse una cantidad (porción) suficiente del alimento conteniendo el agente.



CONTEXTO DE LA INOCUIDAD GLOBAL

GRUPOS VULNERABLES O DE RIESGO

- Niños.
- Ancianos.
- Mujeres embarazadas.
- Grupos inmunodeprimidos.

¡Precauciones a extremarse!





CONTEXTO DE LA INOCUIDAD GLOBAL

SALMONELOSIS

- Ocasionada por la ingesta de un alimento contaminado por la bacteria *Salmonella*.
- Los síntomas aparecen entre 6 y 72 horas después de la ingesta de la bacteria y la enfermedad dura de 2 a 7 días.
- En niños pequeños y en ancianos, la deshidratación causada por la enfermedad puede ser grave y poner en peligro la vida.
- Por el consumo de alimentos contaminados como huevos, carne, aves y leche.
- Tipos de *Salmonella*: **Entérica** (la de mayor preocupación para la salud pública) y **Bongori**.
- Dependiendo de su serotipo producen dos tipos de enfermedades: Salmonelosis no tifoidea o fiebre tifoidea.



CONTEXTO DE LA INOCUIDAD GLOBAL

SHIGELOSIS

- Es ocasionada por la bacteria Shigella.



- Transmisión de persona a persona por ruta fecal-oral. Por falta de higiene del manipulador de alimentos.
 - Los síntomas aparecen generalmente de 8 a 50 horas después de comer.
 - La enfermedad puede durar de 5 a 7 días.
-
- Por consumo de alimentos crudos (por ejemplo, lechuga, patatas, atún, camarón), leche y productos lácteos, y aves de corral.



CONTEXTO DE LA INOCUIDAD GLOBAL

INTOXICACIÓN ESTAFILOCÓCICA

- Causada por enterotoxinas termoestables preformadas por una cepa toxigénica de *Staphylococcus aureus*.
 - El hombre es el principal depósito de *S. aureus*. Se encuentra en la piel, heridas, fosas nasales, boca y cuero cabelludo.
 - Por contacto directo con la piel del manipulador portador o indirecto a través de las microgotas salivales o el uso de utensilios contaminados.
- 
- Comúnmente los brotes provocados se relacionan con un alto nivel de manipulación durante el proceso y preparado de los alimentos y/o falta de una refrigeración adecuada.
 - Alimentos vinculados: carne y productos cárnicos, aves de corral y huevos, ensaladas, productos de panadería (pasteles rellenos de crema, pasteles de crema y pasteles de chocolate), leche y productos lácteos.



CONTEXTO DE LA INOCUIDAD GLOBAL

BOTULISMO

- La bacteria *Clostridium botulinum* produce esporas termorresistentes que en ausencia de oxígeno germinan, crecen y producen las toxinas. Existen siete formas diferentes de toxina botulínica, cuatro de ellas pueden causar botulismo humano.

- Los síntomas no son provocados por la bacteria, sino por la toxina que esta produce. Se manifiestan por lo general entre 12 y 36 horas después de la ingesta.

Incidencia Baja
Mortalidad Alta

- La bacteria produce esporas presentes en el medio ambiente: tierra, los ríos y los mares.
- Su crecimiento y la formación de toxinas tienen lugar en productos con bajo contenido de oxígeno y poco ácidos (pH superior a 4,6), como conservas de arvejas, cebollas, palmitos, hongos y morrones.



CONTEXTO DE LA INOCUIDAD GLOBAL

LISTERIOSIS

- Ocasionada por la bacteria *Listeria monocytogenes*, tolerante a temperaturas frías. Existen dos tipos de enfermedad en los seres humanos: La gastrointestinal no invasiva y la invasiva, que puede causar septicemia y meningitis.
- Las personas sanas presentan síntomas leves o ningún síntoma, mientras que otros pueden desarrollar fiebre, dolores musculares, náuseas y vómitos, y diarrea.
- Cuando la forma más grave de la infección se desarrolla y se propaga al sistema nervioso, los síntomas pueden incluir dolor de cabeza, rigidez en el cuello, confusión, pérdida del equilibrio y convulsiones.
- La listeriosis puede provocar abortos en mujeres embarazadas.
- Alimentos involucrados: quesos sin pasteurizar (especialmente blandos), leche no pasteurizada, pescado, camarones cocidos, mariscos ahumados, carnes, embutidos y verduras crudas.



CONTEXTO DE LA INOCUIDAD GLOBAL

CULTURA DE LA INOCUIDAD

Es el conjunto de percepciones individuales y grupales de valores, comportamientos, actitudes y creencias hacia la cultura de inocuidad alimentaria.

Los valores

- Expectativas de lo que la empresa quiere lograr.

Los comportamientos

- Son las acciones, ej. "hacer lo correcto aun cuando nadie esté mirando".

La actitud

- Visión mental de una persona con respecto a cómo se siente acerca de la Cultura.

Las creencias

- La aceptación de los procesos.



Equipo gerencial

- Demostrar su compromiso con este proceso
- Establecer objetivos inteligentes para la inocuidad alimentaria
- Educar a sus empleados.

Cultura de
**INOCUIDAD
ALIMENTARIA**





ORGANISMOS REGULADORES EN EL PERU

- Comisión Multisectorial Permanente de Inocuidad de los Alimentos- COMPIAL





ORGANISMOS REGULADORES EN EL PERU

ALCANCE

- **COMPIAL:** Integrada por DIGESA, SANIPES y SENASA.
- **SENASA:** Alimentos agropecuarios de producción y procesamiento primario destinados al consumo humano y piensos.
- **DIGESA:** Alimentos elaborados industrialmente destinados al consumo humano.
- **SANIPES:** Alimentos pesqueros elaborados industrialmente destinados al consumo humano.
- **Gobierno Regional y Local:** Difundir política de inocuidad y coordinar y colaborar con autoridades nacionales.
- **Gobierno Local:** Control y vigilancia del comercio interno, transporte, establecimientos de comercialización, elaboración y expendio de alimentos.



ORGANISMOS REGULADORES EN EL PERU

¿CÓMO SE EJECUTA LA VIGILANCIA?



PRODUCCIÓN

- Proveedores de Insumos y Servicios
- Productores Agropecuarios
- Pescadores

Producción
Primaria



COLECTA / CONSERVACIÓN

- Industria agropecuaria
- Industria de Alimentos Pesqueros y Acuícolas

Procesos
Primarios



TRANSFORMACIÓN

- Industria de Alimentos Transformados y con aditivos

Procesos
Ulteriores



DISTRIBUCIÓN

- Acopiadores
- Mayoristas
- Minoristas



CONSUMO

- Consumidores Locales
- Consumidores Extranjeros



ORGANISMOS REGULADORES EN EL PERU

¿CÓMO SE EJECUTA LA VIGILANCIA?



MUNICIPALIDADES

Vigilancia sanitaria de los establecimientos de comercialización y de elaboración y expendio de alimentos y bebidas.



INDECOPI

Vigilancia en materia de rotulado y publicidad de alimentos y bebidas.



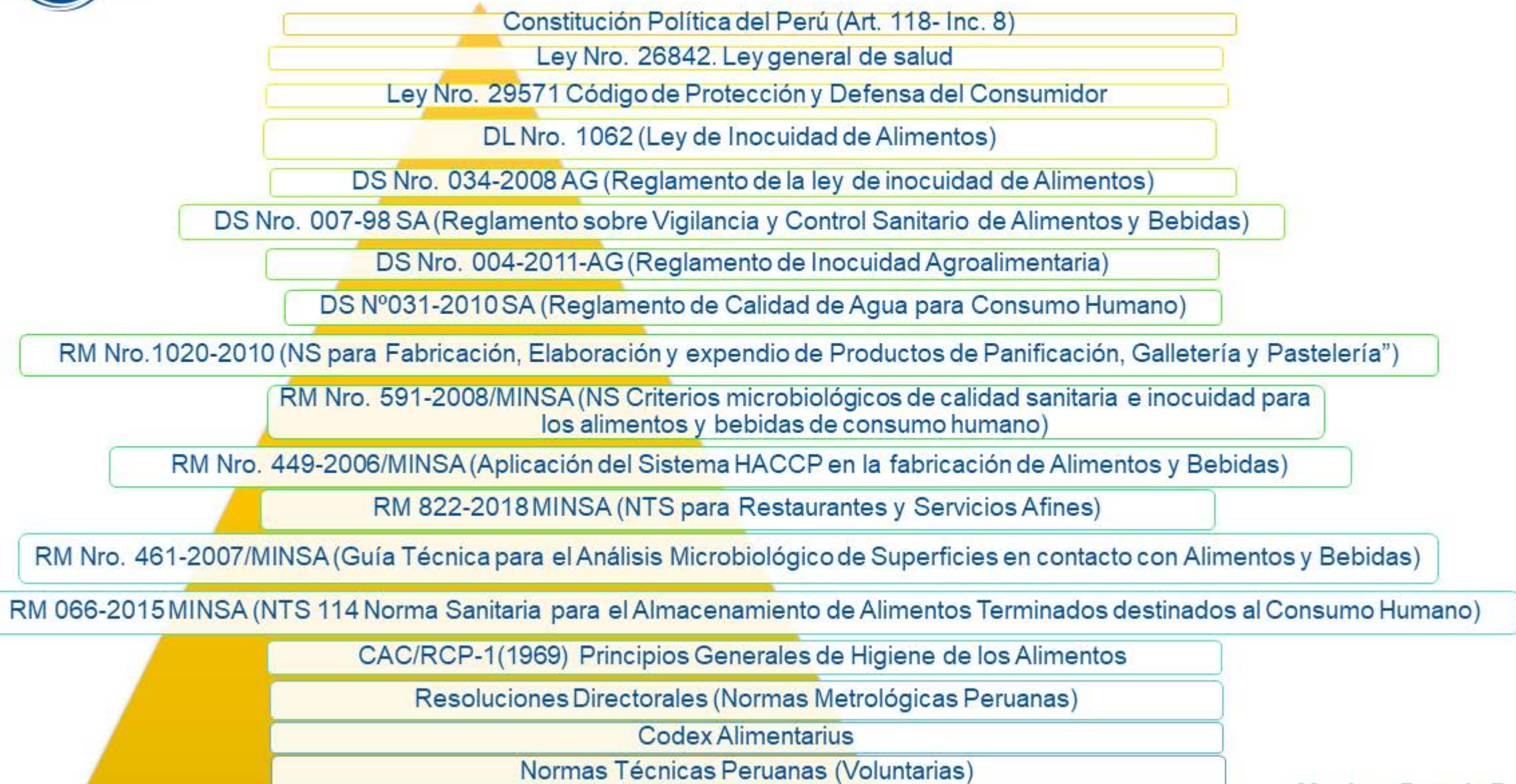
REGULACIÓN NACIONAL

PIRAMIDE DE KELSEN





REGULACIÓN NACIONAL





REGULACIÓN NACIONAL

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

Corresponde al Presidente de la República:

Ejercer la potestad de reglamentar las leyes sin transgredirlas ni desnaturalizarlas; y, dentro de tales límites, dictar decretos y resoluciones.

**CÓDIGO DE
PROTECCIÓN
Y DEFENSA DEL
CONSUMIDOR**



Artículo II.- Finalidad

El presente Código tiene la finalidad de que los consumidores accedan a productos y servicios idóneos y que gocen de los derechos y los mecanismos efectivos para su protección, reduciendo la asimetría informativa, corrigiendo, previniendo o eliminando las conductas y prácticas que afecten sus legítimos intereses. En el régimen de economía social de mercado establecido por la Constitución, la protección se interpreta en el sentido más favorable al consumidor, de acuerdo a lo establecido en el presente Código.



REGULACIÓN NACIONAL

DERECHOS DE LOS CONSUMIDORES Y RELACIÓN CONSUMIDOR-PROVEEDOR

Capítulo I

Derechos de los consumidores

Artículo 1.- Derechos de los consumidores

1.1 En los términos establecidos por el presente Código, los consumidores tienen los siguientes derechos:

- a. Derecho a una protección eficaz respecto de los productos y servicios que, en condiciones normales o previsibles, representen riesgo o peligro para la vida, salud e integridad física.
- b. Derecho a acceder a información oportuna, suficiente, veraz y fácilmente accesible, relevante para tomar una decisión o realizar una elección de consumo que se ajuste a sus intereses, así como para efectuar un uso o consumo adecuado de los productos o servicios.
- c. Derecho a la protección de sus intereses económicos y en particular contra las cláusulas abusivas, métodos comerciales coercitivos, cualquier otra práctica análoga e información interesadamente equivoca sobre los productos o servicios.
- d. Derecho a un trato justo y equitativo en toda transacción comercial y a no ser discriminados por motivo de origen, raza, sexo, idioma, religión, opinión, condición económica o de cualquier otra índole.
- e. Derecho a la reparación o reposición del producto, a una nueva ejecución del servicio, o en los casos previstos en el presente Código, a la devolución de la cantidad pagada, según las circunstancias.
- f. Derecho a elegir libremente entre productos y servicios idóneos y de calidad, conforme a la normativa pertinente, que se ofrezcan en el mercado y a ser informados por el proveedor sobre los que cuenta.
- g. A la protección de sus derechos mediante procedimientos eficaces, celeres o ágiles, con formalidades mínimas, gratuitos o no costosos, según sea el caso, para la atención de sus reclamos o denuncias ante las autoridades competentes.
- h. Derecho a ser escuchados de manera individual o colectiva a fin de defender sus intereses por intermedio de entidades públicas o privadas de defensa del consumidor, empleando los medios que el ordenamiento jurídico permita.
- i. Derecho a la reparación y a la indemnización por daños y perjuicios conforme a las disposiciones del presente Código y a la normativa civil sobre la materia.
- j. Derecho a asociarse con el fin de proteger sus derechos e intereses de manera colectiva en el marco de las relaciones de consumo.
- k. Derecho al pago anticipado o prepago de los saldos en toda operación de crédito, en forma total o parcial, con la consiguiente reducción de los intereses compensatorios generados al día de pago y liquidación de comisiones y gastos derivados de las cláusulas contractuales pactadas entre las partes, sin que les sean aplicables penalidades de algún tipo o cobros de naturaleza o efecto similar.

1.2 La enumeración de los derechos establecidos no excluye los demás que este Código garantiza ni los reconocidos en leyes especiales.

1.3 Es nula la renuncia a los derechos reconocidos por la presente norma, siendo nulo todo pacto en contrario.

Ley N° 29571 “Código de Protección y Defensa del Consumidor”

Artículo 30°: Inocuidad de los Alimentos:

Los consumidores tienen derecho a consumir alimentos inocuos. Los proveedores son responsables de la inocuidad de los alimentos que ofrecen en el mercado, de conformidad con la legislación sanitaria.



REGULACIÓN NACIONAL

Artículo 31.- Calidad de los alimentos

Los proveedores que alegan algún aspecto de calidad de sus productos, sea mediante el uso de frases, expresiones o imágenes, deben estar en condiciones de probarlo, de conformidad con lo dispuesto en el presente Código y la normativa vigente.

Para los efectos de aplicación del presente artículo, se entiende por calidad al conjunto de características de un producto que le confiere la aptitud para satisfacer las necesidades establecidas y las implícitas.

Artículo 32.- Etiquetado y denominación de los alimentos

El etiquetado de los alimentos se rige de conformidad con la legislación sobre la materia o en su defecto a lo establecido en el Codex Alimentarius.

Los alimentos deben llevar en su etiquetado de manera destacada la denominación que refleje su verdadera naturaleza, sin generar confusión ni engaño al consumidor.

Las alegaciones saludables deben sustentarse de acuerdo con la legislación sobre la materia o en su defecto a lo establecido en el Codex Alimentarius.

Artículo 33.- Alimentos modificados

Los alimentos modificados por sustracción, sustitución o adición de ingredientes solo pueden utilizar la denominación de los productos originales cuando lo permita la legislación sobre la materia o en su defecto el Codex Alimentarius.

Artículo 34.- Información complementaria

En todos los casos en que el proveedor brinde información complementaria mediante sitios en internet u otras formas de difusión, la misma debe ser clara, comprensible, veraz y fácilmente accesible, observando lo dispuesto en el presente Código y en la legislación de la materia. La remisión a esta fuente de información distinta debe ser clara y expresa.

Artículo 35.- Alimentos orgánicos

Los proveedores que ofrezcan alimentos orgánicos deben ser debidamente certificados y deben identificarlos claramente en las etiquetas, envases y los medios de información directos o indirectos.

Artículo 36.- Etiquetado de grasas trans

Cuando un alimento contenga un tipo de grasa considerada trans debe advertirlo en su etiqueta, así como su porcentaje.

Artículo 37.- Etiquetado de alimentos genéticamente modificados Los alimentos que incorporen componentes genéticamente modificados deben indicarlo en sus etiquetas.



REGULACIÓN NACIONAL



**LEY GENERAL DE
SALUD NRO. 26842**



REGULACIÓN NACIONAL

LEY GENERAL DE SALUD Nro. 26842

CAPITULO V

DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS, PRODUCTOS COSMETICOS Y SIMILARES, INSUMOS, INSTRUMENTAL Y EQUIPO DE USO MEDICO-QUIRURGICO U ODONTOLOGICO, PRODUCTOS SANITARIOS Y PRODUCTOS DE HIGIENE PERSONAL Y DOMESTICA

Artículo 88.- La producción y comercio de alimentos y bebidas destinados al consumo humano así como de bebidas alcohólicas **están sujetos a vigilancia higiénica y sanitaria**, en protección de la salud.

Artículo 89.- Un alimento es legalmente apto para el consumo humano cuando cumple con las características establecidas por las normas sanitarias y de calidad **aprobadas por la Autoridad de Salud de nivel nacional**.

Artículo 90.- Queda estrictamente prohibido importar, fabricar, fraccionar, elaborar, comerciar, traspasar a título gratuito, distribuir y almacenar alimentos y bebidas alterados, contaminados, adulterados o falsificados.

Artículo 91.- Todo alimento y bebida elaborados industrialmente, de producción nacional o extranjera, sólo podrán expendirse previo **Registro Sanitario**.



REGULACIÓN NACIONAL

LEY GENERAL DE SALUD Nro. 26842

Artículo 92.- La Autoridad de Salud de nivel nacional es la encargada del control sanitario de los alimentos y bebidas, productos cosméticos y similares, así como de insumos, instrumental y equipo de uso médico- quirúrgico u odontológico, productos sanitarios y productos de higiene personal y doméstica. El Registro Sanitario de alimentos y bebidas [...] será automático con la sola presentación de una solicitud con carácter de declaración jurada [...]

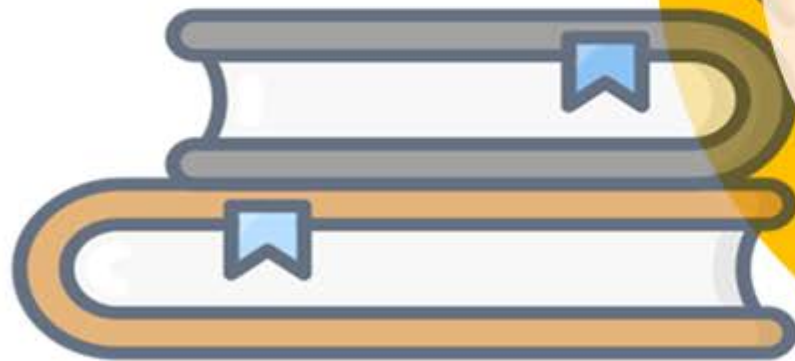
La inscripción en el referido Registro Sanitario es automática, con la sola presentación de los documentos establecidos en la presente disposición, teniendo la autoridad de salud un plazo máximo de 7 días útiles para expedir el documento que acredite el número de registro. El mencionado Registro Sanitario es temporal y renovable [...]

Artículo 94.- El personal que intervenga en la producción, manipulación, transporte, conservación, almacenamiento, expendio y suministro de alimentos está obligado a realizarlo en condiciones higiénicas y sanitarias para evitar su contaminación.

Artículo 95.- La fabricación, elaboración, fraccionamiento, almacenamiento y expendio de alimentos y bebidas debe realizarse en locales que reúnan las condiciones de ubicación, instalación y operación sanitariamente adecuadas, y cumplir con las exigencias establecidas en el reglamento que dicta la Autoridad de Salud de nivel nacional. La Autoridad de Salud de nivel nacional o a quien ésta delegue, verificará periódicamente el cumplimiento de lo establecido en la presente disposición.



REGULACIÓN NACIONAL



**DECRETO
LEGISLATIVO 1062
(LEY DE INOCUIDAD
DE ALIMENTOS)**



REGULACIÓN NACIONAL

DECRETO LEGISLATIVO 1062 (LEY DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS)

Tiene por finalidad establecer el régimen jurídico aplicable para garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano con el propósito de proteger la vida y la salud de las personas, reconociendo y asegurando los derechos e intereses de los consumidores y promoviendo la competitividad de los agentes económicos involucrados en toda la cadena alimentaria, incluido los piensos.

(Revisión del documento)



REGULACIÓN NACIONAL

DECRETO LEGISLATIVO 1062 (LEY DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS)

- 1.1. Principio de alimentación saludable y segura
- 1.2. Principio de competitividad
- 1.3. Principio de colaboración integral
- 1.4. Principio de responsabilidad social de la industria
- 1.5. Principio de transparencia y participación
- 1.6. Principio de decisiones basadas en evidencia científica
- 1.7. Principio de cautela o de precaución
- 1.8. Principio de facilitación del comercio exterior
- 1.9. Principio de simplicidad
- 1.10. Principio de enfoque preventivo





REGULACIÓN NACIONAL

Artículo 4º.- Derechos de los consumidores

- 1. Consumir alimentos inocuos.** En el caso de alimentos de procedencia extranjera, únicamente se permitirá la importación de aquellos cuya producción, comercialización y consumo estén permitidos en el país de origen por no constituir riesgo para la salud.
- 2. Recibir de los proveedores la información necesaria** para tomar una decisión o realizar una elección adecuadamente informada en la adquisición de alimentos, así como para efectuar un uso o consumo adecuado de éstos.
- 3. Recibir protección contra las prácticas fraudulentas o engañosas.**
- 4. Recibir protección** contra la producción, importación, fraccionamiento, comercialización o traspaso a título gratuito de alimentos alterados, contaminados, adulterados, falsificados o que hayan sido declarados no aptos para el consumo humano por el organismo correspondiente.
- 5. La reparación por daños y perjuicios,** como consecuencia del consumo de los alimentos que se ofrecen en el mercado.



REGULACIÓN NACIONAL

Artículo 5º.- Obligaciones de los proveedores



1. Cumplir con las normas sanitarias y de calidad aprobadas por la Autoridad de Salud de nivel nacional, las normas de la presente Ley, su Reglamento y disposiciones complementarias y, en lo que corresponda, las normas de rotulado.



2. Asegurar que el personal que intervenga en todas y cualquiera de las fases de la cadena alimentaria, cumpla con realizarlo conforme a los PGH del Codex Alimentarius



3. Asegurar que el manejo poscosecha, la fabricación, elaboración, fraccionamiento, almacenamiento y expendio de alimentos se realice en locales que reúnan las condiciones de ubicación, instalación y operación sanitaria y de inocuidad adecuadas, conforme a los PGH del Codex Alimentarius.



4. Garantizar y responder, en el caso de alimentos elaborados industrialmente envasados, por el contenido y la vida útil del producto indicado en el envase. Dichos envases deben ser inocuos.



5. Brindar información, en el caso de alimentos elaborados industrialmente de manufactura nacional, en términos comprensibles en idioma castellano y de conformidad con el sistema legal de unidades de medida. Tratándose de alimentos elaborados industrialmente de manufactura extranjera, deberá brindarse en idioma castellano la información relacionada con el producto



6. Adoptar, en caso que se coloque en el mercado alimentos en los que posteriormente se detecte la existencia de peligros no previstos, las medidas razonables para eliminar o reducir el peligro, tales como notificar a las autoridades competentes.



REGULACIÓN NACIONAL

Artículo 10°.- Vigilancia y Control de la Inocuidad de Alimentos

Los lugares de producción e instalaciones relacionadas con la producción de alimentos podrán ser objeto en cualquier momento, de vigilancia y control sanitario para verificar la aplicación de un sistema de Aseguramiento [] basado en el HACCP.



Artículo 11°.- Certificado Oficial de Inocuidad de Alimentos Agropecuarios de producción o de procesamiento primario

1. Origen nacional= Certificado oficial expedido por ANSA conforme a Reglamento Sectorial.
2. Del extranjero= Contar con certificado oficial expedido por la Autoridad Competente del país exportador por organismo de certificación autorizado.

Artículo 12°.- RSA elaborados industrialmente



REGULACIÓN NACIONAL

DS-034-2008- REGLAMENTO DE LA LEY DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS

- Inocuidad de los alimentos
- Derechos de los consumidores y obligaciones de los proveedores.
- Vigilancia y control de la inocuidad de los alimentos.
- Inocuidad de los alimentos y piensos en el comercio internacional.
- Autoridades competentes.
- Infracciones y sanciones.





REGULACIÓN NACIONAL

Artículo 10°.- Vigilancia sanitaria de alimentos de producción y procesamiento primario de origen animal y vegetal y de piensos

[] procesamiento primario de origen agropecuario, así como la alimentación de animales destinados a la producción de alimentos para el consumo humano, la vigilancia de contaminantes físicos, químicos y biológicos, que puedan afectar a estos alimentos y piensos, además de la vigilancia de las aguas para riego agrícola []

Artículo 11°.- Vigilancia sanitaria de los alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola

[] alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola que se desarrolla en todas las fases de la cadena alimentaria, lo que incluye la vigilancia de contaminantes físicos, químicos y biológicos que puedan afectar a estos alimentos y piensos. **N° 007-2014-PRODUCE**

Artículo 12°.- Vigilancia sanitaria de los alimentos elaborados industrialmente (fabricados)

[] incluye la vigilancia de contaminantes físicos, químicos y biológicos que puedan afectar a estos alimentos, de acuerdo al artículo 6° y los numerales 3, 5 y 9 del artículo 15° de la Ley.



REGULACIÓN NACIONAL

Artículo 13°.- Vigilancia sanitaria de los alimentos elaborados, de los establecimientos de comercialización y expendio de alimentos y piensos.

13.1. Corresponde a los Gobiernos Locales ejercer la vigilancia sanitaria de:

- a. Los alimentos elaborados de consumo humano;
- b. El transporte de alimentos y piensos;
- c. Los establecimientos de comercialización y expendio de alimentos y piensos, y
- d. La comercialización, elaboración y expendio de alimentos en la vía y espacios públicos.

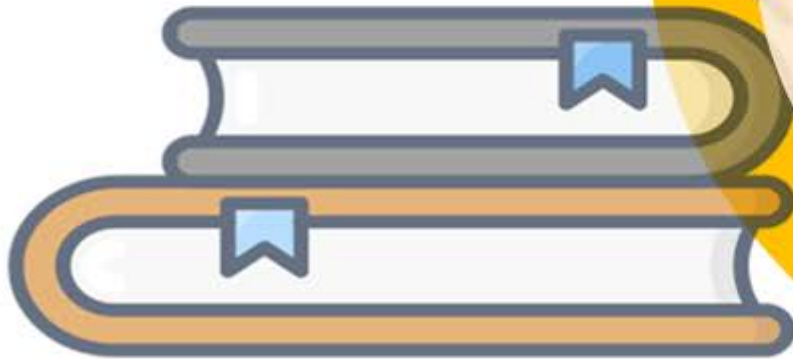
13.2. Los Gobiernos Locales deben informar a las autoridades competentes sobre sanitaria con fines de rastreabilidad, y otros de interés en salud pública.

Artículo 14°.- Vigilancia en materia de rotulado, información y publicidad de alimentos y piensos

Artículo 15°.- Vigilancia Sanitaria de los alimentos destinados a programas sociales y poblaciones de alto riesgo



REGULACIÓN NACIONAL



**DECRETO SUPREMO
N°031-2010 –
(REGLAMENTO DE
CALIDAD DE AGUA
PARA CONSUMO
HUMANO)**



REGULACIÓN NACIONAL

DS-031-2010- REGLAMENTO DE LA CALIDAD DE AGUA PARA CONSUMO

ANEXO I LÍMITES MÁXIMOS PERMISIBLES DE PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS Y PARASITOLÓGICOS

Parámetros	Unidad de medida	Límite máximo permisible
1. Bacterias Coliformes Totales.	UFC/100 mL a 35°C	0 (*)
2. <i>E. Coli</i>	UFC/100 mL a 44,5°C	0 (*)
3. Bacterias Coliformes Termotolerantes o Fecales.	UFC/100 mL a 44,5°C	0 (*)
4. Bacterias Heterotróficas	UFC/mL a 35°C	500
5. Huevos y larvas de Helminths, quistes y ooquistes de protozoarios patógenos.	Nº org/L	0
6. Virus	UFC / mL	0
7. Organismos de vida libre, como algas, protozoarios, copépodos, rotíferos, nemátodos en todos sus estadios evolutivos	Nº org/L	0

UFC = Unidad formadora de colonias

(*) En caso de analizar por la técnica del NMP por tubos múltiples = < 1,8 /100 ml

ANEXO II LÍMITES MÁXIMOS PERMISIBLES DE PARÁMETROS DE CALIDAD ORGANOLÉPTICA

Parámetros	Unidad de medida	Límite máximo permisible
1. Olor	---	Aceptable
2. Sabor	---	Aceptable
3. Color	UCV escala Pt/Co	15
4. Turbiedad	UNT	5
5. pH	Valor de pH	6,5 a 8,5
6. Conductividad (25°C)	µmho/cm	1 500
7. Sólidos totales disueltos	mg L ⁻¹	1 000
8. Cloruros	mg Cl ⁻ L ⁻¹	250
9. Sulfatos	mg SO ₄ ²⁻ L ⁻¹	250
10. Dureza total	mg CaCO ₃ L ⁻¹	500
11. Amoníaco	mg N L ⁻¹	1,5
12. Hierro	mg Fe L ⁻¹	0,3
13. Manganeseo	mg Mn L ⁻¹	0,4
14. Aluminio	mg Al L ⁻¹	0,2
15. Cobre	mg Cu L ⁻¹	2,0
16. Zinc	mg Zn L ⁻¹	3,0
17. Sodio	mg Na L ⁻¹	200

UCV = Unidad de color verdadero

UNT = Unidad nefelométrica de turbiedad



REGULACIÓN NACIONAL

DS-031-2010- REGLAMENTO DE LA CALIDAD DE AGUA PARA CONSUMO

ANEXO III

LÍMITES MÁXIMOS PERMISIBLES DE PARÁMETROS QUÍMICOS INORGÁNICOS Y ORGÁNICOS

Parámetros Inorgánicos	Unidad de medida	Límite máximo permisible
1. Antimonio	mg Sb L ⁻¹	0,020
2. Arsénico (nota 1)	mg As L ⁻¹	0,010
3. Bario	mg Ba L ⁻¹	0,700
4. Boro	mg B L ⁻¹	1,500
5. Cadmio	mg Cd L ⁻¹	0,003
6. Cianuro	mg CN ⁻ L ⁻¹	0,070
7. Cloro (nota 2)	mg L ⁻¹	5
8. Clorito	mg L ⁻¹	0,7
9. Clorato	mg L ⁻¹	0,7
10. Cromo total	mg Cr L ⁻¹	0,050
11. Flúor	mg F ⁻ L ⁻¹	1,000
12. Mercurio	mg Hg L ⁻¹	0,001
13. Níquel	mg Ni L ⁻¹	0,020
14. Nitratos	mg NO ₃ L ⁻¹	50,00
15. Nitritos	mg NO ₂ L ⁻¹	3,00 Exposición corta 0,20 Exposición larga
16. Plomo	mg Pb L ⁻¹	0,010
17. Selenio	mg Se L ⁻¹	0,010
18. Molibdeno	mg Mo L ⁻¹	0,07
19. Uranio	mg U L ⁻¹	0,015
Parámetros Orgánicos	Unidad de medida	Límite máximo permisible
1. Trihalometanos totales (nota 3)		1,00
2. Hidrocarburo disuelto o emulsionado; aceite mineral	mgL ⁻¹	0,01



REGULACIÓN NACIONAL

RM NRO.1020-2010 (NS PARA FABRICACIÓN, ELABORACIÓN Y EXPENDIO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN, GALLETERÍA Y PASTELERÍA”)



PERÚ

Ministerio
de Salud

**Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y
Expendio de Productos de Panificación, Galletería y
Pastelería**

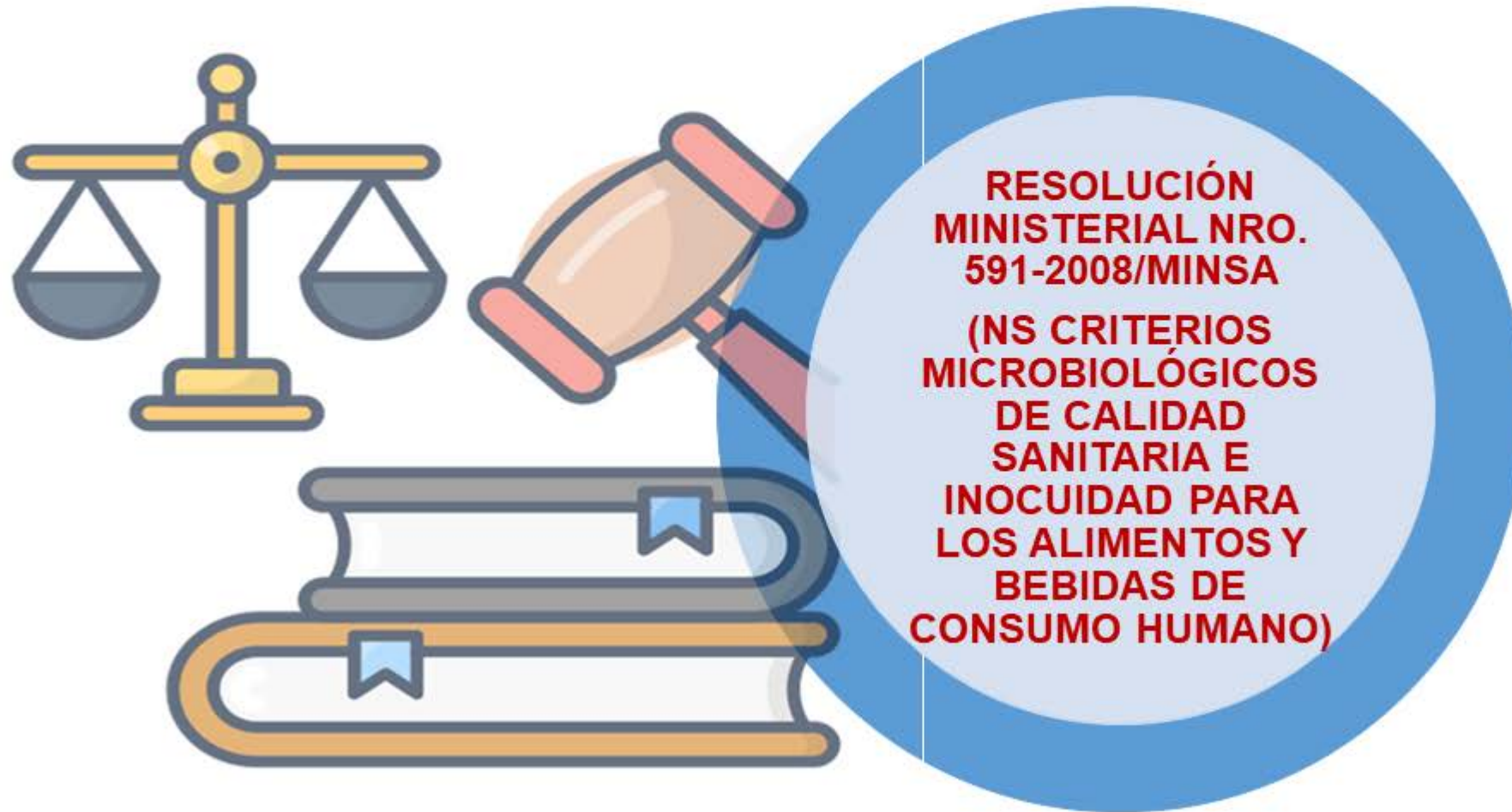
RM N° 1020-2010/MINSA





REGULACIÓN NACIONAL

Mayor jerarquía



Menor Jerarquía



REGULACIÓN NACIONAL

Resolución Ministerial Nro. 591-2008/MINSA

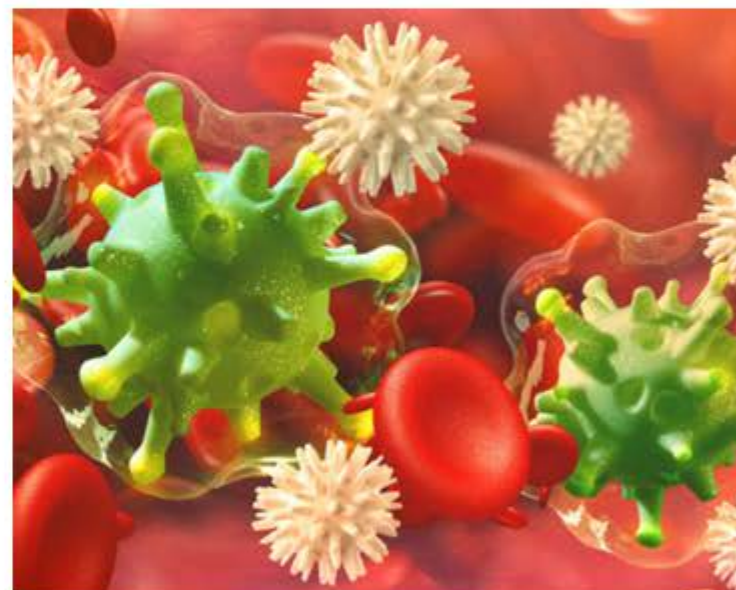
5.2. Conformación de los criterios microbiológicos

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 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 reduzcan 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.



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 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.



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. Especies, condimentos y salsas.
- XIV. Frutas, hortalizas, frutos secos y otros vegetales.
- XV. Alimentos preparados.
- XVI. Bebidas.
- XVII. Estimulantes y frutivos.
- 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



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 (olor, pesticidas, etc.)
Digesa recomendó almacenar agua en depósitos de primer uso, no reciclados, de polietileno y con tapa hermética.

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.
Más Noticias > Comunicados >

REGULACIÓN SANITARIA
» Normas Generales
» Buscador de normativa impo/expo de

SERVICIOS
» Transparencia y Acceso a la Información

CONSULTAS
» **EXPEDIENTES EN TI**
» Autorizaciones Sanitarias

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



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'

1 2							
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	13/09/2010	RESOLUCION	570	2010	Aprueban Reglamento de Procedimientos para el otorgamiento de Derechos de Uso de	Descargar	



REGULACIÓN INTERNACIONAL

CODEX ALIMENTARIUS

- La finalidad 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.
- 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.





REGULACIÓN INTERNACIONAL

AMBITO DE APLICACIÓN Y NATURALEZA DE LAS NORMAS CODEX

Ámbito de aplicación del Codex Alimentarius

Contiene normas sobre todos los alimentos principales, ya sean elaborados, semielaborados o crudos, destinados a su distribución al consumidor.

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.



REGULACIÓN INTERNACIONAL

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

× |

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 | 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





Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura



Organización Mundial de la Salud

الغربية 中文 English Français Русский Español

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

codexalimentarius > Acerca del

Acerca del Code

La finalidad del C O D E X A L

El comercio internacional de consumían principalmente en 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 inca 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	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.



REGULACIÓN INTERNACIONAL

NORMAS DE LA UNION EUROPEA EN INOCUIDAD ALIMENTARIA

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

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



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>

Mg. Ing. Brenda Rodríguez Vera



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>

Mg. Ing. Brenda Rodriguez Vera



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)



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



REGULACIÓN INTERNACIONAL



Code of Federal Regulations

A point in time eCFR system



- El código de regulaciones federales contiene las leyes aprobadas por el gobierno federal de EEUU.
- 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.



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/>

Mg. Ing. Brenda Rodriguez Vera



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>

¡Gracias!



Centro de
Especializaciones
Noeder

Conócenos más haciendo clic en cada botón

