



Centro de
Especializaciones
Noeder



Florida
Global
University

Diplomado de Especialización

GESTIÓN INTEGRAL DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

CICLO REGULAR

MÓDULO II

CLASE 1

**MARCO REGULATORIO NACIONAL E
INTERNACIONAL**

Mg. Ing. Brenda Rodriguez Vera



MARCO REGULATORIO NACIONAL E INTERNACIONAL

“La inocuidad alimentaria es esencial para proteger la salud pública. **La regulación garantiza la seguridad de los alimentos que consumimos**”

LA REGULACIÓN GARANTIZA LA INOCUIDAD

DE LOS ALIMENTOS QUE CONSUMIMOS

Detrás de cada alimento seguro hay normas, controles y responsabilidades que trabajan para **protegernos.**





MARCO REGULATORIO NACIONAL E INTERNACIONAL



PARA REFLEXIONAR:

¿Qué pasaría si no existieran normas ni controles que regulen los alimentos que llegan a nuestras mesas?



Salud
en riesgo



Confianza
perdida



Consecuencias
para todos

La regulación no es
una barrera,
*es un compromiso
con la vida.*

1 Normas que protegen



Reglas claras que establecen requisitos para cuidar la salud de todos.



2 Controles que aseguran



Verificación y fiscalización para asegurar que se cumplan los estándares.



3 Responsabilidad compartida



Industria, autoridades y consumidores trabajamos juntos por alimentos seguros.



4 Confianza que se construye



Información clara y alimentos inocuos para una vida más sana y tranquila.





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



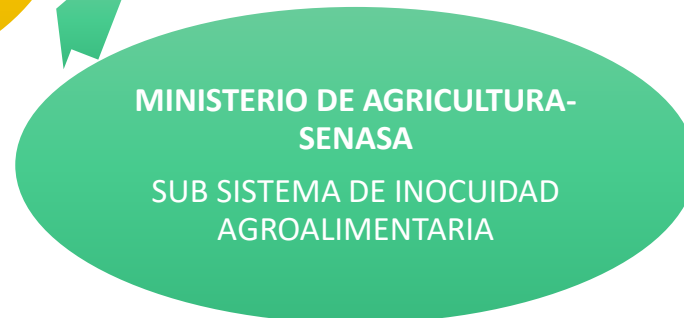
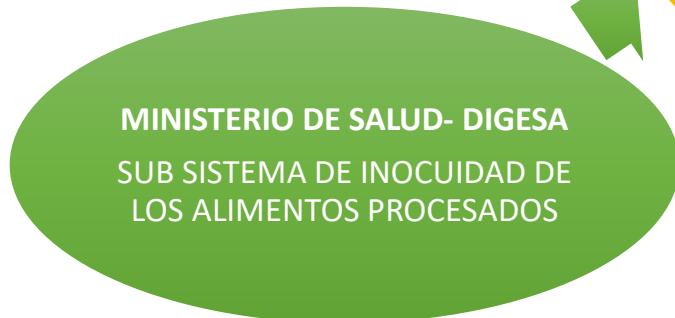
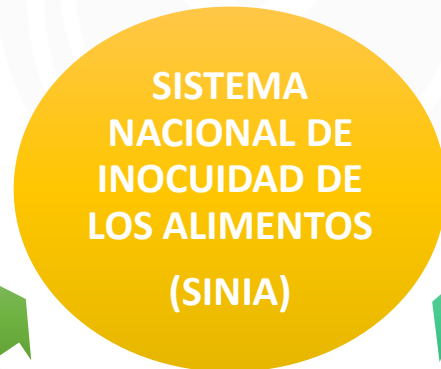
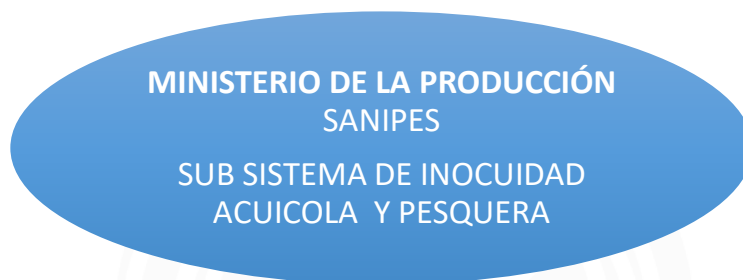
International
Featured Standards



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

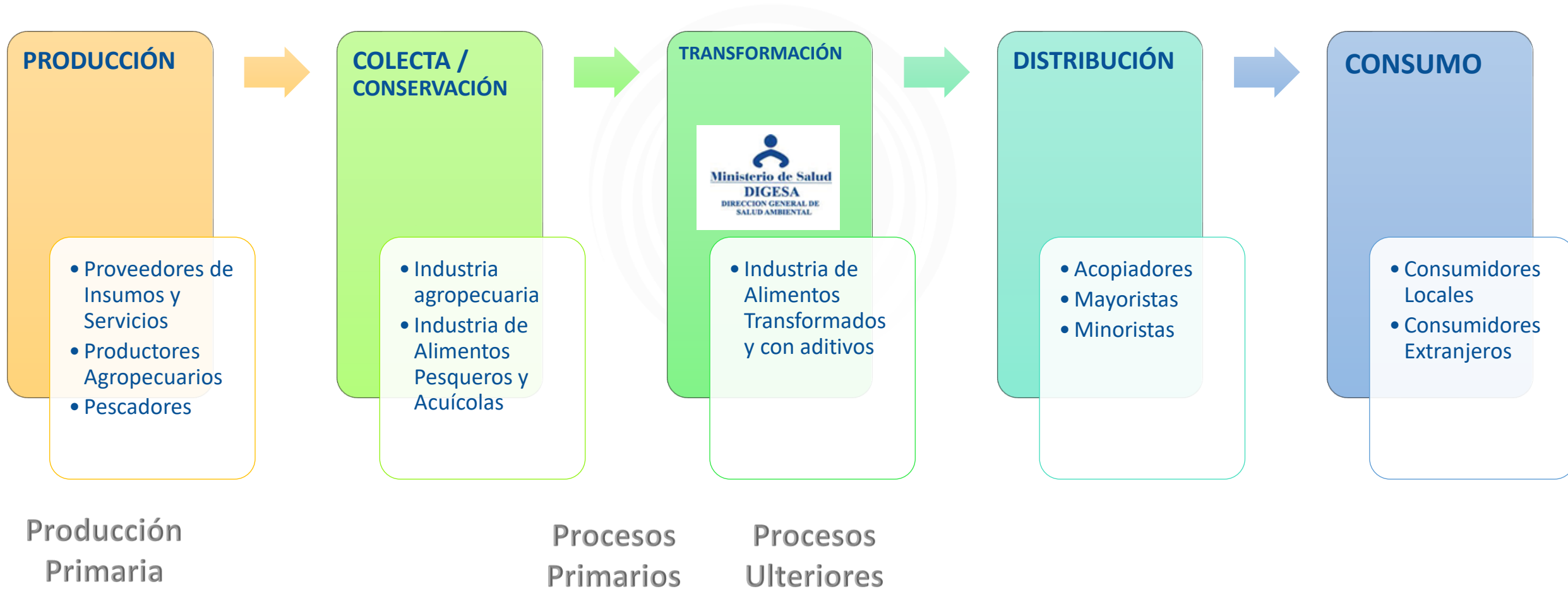
ALCANCE





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.



INDECOP

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



MARCO REGULATORIO NACIONAL E INTERNACIONAL

REGULACIÓN NACIONAL EN INOCUIDAD ALIMENTARIA

OBLIGACIONES

1

Registro Sanitario

Obligatorio para establecimientos que fabrican, procesan o almacenan alimentos.

2

Trazabilidad

Sistema para rastrear el alimento a lo largo de toda la cadena productiva.

3

Buenas Prácticas (BPM)

Normas para garantizar la higiene y seguridad en la producción.

Los operadores de la cadena alimentaria deben cumplir con diversas obligaciones. Esto incluye el registro sanitario, la trazabilidad y la implementación de las BPM.





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

NIVEL 1 BASE LEGAL

● ————
Leyes y normas que
establecen los principios
y obligaciones.



- 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



MARCO REGULATORIO NACIONAL E INTERNACIONAL

NIVEL 2 REGLAMENTOS Y DECRETOS



NIVEL 2

REGLAMENTOS Y DECRETOS

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



- ✓ **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



MARCO REGULATORIO NACIONAL E INTERNACIONAL

NIVEL 3 NORMAS SANITARIAS Y TÉCNICAS



NIVEL 3

NORMAS SANITARIAS Y TÉCNICAS

Normas específicas por tipo
de alimento, proceso o
actividad.



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



MARCO REGULATORIO NACIONAL E INTERNACIONAL

NIVEL 4 REFERENCIAS Y GUÍAS



NIVEL 4

REFERENCIAS Y GUÍAS

Documentos técnicos
de apoyo, guías y
estándares internacionales.

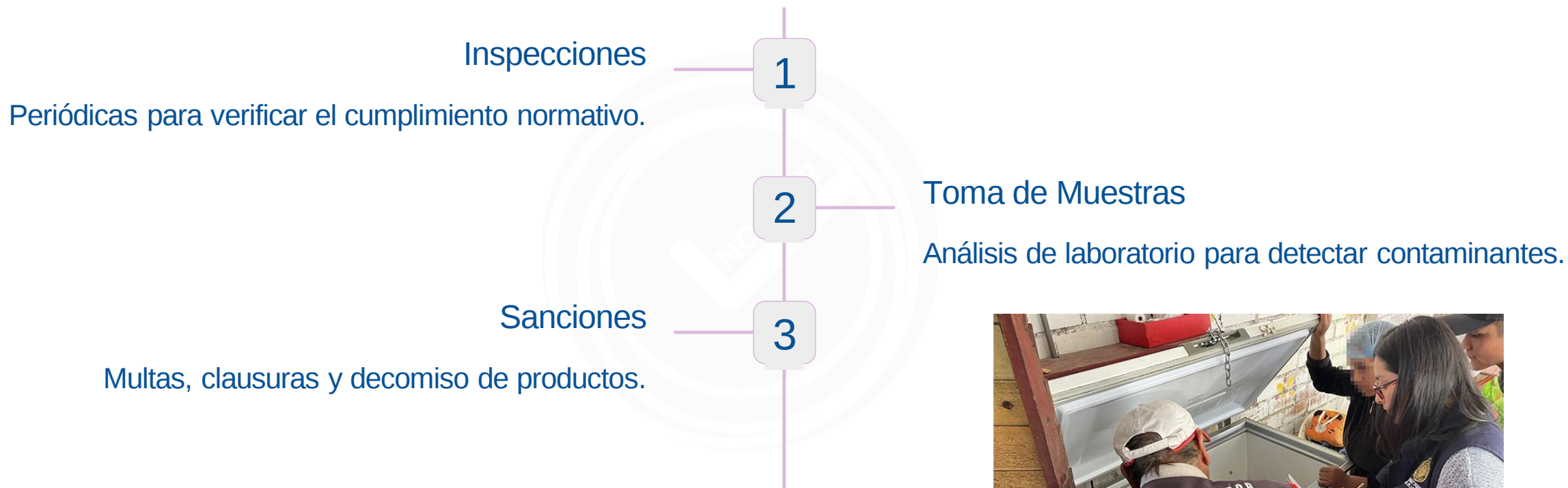


- ✓ CAC/RCP-1 (1969) – Principios Generales de Higiene de los Alimentos
- ✓ Resoluciones Directorales (Normas Metrológicas Peruanas)
- ✓ Codex Alimentarius – Normas, Directrices y Códigos de Práctica
- ✓ Normas Técnicas Peruanas (NTP – INACAL)
- ✓ ISO 22000:2018 – Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria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



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

PAÍS  ARGENTINA	ENTES REGULADORES  ANMAT Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica  SENASA Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria NORMATIVA CLAVE • Código Alimentario Argentino (CAA) • Ley 18.284
PAÍS  BRASIL	ENTES REGULADORES  ANVISA Agência Nacional de Vigilância Sanitária  MAPA Ministério da Agricultura e Pecuária NORMATIVA CLAVE • Código Sanitario de Alimentos • RDC n° 216/2004 (Buenas Prácticas)
PAÍS  CHILE	ENTES REGULADORES  MINSAL Ministerio de Salud  ACHIPIA Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria NORMATIVA CLAVE • Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA) • Ley de Etiquetado de Alimentos
PAÍS  COLOMBIA	ENTES REGULADORES  INVIMA Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos  ICA Instituto Colombiano Agropecuario NORMATIVA CLAVE • Resolución 2674 de 2013 • Resolución 5109 de 2005 • Resolución 5109 de 2005
PAÍS  MÉXICO	ENTES REGULADORES  COFEPRIS Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios  SENASICA Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria NORMATIVA CLAVE • NOM-251-SSA1-2009 (Prácticas de higiene) • NOM-051-SCFI/SSA1-2010 (Etiquetado)
PAÍS  PERÚ	ENTES REGULADORES  DIGESA Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria  SENASA Servicio Nacional de Sanidad Agraria Perú NORMATIVA CLAVE • Reglamento de Inocuidad Alimentaria (D.S. N° 034-2008-AG) • Ley de Inocuidad Alimentaria
PAÍS  ECUADOR	ENTES REGULADORES  ARCSA Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria  AGROCALIDAD Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitario NORMATIVA CLAVE • Ley de Inocuidad Alimentaria • Reglamento de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)
PAÍS  URUGUAY	ENTES REGULADORES  MSP Ministerio de Salud Pública  MGAP Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca NORMATIVA CLAVE • Código Bromatológico Nacional • Normativa Mercosur (Mercosur Food Regulations reference, e.g., GMC 80/96)
NOTA IMPORTANTE  La normativa puede actualizarse. Se recomienda verificar las disposiciones vigentes en los sitios oficiales de cada entidad reguladora.  Para más información, visite los portales oficiales de cada organismo.	



MARCO REGULATORIO NACIONAL E INTERNACIONAL

COLOMBIA



Resolución 5865 de 2018

Reglamentos técnicos que regulan la producción y procesamiento de alimentos y bebidas.

Resolución 2155 de 2012

Establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las hortalizas procesadas, empacadas, transportadas, importadas y comercializadas en el territorio nacional.

Decreto 2478 de 2018

Establece los procedimientos sanitarios para la importación y exportación de alimentos, materias primas e ingredientes secundarios para alimentos destinados al consumo humano.

Resolución 557 de 2022

Modifica disposiciones sobre el rotulado y etiquetado de alimentos, con el fin de actualizar y mejorar la información proporcionada al consumidor.





MARCO REGULATORIO NACIONAL E INTERNACIONAL



INVIMA

El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos supervisa el cumplimiento de las normas.

Coordina las acciones de inspección en toda la cadena alimentaria nacional.



Estándares Aplicados

Las Buenas Prácticas de Manufactura son obligatorias para todos los productores alimentarios.

El sistema HACCP se implementa para identificar y controlar peligros específicos.



MARCO REGULATORIO NACIONAL E INTERNACIONAL

GUATEMALA



MSPAS- Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social

Máxima autoridad reguladora en materia de inocuidad alimentaria
Dirección General de Regulación, Vigilancia y Control de la Salud



RTCA

Reglamento Técnico Centroamericano adoptado para normas armonizadas



Licencia Sanitaria

Obligatoria para todos los establecimientos procesadores de alimentos



Normas Técnicas COGUANOR

Establecen especificaciones para diversos productos alimenticios, como quesos, harinas, aceites, refrescos no carbonatados, entre otros, asegurando su calidad y seguridad.





MARCO REGULATORIO NACIONAL E INTERNACIONAL



Reglamento Técnico Centroamericano (RTCA) 67.01.31:20 – Procedimiento para el otorgamiento, renovación y modificación del Registro Sanitario de Alimentos Procesados

Este reglamento establece los procedimientos para la autorización sanitaria de alimentos procesados, incluyendo requisitos para la renovación y modificación del registro sanitario.

RTCA 67.01.33:06 – Buenas Prácticas de Manufactura

Define las disposiciones generales sobre prácticas de higiene y operación durante la industrialización de productos alimenticios, con el fin de garantizar alimentos inocuos y de calidad.



MARCO REGULATORIO NACIONAL E INTERNACIONAL

ECUADOR



ARCSA

La Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria supervisa todos los aspectos de inocuidad alimentaria.



Reglamento Sanitario

El RSA establece los parámetros técnicos y procedimientos que deben seguir los productores.



Notificación Sanitaria

La NSO es obligatoria para comercializar productos alimenticios en el mercado ecuatoriano.



Ley Orgánica

Proporciona el marco general para todas las disposiciones sobre seguridad alimentaria en el país.



MARCO REGULATORIO NACIONAL E INTERNACIONAL

HONDURAS



ARSA

La Agencia de Regulación Sanitaria
supervisa el cumplimiento de las
normas alimentarias

Vigilancia de Mercado

Secretaría de Salud- Dirección
Nacional de Alimentos y Bebidas
Programas activos de monitoreo
para productos nacionales e
importados



RTCA

Reglamentos Técnicos
Centroamericanos
Normas que regulan aspectos como
el etiquetado de alimentos, aditivos,
criterios microbiológicos, entre otros.

Registro Sanitario

Proceso detallado que requiere
múltiples pruebas y documentación
específica



MARCO REGULATORIO NACIONAL E INTERNACIONAL

VENEZUELA



Sistema de Control Sanitario

El SACS integra diversos organismos gubernamentales para supervisar la inocuidad alimentaria.



INSAI

El Instituto Nacional de Salud Agrícola Integral controla los productos de origen agrícola.



Normativa COVENIN

Establece los estándares técnicos venezolanos para la calidad e inocuidad de alimentos.



Registro Sanitario

Requisito obligatorio con procesos específicos según la categoría del producto alimenticio.



MARCO REGULATORIO NACIONAL E INTERNACIONAL

REPÚBLICA DOMINICANA



DIGEMAPS

La Dirección General de Medicamentos, Alimentos y Productos Sanitarios es la autoridad principal.
Supervisa la aplicación de regulaciones en toda la cadena alimentaria.

Ley General de Salud

La Ley No. 42-01 establece las disposiciones fundamentales sobre alimentos y bebidas.
Define sanciones por incumplimiento de normas sanitarias.

Registro Sanitario

Proceso obligatorio para la comercialización de productos alimenticios.
Requiere análisis laboratoriales y revisión documental exhaustiva.

INDOCAL

El Instituto Dominicano para la Calidad establece las normas técnicas aplicables.
Desarrolla estándares específicos para diferentes categorías de alimentos.



MARCO REGULATORIO NACIONAL E INTERNACIONAL

DESAFIOS DE LA REGIÓN

Fragmentación Regulatoria

Las diferencias normativas entre países dificultan el comercio regional y generan confusión.

Capacidad de Inspección

Recursos humanos y tecnológicos insuficientes para abarcar todos los establecimientos.

Capacitación Limitada

Necesidad de mejorar la formación técnica en toda la cadena alimentaria.

Sector Informal

Gran proporción de alimentos producidos y vendidos fuera del sistema regulatorio formal.





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.

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

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.

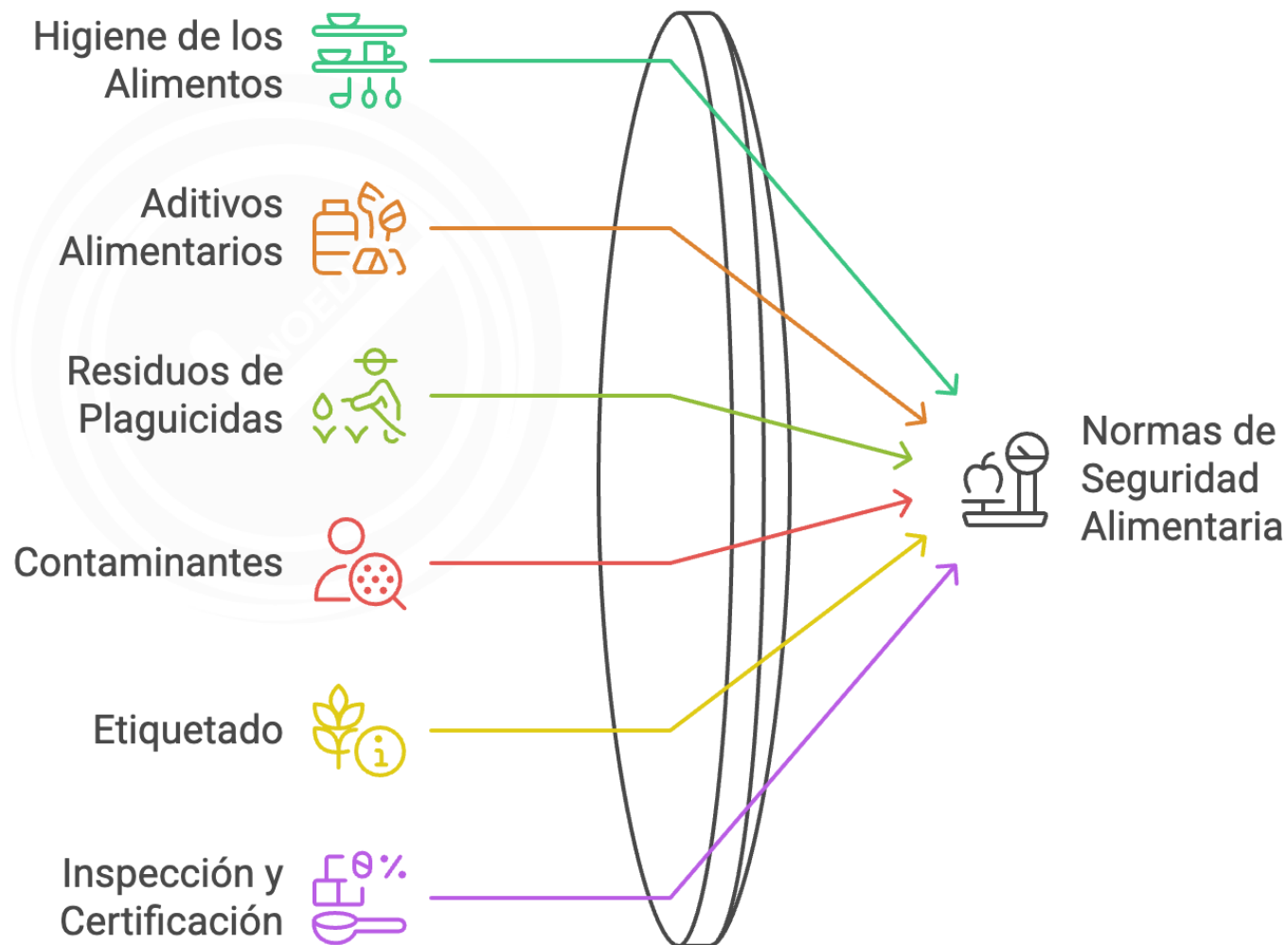


MARCO REGULATORIO NACIONAL E INTERNACIONAL

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?



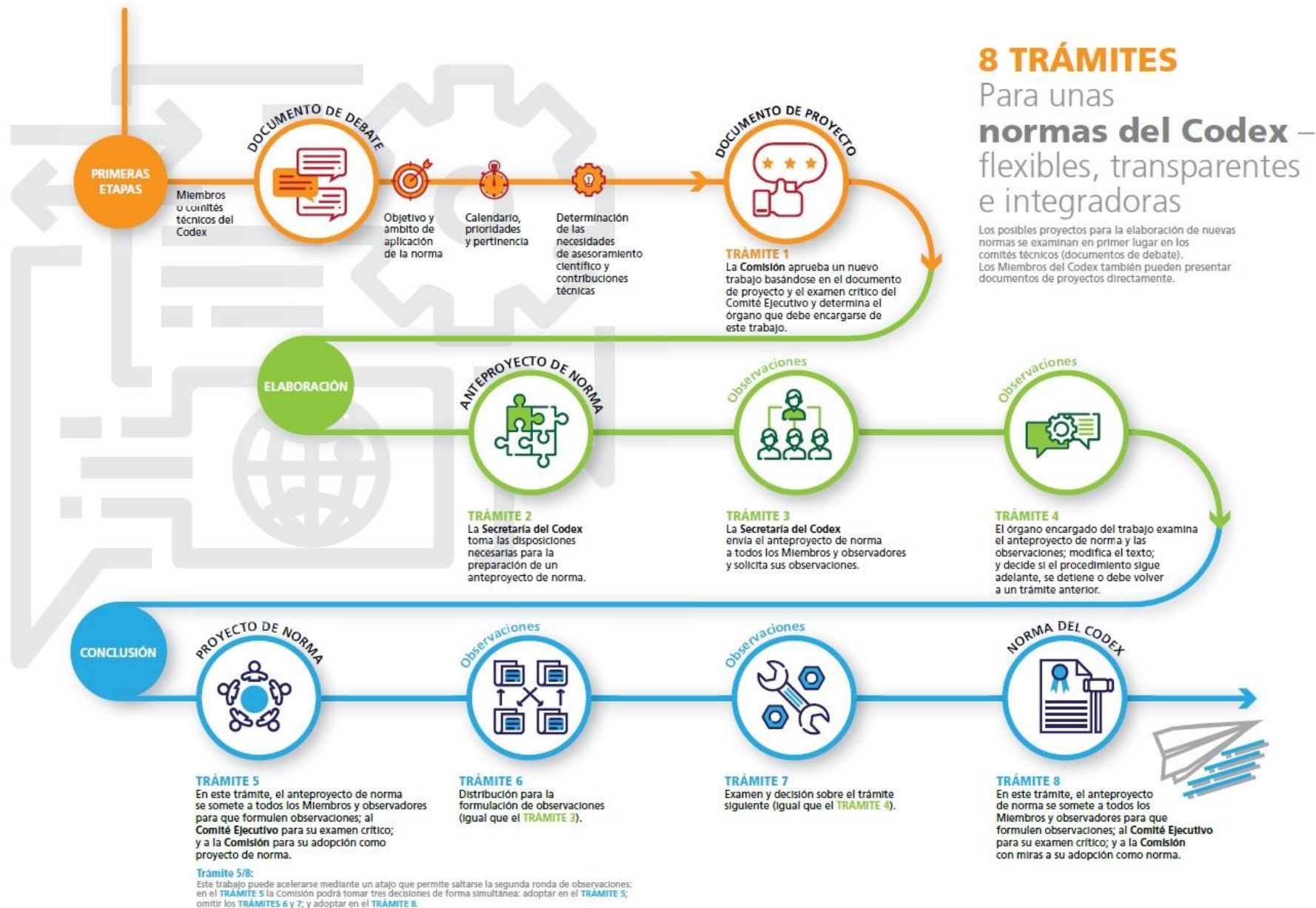
La Comisión del Codex Alimentarius y sus órganos auxiliares se comprometen a revisar cuando proceda las normas y textos afines del Codex, con objeto de que se ajusten y respondan a los conocimientos científicos del momento y a otras informaciones pertinentes.

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.



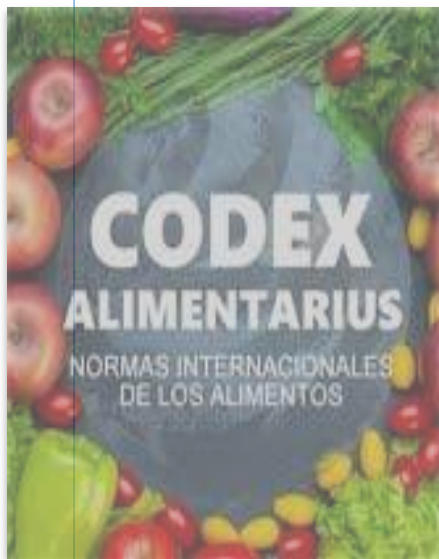
MARCO REGULATORIO NACIONAL E INTERNACIONAL





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

