



Centro de  
Especializaciones  
Noeder



Florida  
Global  
University

Diplomado de Especialización

# **GESTIÓN INTEGRAL DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA**

**CICLO INTENSIVO**

**MÓDULO II**

**MARCO REGULATORIO NACIONAL E  
INTERNACIONAL**

**Mg. Ing. Brenda Rodriguez Vera**



# MARCO REGULATORIO NACIONAL E INTERNACIONAL

## ORGANISMOS REGULADORES EN MATERIA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA



Codex establece las reglas internacionales; **DIGESA**, **SENASA** y **SANIPES** las aplican y fiscalizan en Perú; **GFSI** y los esquemas reconocidos verifican que las empresas las gestionen eficazmente.



### ORGANISMOS INTERNACIONALES

#### CODEX ALIMENTARIUS

**CODEX**  
ALIMENTARIUS

Comisión internacional  
FAO/OMS.



Desarrolla normas, directrices y códigos de prácticas. Base técnica para HACCP y regulaciones nacionales.

#### ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD



World Health  
Organization



Evalúa riesgos para la salud pública relacionados con los alimentos. Desarrolla estrategias para la prevención de ETA.

#### ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA



Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations



Apoya a los países en el fortalecimiento de sistemas de control alimentario. Copatrocina el Codex Alimentarius junto con la OMS.

#### ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO



WTO  
OMC



A través del Acuerdo MSF (Medidas Sanitarias y Fitosanitarias), reconoce al Codex como referencia internacional.



### ORGANISMOS EN PERÚ

#### DIGESA

**DIGESA**

Dirección General de  
Salud Ambiental e  
Inocuidad Alimentaria



Autoridad sanitaria principal para alimentos industrializados.

- Registro sanitario
- Vigilancia sanitaria
- Inspecciones y fiscalización
- Emisión de normas sanitarias

#### SENASA

**SENASA**  
PERU



Responsable de la inocuidad en la producción primaria agropecuaria.

- Control de residuos de plaguicidas
- Certificación fitosanitaria
- Control sanitario de productos agropecuarios
- Buenas Prácticas Agrícolas (BPA)

#### SANIPES



**SANIPES**  
Organismo Nacional de  
Sanidad Pesquera



Autoridad competente para productos pesqueros y acuícolas.

- Certificación sanitaria
- Habilitación de plantas pesqueras
- Control de exportaciones pesqueras

#### INACAL



**INACAL**  
Instituto Nacional  
de Calidad



- Funciones:
- Normalización técnica
  - Metrología
  - Acreditación de laboratorios y organismos de certificación

#### REFERENCIA PARA SISTEMAS DE GESTIÓN



Global Food  
Safety Initiative



Safe Quality  
Food Institute



Foundation FSSC



Brand Reputation  
Compliance Global Standards



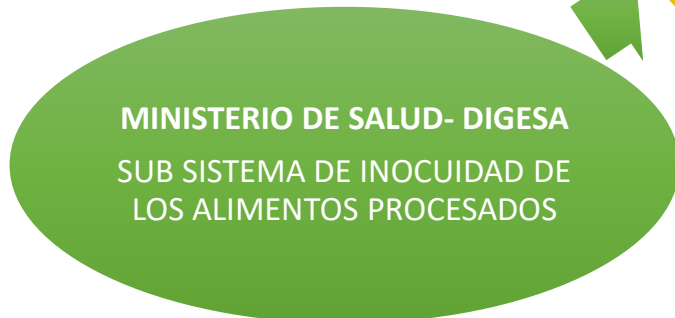
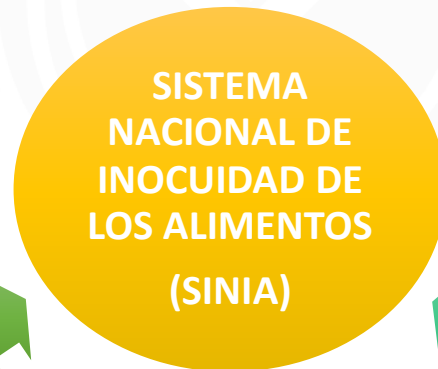
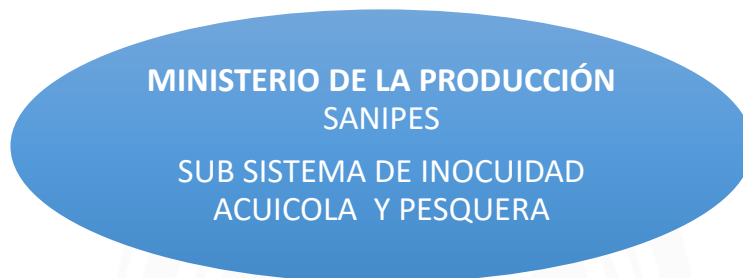
International  
Featured Standards



# MARCO REGULATORIO NACIONAL E INTERNACIONAL

## ORGANISMOS REGULADORES EN EL PERÚ EN MATERIA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

Comisión Multisectorial  
Permanente de Inocuidad  
de los Alimentos-  
COMPIAL



Mg. Ing. Brenda Rodríguez Vera



# MARCO REGULATORIO NACIONAL E INTERNACIONAL

## ALCANCE





# MARCO REGULATORIO NACIONAL E INTERNACIONAL

## ¿CÓMO SE EJECUTA LA VIGILANCIA?





# MARCO REGULATORIO NACIONAL E INTERNACIONAL

## ¿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.



# MARCO REGULATORIO NACIONAL E INTERNACIONAL

## REGULACIÓN NACIONAL EN INOCUIDAD ALIMENTARIA

### PIRÁMIDE NORMATIVA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA EN PERÚ

Marco legal y técnico que garantiza alimentos inocuos para la población



#### NIVEL 1 BASE LEGAL

Leyes y normas que establecen los principios y obligaciones.



#### NIVEL 2 REGLAMENTOS Y DECRETOS

Reglamentos que desarrollan las leyes y establecen los requisitos de inocuidad.



#### NIVEL 3 NORMAS SANITARIAS Y TÉCNICAS

Normas específicas por tipo de alimento, proceso o actividad.



#### NIVEL 4 REFERENCIAS Y GUÍAS

Documentos técnicos de apoyo, guías y estándares internacionales.



- 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
- Decreto Legislativo Nro. 1062 – Ley de Inocuidad de los 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 N°031-2010-SA – Reglamento de Calidad de Agua para Consumo Humano



- RM Nro. 1020-2010/MINSA – NS para Productos de Panificación, Galletería y Pastelería
- RM Nro. 591-2008/MINSA – NS Criterios Microbiológicos de Alimentos y Bebidas
- RM Nro. 449-2006/MINSA – Aplicación del Sistema HACCP
- RM Nro. 822-2018/MINSA – NS para Restaurantes y Servicios Afines
- RM Nro. 461-2007/MINSA – Guía Técnica para Análisis Microbiológico de Superficies
- RM Nro. 066-2015/MINSA – NS 114 para Almacenamiento de Alimentos Terminados



- CAC/RCP-1 (1969) – Principios Generales de Higiene de los Alimentos
- Resoluciones Directorales (Normas Metrológicas Peruanas)
- Codex Alimentarius – Normas, Directrices y Códigos de Práctica
- Normas Técnicas Peruanas (NTP – INACAL)
- ISO 22000:2018 – Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria
- Guías del Codex: HACCP, Control de Alérgenos, Trazabilidad, etc.
- Lineamientos y Documentos de Referencia de FAO/OMS

#### NORMATIVA DE REFERENCIA ADICIONAL



**BPA / BPM / BPH**  
Buenas Prácticas en toda la cadena alimentaria



**Métodos de Análisis**  
AOAC, ISO, NTP  
Métodos oficiales de análisis



**Trazabilidad**  
Normas y guías para sistemas de trazabilidad en alimentos

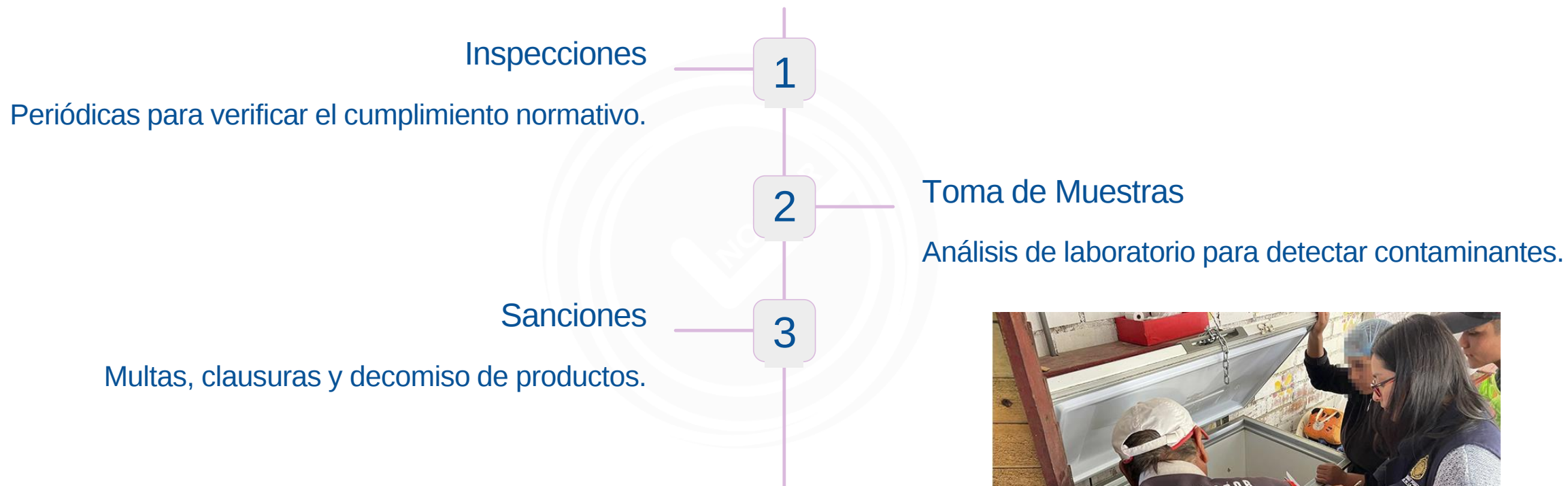


**Sistemas de Gestión**  
GFSI (SQF, BRCGS, IFS, FSSC 22000)  
Estándares reconocidos internacionalmente



# MARCO REGULATORIO NACIONAL E INTERNACIONAL

## REGULACIÓN NACIONAL EN INOCUIDAD ALIMENTARIA



DIGESA, SENASA y SANIPES realizan inspecciones y toman muestras.  
El incumplimiento normativo puede acarrear sanciones severas.





# MARCO REGULATORIO NACIONAL E INTERNACIONAL

## AMONESTACIONES Y SANCIONES

Infracciones Leves

Amonestación, multas hasta 10 UIT

Infracciones Graves

Multas de 10 a 50 UIT, clausura temporal

Infracciones Muy Graves

Multas > 50 UIT, clausura definitiva, denuncia penal





# MARCO REGULATORIO NACIONAL E INTERNACIONAL

## REGULACIONES DE REFERENCIA EN AMÉRICA LATINA

|                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>PAÍS</p>  <p><b>ARGENTINA</b></p>                                                                                                                                      | <p>ENTES REGULADORES</p>  <p>ANMAT<br/>Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica</p>  <p>SENASA<br/>Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria</p> <p><b>NORMATIVA CLAVE</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Código Alimentario Argentino (CAA)</li><li>• Ley 18.284</li></ul>                                           |
| <p>PAÍS</p>  <p><b>BRASIL</b></p>                                                                                                                                        | <p>ENTES REGULADORES</p>  <p>ANVISA<br/>Agência Nacional de Vigilância Sanitária</p>  <p>MAPA<br/>Ministério da Agricultura e Pecuária</p> <p><b>NORMATIVA CLAVE</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Código Sanitario de Alimentos</li><li>• RDC nº 216/2004 (Buenas Prácticas)</li></ul>                                                                     |
| <p>PAÍS</p>  <p><b>CHILE</b></p>                                                                                                                                        | <p>ENTES REGULADORES</p>  <p>MINSAL<br/>Ministerio de Salud</p>  <p>ACHIPIA<br/>Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria</p> <p><b>NORMATIVA CLAVE</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA)</li><li>• Ley de Etiquetado de Alimentos</li></ul>                                                          |
| <p>PAÍS</p>  <p><b>COLOMBIA</b></p>                                                                                                                                       | <p>ENTES REGULADORES</p>  <p>INVIMA<br/>Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos</p>  <p>ICA<br/>Instituto Colombiano Agropecuario</p> <p><b>NORMATIVA CLAVE</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Resolución 2674 de 2013</li><li>• Resolución 5109 de 2005</li><li>• Resolución 5109 de 2005</li></ul>                                        |
| <p>PAÍS</p>  <p><b>MÉXICO</b></p>                                                                                                                                        | <p>ENTES REGULADORES</p>  <p>COFEPRIS<br/>Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios</p>  <p>SENASICA<br/>Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria</p> <p><b>NORMATIVA CLAVE</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• NOM-251-SSA1-2009 (Prácticas de higiene)</li><li>• NOM-051-SCFI/SSA1-2010 (Etiquetado)</li></ul> |
| <p>PAÍS</p>  <p><b>PERÚ</b></p>                                                                                                                                         | <p>ENTES REGULADORES</p>  <p>DIGESA<br/>Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria</p>  <p>SENASA<br/>Servicio Nacional de Sanidad Agraria Perú</p> <p><b>NORMATIVA CLAVE</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Reglamento de Inocuidad Alimentaria (D.S. N° 034-2008-AG)</li><li>• Ley de Inocuidad Alimentaria</li></ul>                    |
| <p>PAÍS</p>  <p><b>ECUADOR</b></p>                                                                                                                                      | <p>ENTES REGULADORES</p>  <p>ARCSA<br/>Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria</p>  <p>AGROCALIDAD<br/>Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitario</p> <p><b>NORMATIVA CLAVE</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Ley de Inocuidad Alimentaria</li><li>• Reglamento de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)</li></ul>        |
| <p>PAÍS</p>  <p><b>URUGUAY</b></p>                                                                                                                                     | <p>ENTES REGULADORES</p>  <p>MSP<br/>Ministerio de Salud Pública</p>  <p>MGAP<br/>Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca</p> <p><b>NORMATIVA CLAVE</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Código Bromatológico Nacional</li><li>• Normativa Mercosur (Mercosur Food Regulations reference, e.g., GMC 80/96)</li></ul>                                  |
| <p><b>NOTA IMPORTANTE</b></p> <p>La normativa puede actualizarse. Se recomienda verificar las disposiciones vigentes en los sitios oficiales de cada entidad reguladora.</p> <p>Para más información, visite los portales oficiales de cada organismo.</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |



# MARCO REGULATORIO NACIONAL E INTERNACIONAL

## REGULACIÓN INTERNACIONAL EN INOCUIDAD ALIMENTARIA

FDA • Unión Europea • Codex Alimentarius





# MARCO REGULATORIO NACIONAL E INTERNACIONAL

## El Tablero Global: ¿Quién dicta las reglas?

El sistema alimentario moderno es profundamente interconectado: un brote de contaminación en una región puede convertirse en una crisis de salud pública internacional en cuestión de días. Ante este escenario, tres grandes estructuras regulatorias asumen el rol de árbitros de la inocuidad alimentaria mundial.

### Codex Alimentarius

El estándar técnico universal que sirve de base para el comercio justo y la protección del consumidor.

### us FDA (EE. UU.)

El ente más riguroso en prevención activa, que supervisa tanto productos domésticos como importados bajo los mismos parámetros.

### eu Unión Europea

El enfoque integral "del campo a la mesa", con trazabilidad total y principio de precaución como pilares.





# MARCO REGULATORIO NACIONAL E INTERNACIONAL



## 1. FDA

Food and Drug Administration  
Estados Unidos

- ✓ Protege la salud pública asegurando la inocuidad de los alimentos.
- ✓ Regula aproximadamente el 80% del suministro de alimentos en EE. UU.
- ✓ Aplica la Ley de Modernización de la Inocuidad Alimentaria (FSMA).
- ✓ Enfoque basado en la prevención, evaluación de riesgos y controles preventivos.



## 2. UE

Unión Europea  
Europa

- ✓ Garantiza un alto nivel de protección de la salud humana en toda la cadena alimentaria.
- ✓ Marco regulatorio basado en el enfoque "De la granja a la mesa".
- ✓ Reglamentos (CE) N° 178/2002, 852/2004, 853/2004 y 1169/2011, entre otros.
- ✓ Enfoque en la trazabilidad, transparencia y responsabilidad.



CODEX  
ALIMENTARIUS  
International Food Standards

## 3. CODEX ALIMENTARIUS

Comisión del Codex Alimentarius  
Alcance internacional

- ✓ Establece normas, directrices y códigos de práctica internacionales para alimentos.
- ✓ Referencia internacional para el comercio justo de alimentos.
- ✓ Trabaja para proteger la salud del consumidor y asegurar prácticas leales en el comercio.
- ✓ Elaborado por FAO y OMS.





# MARCO REGULATORIO NACIONAL E INTERNACIONAL

## REGULACIÓN DE LA FDA (ESTADOS UNIDOS)

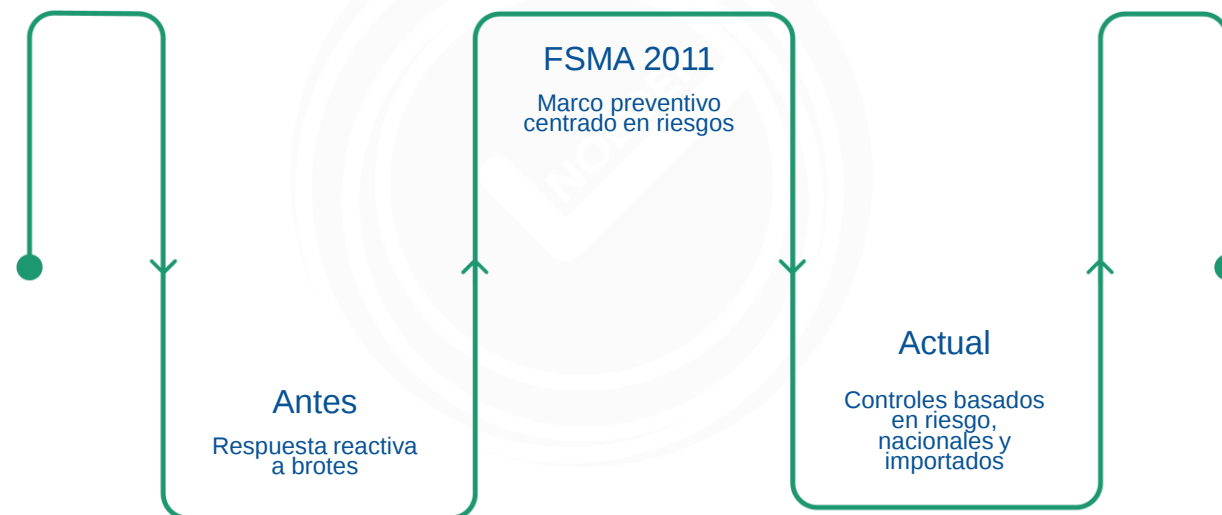




# MARCO REGULATORIO NACIONAL E INTERNACIONAL

## La Evolución: Del Reaccionar al Prevenir

La aprobación de la **Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos (FSMA, 2011)** representó el cambio regulatorio más significativo en los EE. UU. en más de 70 años. Por primera vez, la FDA dejó de enfocarse principalmente en *responder* a crisis alimentarias para exigir a la industria que *prevenga* los problemas desde su origen.



Bajo la FSMA, la FDA supervisa tanto los productos elaborados en territorio estadounidense como los alimentos importados de cualquier parte del mundo, aplicando los mismos estándares de prevención. Esto ha transformado las cadenas de suministro globales, obligando a exportadores de todo el mundo a elevar sus controles de inocuidad.



# MARCO REGULATORIO NACIONAL E 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)



# MARCO REGULATORIO NACIONAL E 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.



# MARCO REGULATORIO NACIONAL E INTERNACIONAL

## Requisitos Fundamentales para la FDA

### Registro y Notificación

Todas las instalaciones que fabrican, procesan, envasan o almacenan alimentos para el mercado estadounidense deben registrarse ante la FDA y renovar dicho registro bienalmente. Además, se exige un **aviso previo de importación** antes de que cualquier cargamento alimentario ingrese a los EE. UU.

### Buenas Prácticas de Manufactura (GMP)

El cumplimiento estricto del **Título 21, Parte 110 del Código de Regulaciones Federales (21 CFR 110)** establece condiciones mínimas de instalaciones, equipos, procesos y personal para garantizar alimentos seguros e inocuos.

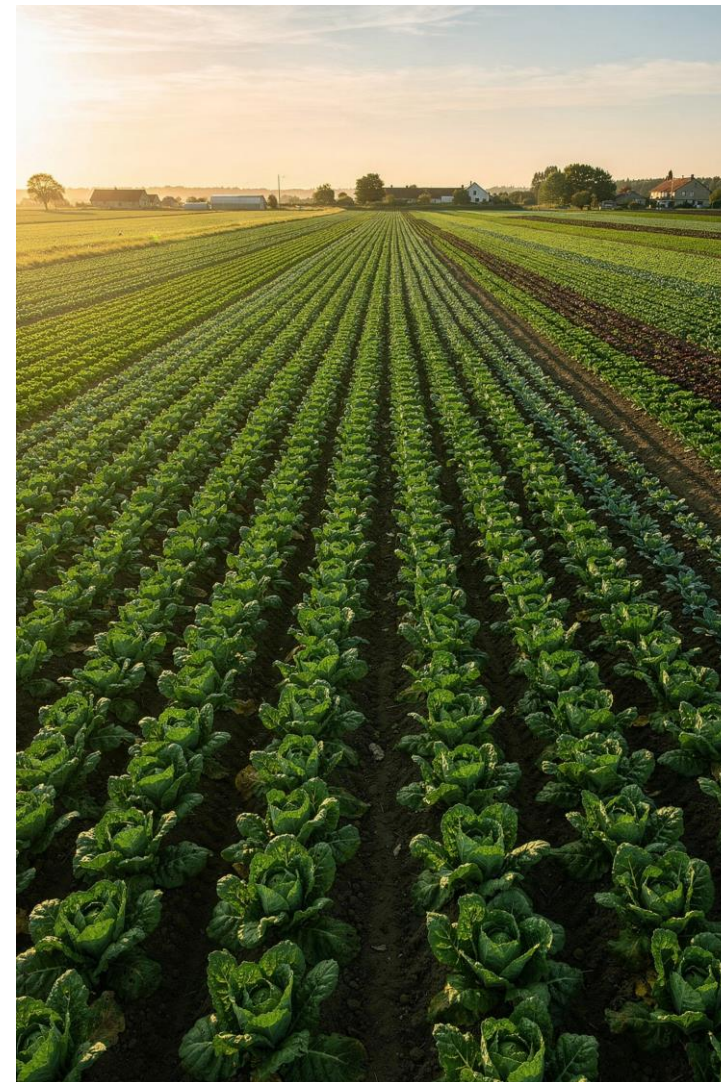
### Controles Preventivos Basados en Riesgo

Los operadores deben implementar análisis de peligros para identificar, evaluar y controlar riesgos microbiológicos, químicos, físicos y radiológicos antes de que puedan causar daño al consumidor.



# MARCO REGULATORIO NACIONAL E INTERNACIONAL

## REGULACIÓN DE LA UNIÓN EUROPEA





# MARCO REGULATORIO NACIONAL E INTERNACIONAL



## 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.



# MARCO REGULATORIO NACIONAL E INTERNACIONAL

## La Filosofía: Del Campo a la Mesa



La **Regulación (CE) 178/2002** constituye la piedra angular de toda la legislación alimentaria europea. Esta norma establece los principios generales y los requisitos de la legislación alimentaria, crea la **Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)** y fija los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

La EFSA actúa como el brazo científico independiente de la regulación europea, emitiendo evaluaciones de riesgo basadas en evidencia que alimentan las decisiones legislativas de la Comisión Europea. Este modelo separa formalmente la evaluación del riesgo (científica) de la gestión del riesgo (política), garantizando objetividad.



La filosofía "Farm to Fork" (del campo a la mesa) implica que **cada actor** de la cadena alimentaria comparte responsabilidad legal por la inocuidad del producto.



# MARCO REGULATORIO NACIONAL E INTERNACIONAL

La UE consolidó sus exigencias de higiene alimentaria en un conjunto coherente de reglamentos que aplican a todos los operadores de la cadena, desde productores primarios hasta distribuidores.

## Reglamento 852/2004: Obligaciones del Operador

Establece normas generales de higiene para todos los operadores de empresas alimentarias, incluyendo requisitos de diseño de instalaciones, control de temperatura, gestión de residuos y formación del personal manipulador.

## Trazabilidad Total y Obligatoria

Los operadores europeos deben poder identificar y rastrear el origen de **cada ingrediente** en cualquier momento. Esta trazabilidad "un paso atrás, un paso adelante" permite retiradas de mercado rápidas y precisas cuando se detecta un riesgo.

## HACCP como Requisito Indispensable

La aplicación de los principios del sistema HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) es de carácter obligatorio para todos los operadores que elaboran productos alimentarios procesados en el espacio europeo.



# MARCO REGULATORIO NACIONAL E 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)



# MARCO REGULATORIO NACIONAL E 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.



# MARCO REGULATORIO NACIONAL E INTERNACIONAL

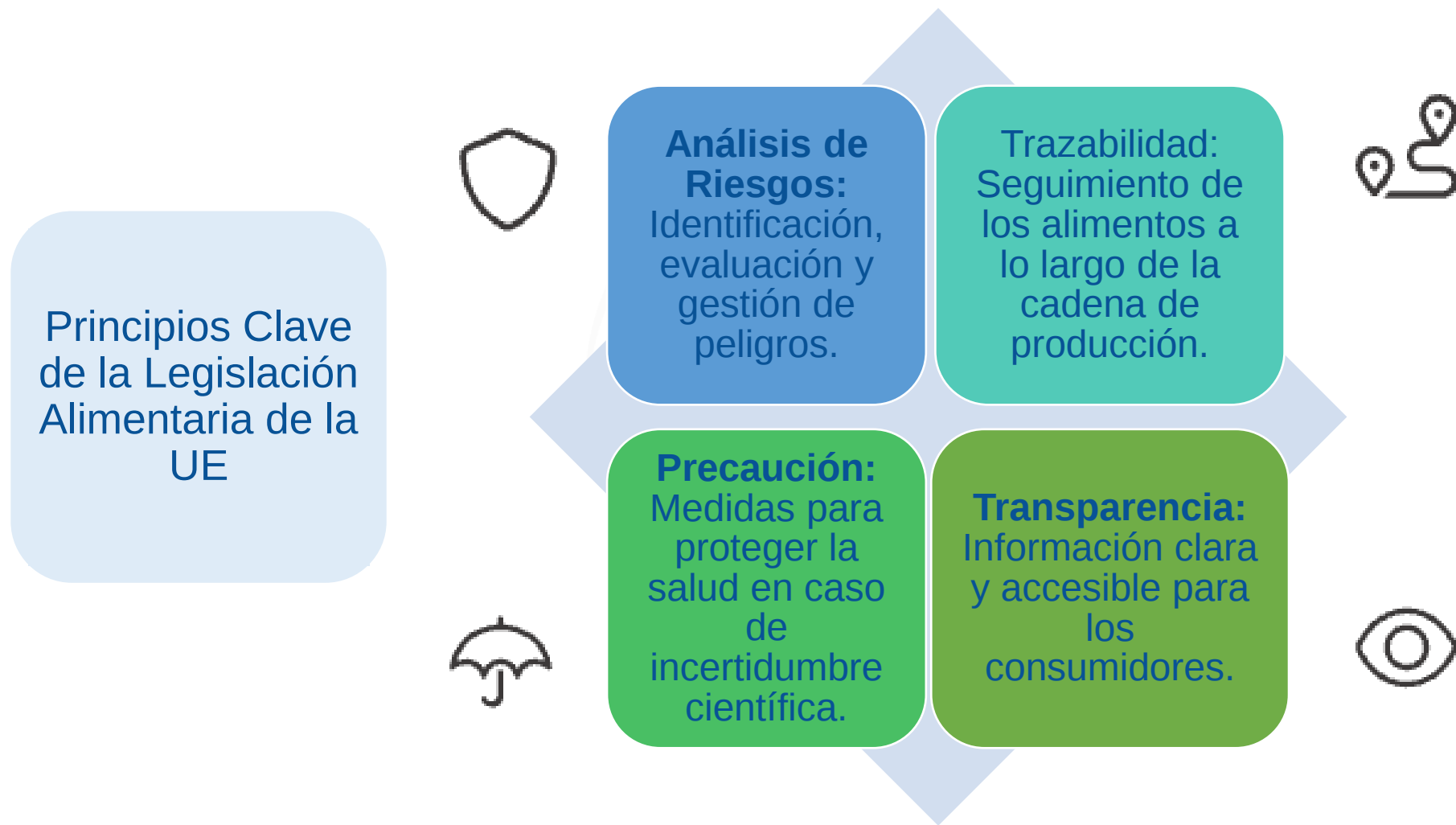
## Recomendaciones

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.





# MARCO REGULATORIO NACIONAL E INTERNACIONAL





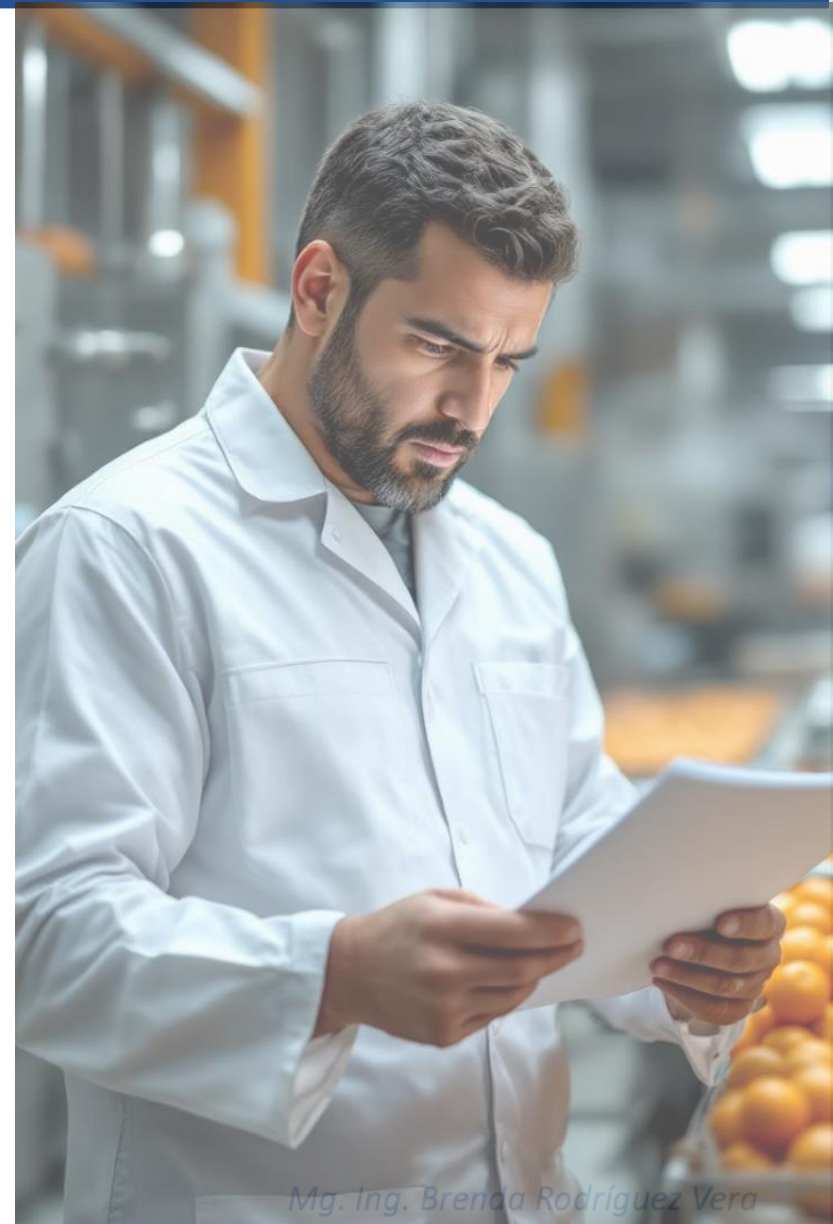
# MARCO REGULATORIO NACIONAL E INTERNACIONAL

## **Reglamento (CE) nº 852/2004: Higiene de los Alimentos**

- Requisitos generales de higiene para todos los operadores alimentarios.
- Implementación del sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control).
- Control de temperaturas, limpieza y desinfección, formación del personal.
- Ejemplo: Requisitos específicos para la manipulación de carne fresca.

## **Reglamento (CE) nº 853/2004: Alimentos de Origen Animal**

- Normas específicas para la producción y comercialización de alimentos de origen animal.
- Aprobación y registro de establecimientos.
- Controles veterinarios y de higiene.
- Ejemplo: Requisitos para mataderos y establecimientos de transformación de leche.



Mg. Ing. Brenda Rodríguez Vera



# MARCO REGULATORIO NACIONAL E INTERNACIONAL



## Reglamento (CE) nº 2073/2005: Criterios Microbiológicos

| Patógeno   | Producto                      | Límite Máximo   |
|------------|-------------------------------|-----------------|
| Salmonella | Carne picada                  | Ausencia en 25g |
| Listeria   | Alimentos listos para consumo | 100 ufc/g       |
| E. coli    | Quesos frescos                | 1000 ufc/g      |

- Establecimiento de criterios microbiológicos para diferentes categorías de alimentos.
- Planes de muestreo y análisis.



# MARCO REGULATORIO NACIONAL E INTERNACIONAL

## Reglamento (CE) n° 1881/2006: Contaminantes en los Alimentos



### Micotoxinas

Aflatoxinas en frutos secos: máximo 4 µg/kg.  
Ocratoxina A en cereales: máximo 3 µg/kg.



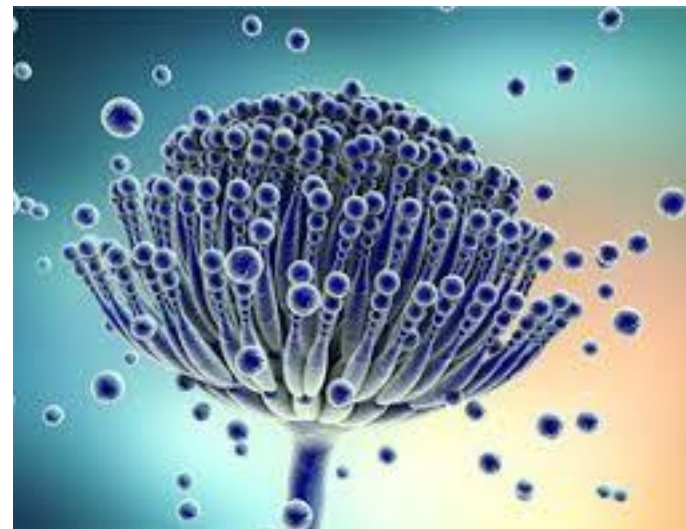
### Metales Pesados

Plomo en verduras: máximo 0,10 mg/kg.  
Mercurio en pescados: máximo 0,5 mg/kg.



### Dioxinas

Carnes: máximo 2,5 pg/g grasa. Pescados: máximo 6,5 pg/g peso fresco.





# MARCO REGULATORIO NACIONAL E INTERNACIONAL

## Etiquetado de los Alimentos Reglamento (UE) nº 1169/2011

### Información Obligatoria

- Denominación del alimento
- Lista de ingredientes
- Alérgenos destacados
- Fecha de caducidad

### Información Nutricional

- Valor energético
- Grasas y saturadas
- Hidratos de carbono
- Proteínas y sal

### Origen y Trazabilidad

- País de origen
- Lote de producción
- Operador responsable
- Condiciones de conservación





# MARCO REGULATORIO NACIONAL E INTERNACIONAL



## Inspecciones

Visitas periódicas a establecimientos alimentarios para verificar cumplimiento normativo.



## Muestreos

Recogida de muestras para análisis en laboratorios acreditados.



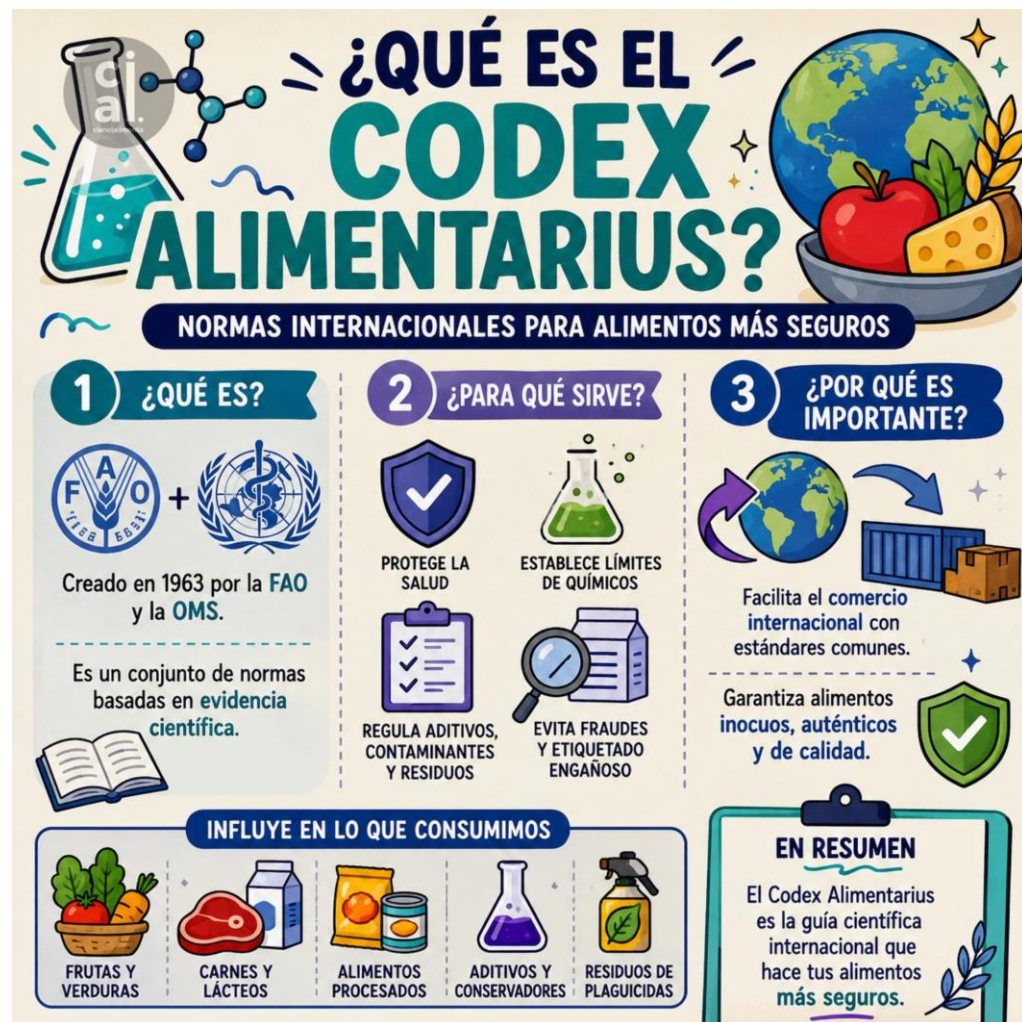
## Auditorías

Evaluación sistemática de sistemas de autocontrol implementados por empresas.



# MARCO REGULATORIO NACIONAL E INTERNACIONAL

## INTRODUCCIÓN AL CODEX ALIMENTARIUS





# MARCO REGULATORIO NACIONAL E INTERNACIONAL

## CODEX ALIMENTARIUS

La finalidad del CODEX ALIMENTARIUS 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.

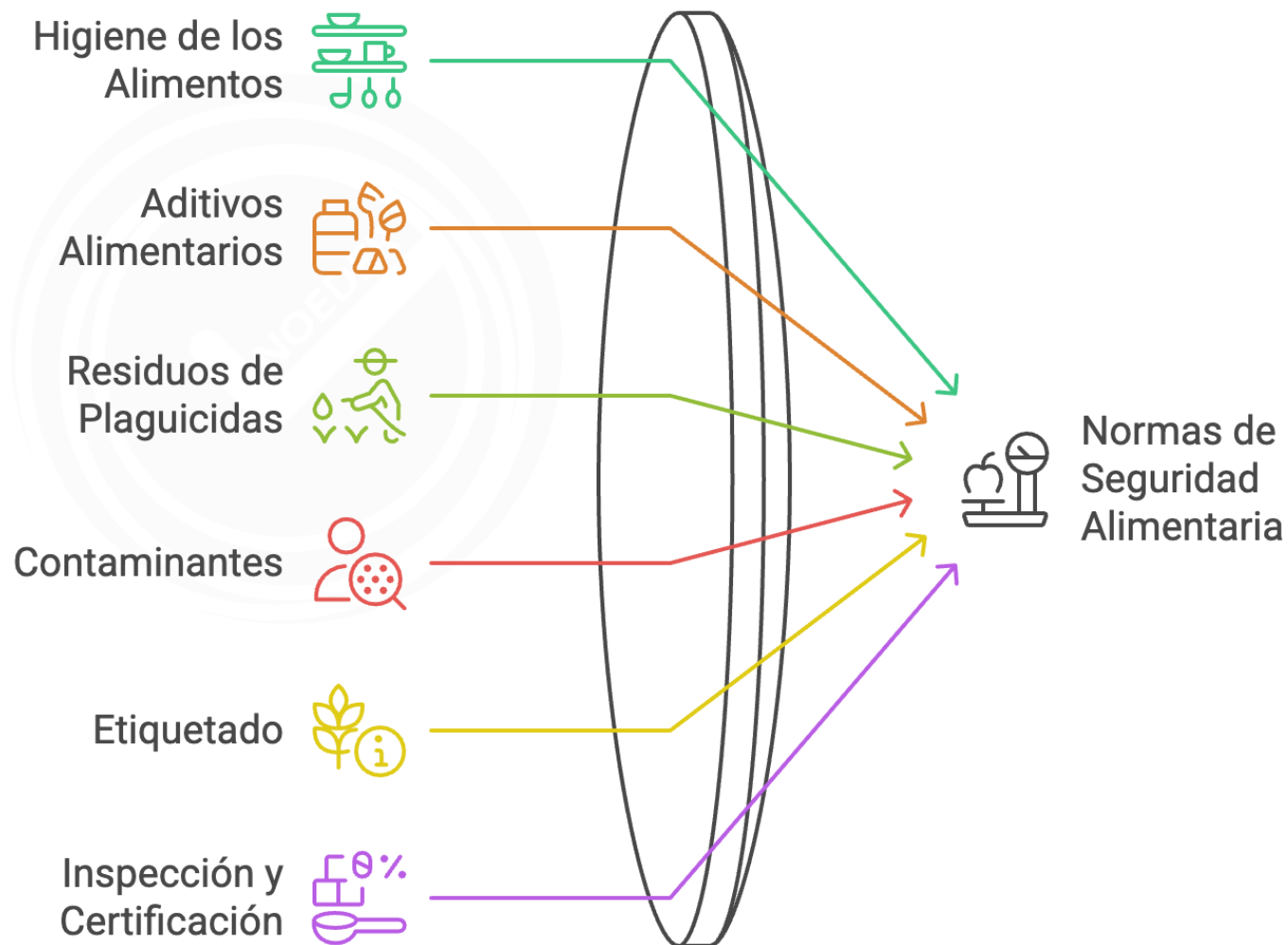


# MARCO REGULATORIO NACIONAL E INTERNACIONAL

## AMBITO DE APLICACIÓN 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.





# MARCO REGULATORIO NACIONAL E INTERNACIONAL

## NATURALEZA DE LAS NORMAS CODEX



### 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.



# MARCO REGULATORIO NACIONAL E 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.

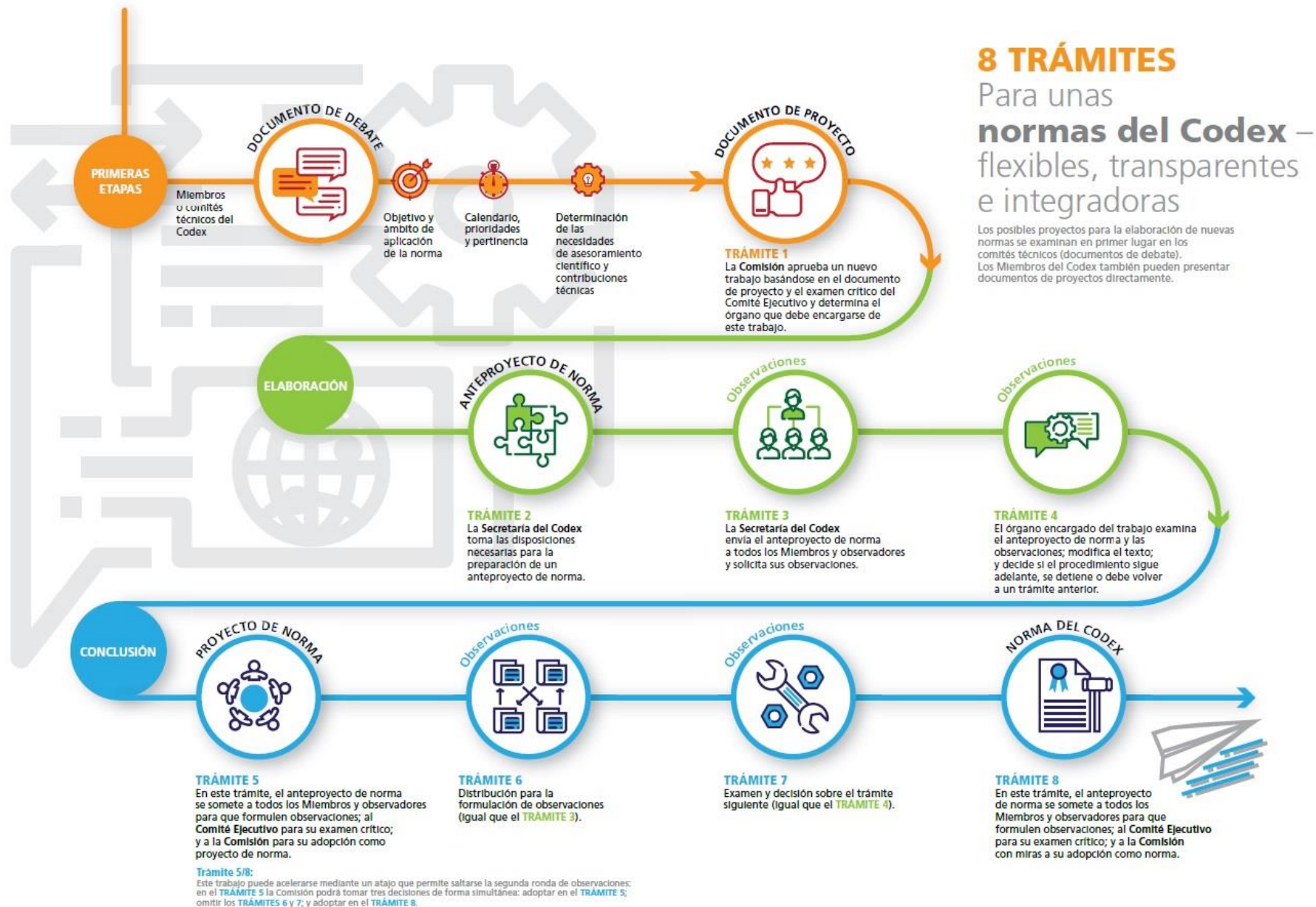
Siempre que sea necesario, las normas o textos afines se revisarán o se suprimirán de conformidad con el Procedimiento para la elaboración de normas y textos afines del Codex. Cada uno de los miembros de la Comisión del Codex Alimentarius se encargará de señalar y exponer al comité competente cualquier 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.

*Mg. Ing. Brenda Rodríguez Vera*



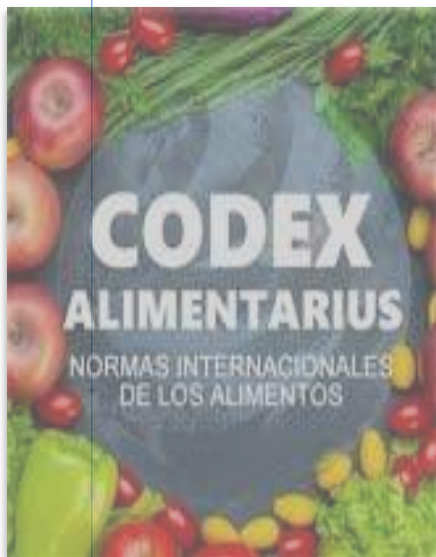
# MARCO REGULATORIO NACIONAL E INTERNACIONAL





# MARCO REGULATORIO NACIONAL E 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

# ¡Gracias!



Centro de  
Especializaciones  
Noeder

Conéctate con nuestra comunidad

