



Leyes y Reglamentos

Ing. Mario Echandi Bächtold, MIA



UCI
Universidad para la
Cooperación Internacional



SICA
Sistema de la Integración
Centroamericana

Leyes y Reglamentos México y EE.UU.

NOM-251-SSA 1-2009

**NORMATIVIDAD VIGENTE EN
MÉXICO APLICADA A LA
INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS**



FDA FOOD SAFETY
MODERNIZATION ACT



FSPCA

FOOD SAFETY PREVENTIVE CONTROLS ALLIANCE

Produce Safety
ALLIANCE



Otros Programas de Inocuidad Alimentaria basados en el Riesgo



Programa
espacial de FF.
UU.



Regl. para
alimentos
enlatados de baja
acidez



Regl. APPCC de la
FDA para
mariscos



Regl. APPCC de la
FDA para jugos



Regl. APPCC del
USDA



Anexo APPCC del
Codex



APPCC para
lácteos del
NCIMS

Codex Alimentarius FAO/OMS



La comisión Codex es una organización fundada en 1962 por la FAO y la OMS para implementar de manera conjunta sus programas de estándar alimentarios (Codex Alimentarius)



Codex prepara estándar alimentarios, códigos de práctica e importantes textos científicos, que comúnmente sirven como base para la legislación nacional.



La OMC se ocupa de las normas mundiales por las que se rige el comercio entre las naciones para velar por que el comercio se realice de la manera más fluida, previsible y libre posible.



En el acuerdo de MSF (1995), los Miembros de la OMC acordaron que cualquier medida sanitaria o fitosanitaria sólo se aplique en la medida que sea necesaria para proteger la salud y la vida de las personas y de los animales o para preservar los vegetales, siempre que esté basada en principios científicos





UCI
Universidad para la
Cooperación Internacional



SICA
Sistema de la Integración
Centroamericana

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud



OBJETIVOS
DE DESARROLLO
SOSTENIBLE

7 de junio de 2023 | Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos



Las normas
alimentarias
salvan vidas

#InocuidadAlimentaria

www.fao.org/world-food-safety-day
www.who.int/world-food-safety-day

7 de Junio

Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos



Sin importar cuál sea el lugar que ocupes en la cadena de suministro de alimentos, **es indispensable asegurar que los comestibles son seguros y no dañen la salud de los consumidores.**



Este día **promueve que los alimentos en la mesa estén siempre libres de contaminantes.**



GOBIERNO DE
MÉXICO

AGRICULTURA

SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL

gob.mx/agricultura



Anexo 4 de la Resolución No. 170-2000 (COMIECO-XXXXB)

**REGLAMENTO
TÉCNICO CENTROAMERICANO**

RTCA 67.01.33.06

**INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS.
BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.
PRINCIPIOS GENERALES.**

CORRESPONDENCIA. Este reglamento técnico es una adaptación de CAC/BOP-1-1969, rev. 4-2003, Código Internacional Recomendado de Prácticas de Principios Generales de Higiene de los Alimentos.

ICS 67.020

RTCA 67.01.33.06

Reglamento Técnico Centroamericano, editado por:

- Ministerio de Fomento, MINIEU
 - Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, CONACYT
 - Ministerio de Fomento, Industria y Comercio, MIFIC
 - Secretaría de Industria y Comercio, SIC
 - Ministerio de Economía, Industria y Comercio, MEIC
-

Reglamento Técnico Centroamericano



UCI
Universidad para la
Cooperación Internacional



SICA
Sistema de la Integración
Centroamericana



**FDA FOOD SAFETY
MODERNIZATION ACT**





UCI
Universidad para la
Cooperación Internacional



SICA
Sistema de la Integración
Centroamericana

Ley de Modernización de la Inocuidad de Alimentos (FSMA)

- **2010** Aprobada por el Congreso de EE.UU el 21 de diciembre.
- **2011** Presidente Barak Obama firma la Ley el 4 de enero 2011.
- **2013-2014** Emisión de propuestas de reglamentos y solicitud de comentarios.
- **2015-2016** Fechas límite para la emisión de los reglamentos finales - retrasados.





UCI
Universidad para la
Cooperación Internacional



SICA
Sistema de la Integración
Centroamericana

Firma de la Ley (Acta) 2011

FSMA





Exportando Alimentos y Bebidas a EEUU?
Revisión de las Regulaciones de U.S. FDA & la
Nueva Acta de Modernización en Seguridad
Alimentaria



Reglamentos para cumplir con lo establecido en la Ley FSMA



Programa de Verificación de Proveedores Extranjeros

(FSVP)

Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano

(PCHF PCQI)

Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Animal

(PCAF)

Reglamento para Productos Frescos

(Produce Safety Rule)

Protección contra la Adulteración Intencional utilizando la evaluación de Vulnerabilidad

(IAVA Rule)

Regla de Transporte Sanitario

(Sanitary Transport)

Acreditación para Certificación de tercera parte

(Accredited third party Certification)

Programa Voluntario de Importador Calificado

(Voluntary Qualified Importer program)

Laboratorios Acreditados

(Accredited Laboratory)

Agua para Riego

(Agriculture Water)



Reglamentos del FSMA

No	Reglamento	Fecha de publicación	Fecha de entrada en vigor
1	Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano – 21 CFR 117	Enero 2013	30 agosto 2015
2	Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Animal - 21 CFR 507	Octubre 2013	30 agosto 2015
3	Frutas y Verduras para Consumo Humano - 21 CFR 11, 16, y 112	Enero 2013	31 octubre 2015
4	Acreditación de Auditores de Tercera Parte – 21 CFR 1	Julio 2013	31 octubre 2015
5	Programa de Verificación del Proveedor Extranjero - 21 CFR 1, 11, and 111	Julio 2013	31 octubre 2015
6	Transporte Higiénico de Alimentos Consumo Humano y Animal – 21 CFR 1	Febrero 2014	31 marzo 2016
7	Adulteración Intencional - 21 CFR 11 Y 121	Dic 2013	31 mayo 2016
8	Reglamento de Rastreabilidad de Alimentos – 21 CFR 1 Subpart S	Nov 7, 2022	20 enero 2023 / 20 enero 2026



Rule	Description	Date Issued	Compliance Date
Preventive Controls for Human Food	Requires that food facilities have safety plans that set forth how they will identify and minimize hazards	Final rule issued: September 10, 2015	Compliance Date: September 17, 2016
Preventive Controls for Animal Food	Establishes current Good Manufacturing Practices (cGMPs) and preventive controls for food for animals	Final rule issued: September 10, 2015	Compliance Date: September 17, 2016
Produce Safety	Establishes science-based standards for growing, harvesting, packing and holding produce on domestic and foreign farms	Final rule issued: November 13, 2015	Compliance Date: January 13, 2018
Foreign Supplier Verification Program	Importers will be required to verify that food imported into the United States has been produced to FDA requirements	Final rule issued: November 13, 2015	Compliance Date: May 13, 2017
Third-Party Certification	Establishes a program for the accreditation of third-party auditors to conduct food safety audits of foreign facilities	Final rule issued: November 13, 2015	Est. Compliance Date: November 21, 2017
Sanitary Transportation	Requires those who transport food to use sanitary practices to ensure the safety of food	Final rule issued: March 31, 2016	Compliance Date: March 31, 2017
Intentional Adulteration (Food Defense)	Requires domestic and foreign facilities to address vulnerable processes in their operations to prevent acts that cause large-scale public harm	Final rule deadline: May 31, 2016	Compliance Date: July 31, 2017

****Later dates or applicability may be provided for very small companies***

*****Dates may be subject to change***

******cGMP refers to Current GMPs under FSMA or ones that are current and updated within the past two years***



Principales Elementos del FSMA

Prevención

Por la primera vez, el FDA tendrá un mandato legislativo para exigir controles preventivos amplio y con base en la ciencia por toda la cadena de alimentos.

- Controles preventivos obligatorios para instalaciones de alimentos
- Padrones de producción seguros obligatorios
- Autoridad para prevenir la contaminación intencional

Inspección & Conformidad

El FSMA reconoce que padrones de control preventivos mejoran la seguridad de alimentos apenas si productores y procesadores están en conformidad con ellos. Por lo tanto, será necesario que el FDA proporcione supervisión, garantice la conformidad con los requisitos y responda eficazmente cuando los problemas surjan.

- Frecuencia de inspección obligatoria
- Acceso a registros: el FDA tendrá acceso a los registros, incluyendo planes de inocuidad de la industria
- Testes por laboratorios acreditados

Respuesta

El FSMA reconoce que el FDA debe poseer herramientas para responder de forma eficaz cuando los problemas surjan, a pesar de los controles preventivos.

- Retirada de producto obligatoria
- Detención administrativa ampliada
- Suspensión de registro
- Habilidades de rastreo de producto reforzadas
- Mantenimiento de registro adicional para alimentos de alto riesgo

Importación

El FSMA proporciona al FDA una autoridad sin precedentes para garantizar mejor que los productos importados atiendan a los padrones de los Estados Unidos y que sean seguros para los consumidores estadounidenses.

- Responsabilidad del importador
- Certificación de Tercera Parte
- Certificación para alimentos de alto riesgo
- Programa de importador calificado voluntario
- Autoridad para denegar la entrada

Alianzas Reforzadas

El FSMA construye un sistema formal de colaboración con otras agencias gubernamentales, nacionales y extranjeras. De esta forma, el estatuto reconoce explícitamente que todas las agencias de seguridad de alimentos deben trabajar juntas de modo integrado para alcanzar los objetivos de salud pública.

- Desarrollo de capacitación del Estado y local
- Desarrollo de capacitación extranjera
- Confianza en las inspecciones de otras agencias

FSMA de un vistazo



Prevención!
Responsabilidad del
Productor y del Importador



Comunicación y colaboración Internacionales

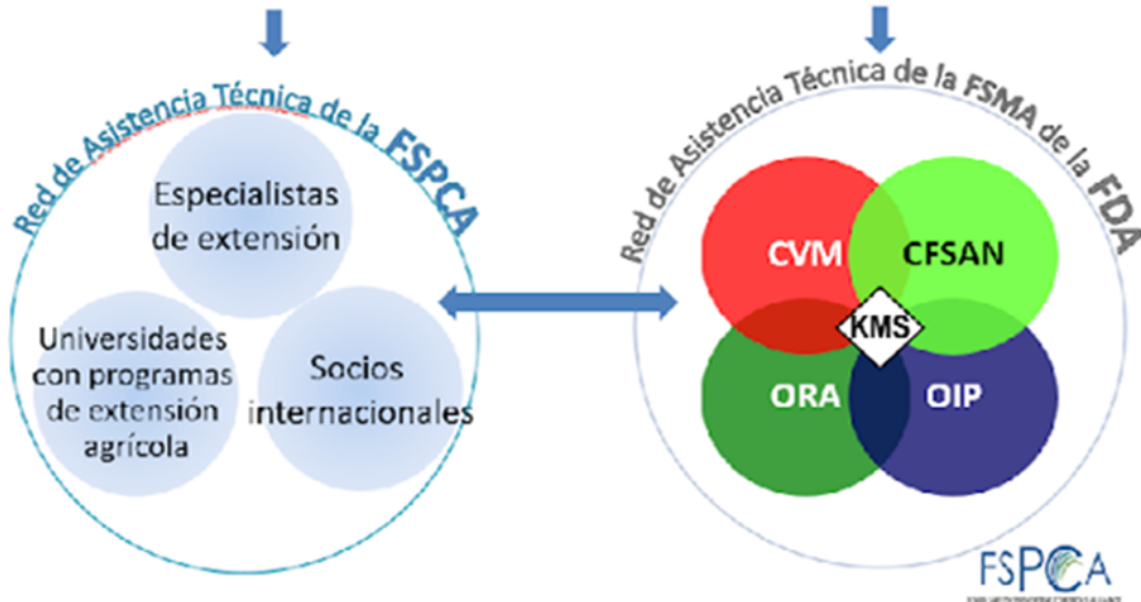
Red de Asistencia Técnica de la FSMA

Preguntas científicas y técnicas de la industria sobre controles preventivos formulario en línea disponible en:

www.iit.edu/fifsh/alliance

Preguntas sobre interpretación de regulaciones y políticas de la FSMA formulario en línea disponible en:

www.fda.gov/FSMA



Comunicación y colaboración internacionales en relación con la FSMA



FSMA: ¿Cómo colaboramos?



Red de asistencia técnica de la FSMA de la FDA

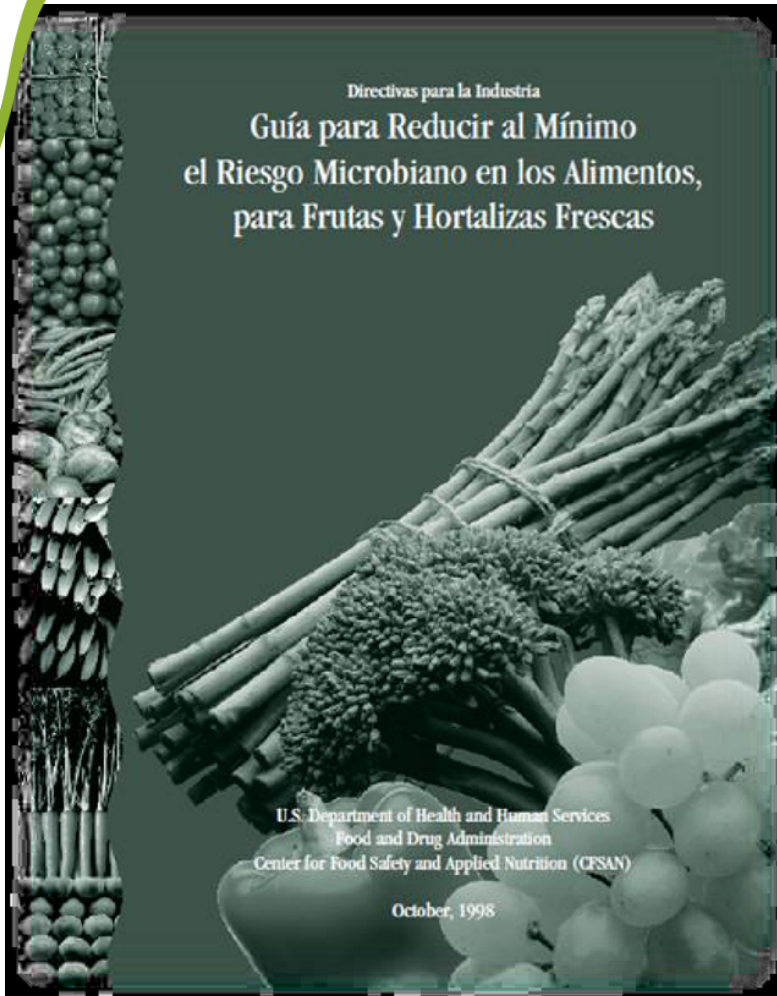
- Lanzamiento de la Red de asistencia técnica de la FSMA de la FDA el 10 de septiembre de 2015
 - Proporciona asistencia técnica a la industria, reguladores, académicos y consumidores relativa a la FSMA
 - Aborda preguntas relacionadas con los reglamentos, programas e implementación de la FSMA
- Colaboración con recursos técnicos externos, como alianzas, especialistas de extensión, universidades, homólogos internacionales
- Se pueden enviar consultas por medio de un formulario en la web o por correo postal. El formulario se encuentra en el sitio web de la FDA



Buenas Prácticas de Manufactura Actuales, Análisis de Peligros y Controles Preventivos basados en Riesgos para Alimentos de Consumo Humano

Antecedentes

- Propuesta Original en: Enero 16, 2013
- Propuesta Suplementaria: Septiembre 29, 2014
- Comentarios Públicos: Más de 8,000 para la propuesta original; y más de 1,300 para la propuesta suplementaria
- Reglamento Final: Agosto 30, 2015





Regla de Controles Preventivos para Alimentación Humana

Buenas Prácticas Actuales de Manufactura, Análisis de Peligros y Controles Preventivos Basados en el Riesgo para Alimentos Humanos

- ▶ Todas las instalaciones de alimentos que debían registrarse con la FDA bajo la sección 415 de la Ley FD & C.
- ▶ Qué es una instalación?
 - ▶ Una entidad nacional (estadounidense) y extranjera (no estadounidense) que fabrica, procesa, embala o contiene alimentos para consumo humano en los Estados Unidos



Regla de Controles Preventivos para Alimentación Humana - Exenciones

“Instalaciones Cualificadas”

- ▶ Negocio con ventas anuales promedio de <500.000 dólares y al menos la mitad de las ventas a los consumidores o minoristas o restaurantes locales.
- ▶ Muy pequeña empresa, con un promedio de menos de \$ 1,000,000, ajustado por inflación, por año

Productos, regulados por los requisitos HACCP y CGMP del Título 21 - Alimentos y Drogas de FD&C

- ▶ Mariscos
- ▶ Zumos
- ▶ "Alimentos enlatados de baja acidez"
- ▶ Suplementos dietéticos
- ▶ Producción, sujeta a otra regla
- ▶ Bebidas alcohólicas
- ▶ Almacenamiento de productos agrícolas crudos
- ▶ Almacenamiento de alimentos envasados que no estén expuestos al medio ambiente



Regla de Controles Preventivos para Alimentación Humana

Fechas de cumplimiento regla publicada 17 Sep 2015

▶ **Todas las empresas**

- ▶ Un año después de la fecha de publicación, **19 Sep 2016**

▶ **Pequeñas empresas**

- ▶ Menos de 500 full-time equivalent empleados,
- ▶ Dos años, **19 Sep 2017**

▶ **Micro empresas**

- ▶ Menos de \$1 millón por año, alimentos vendidos, más alimentos fabricados y conservas.
- ▶ Tres años, **18 Sep 2018**

▶ **Empresas sujetas a la Ordenanza de Leche Pasteurizada**

- ▶ Tres años, **18 Sep 2018**



Regla de Controles Preventivos para Alimentación Humana - Principales puntos

- ▶ PCQI (Individuo cualificado de control preventivo)
 - ▶ Individuos Formados y certificados;
 - ▶ Curriculum standard reconocido por la FDA;

- ▶ PCQI deben preparar y mantener un Plan de Seguridad Alimentaria, que contendrá:
 - ▶ Análisis de Peligros (HARPC)
 - ▶ Controles Preventivos
 - ▶ Programa cadena de suministro
 - ▶ Plan de retirada



Regla de Controles Preventivos para Alimentación Animal (PC Animal)

Buenas Prácticas de Manufactura, Análisis de Riesgos y Controles Preventivos Basados en el Riesgo para Alimentos para Animales

- ▶ Todas las instalaciones de alimentos que debían registrarse con la FDA bajo la sección 415 de la FD&C
- ▶ Esto incluye:
 - ▶ Nacionales (basados en EE.UU.) y
 - ▶ Extranjeras (no basadas en EE.UU.) instalaciones

Que fabrican, procesan, envasan o almacenan alimentos para consumo animal en los Estados Unidos.



Reglamento para Productos Frescos (Fresh Produce)

▶ La regla abarca:

- ▶ El alimento que es un producto agrícola crudo (RAC),
- ▶ Los productos cubiertos incluyen una lista de frutas y verduras, a partir de almendras, manzanas, albaricoques, hasta nueces, berros, sandías y ñame.

▶ Los Requisitos

- ▶ Calidad del agua agrícola;
- ▶ Enmiendas Biológicas de Suelos;
- ▶ Coles;
- ▶ Animales domésticos y salvajes;
- ▶ Formación de Trabajadores y Salud e Higiene;
- ▶ Equipos, Herramientas y Edificios.



Reglamento para Productos Frescos (Fresh Produce)

Establece los estándares para el cultivo, cosecha, empaque y almacenamiento de productos en granjas nacionales y extranjeras.

Fechas de cumplimiento (granjas y servicios de tipo mixto rural con más de \$25.000 en ventas anuales de productos):

- Empresas muy pequeñas (\$25.000 - \$250.000 ventas anuales): cuatro años después de la publicación final de la regla
- Pequeñas empresas (\$250.000 - \$500.000 ventas anuales): tres años después de la publicación de la final de la regla
- Otras granjas e instalaciones: dos años después de la publicación de la final de la regla.

Cumplimiento de fechas para los estándares de calidad de agua y pruebas y los registros disposiciones relacionadas: por dos años adicionales.



Regla de Producción - Exenciones

Productos Frescos

- ▶ Granjas con ventas de productos anuales de \$ 25,000 o menos;
- ▶ Producción que no es un producto agrícola en crudo;
- ▶ Los productos que la FDA ha identificado como raramente consumidos crudos (por ejemplo, espárragos, frijoles negros, frijoles, maíz dulce, arándanos, fechas, etc.);
- ▶ Granos alimenticios, incluyendo cebada, maíz dentado o maíz de sílex, sorgo, avena, arroz, etc .;
- ▶ Producción que se utiliza para el consumo personal o en la granja.

Programa de Verificación de Proveedores Extranjeros

Hace que los Importadores en Estados Unidos sean responsables de asegurar que los proveedores de alimentos extranjeros proporcionen el mismo nivel de protección de la salud pública tal como se requiere a los productores de alimentos de los Estados Unidos de América.

- Fecha límite del reglamento final: 31 de octubre de 2015
- Fechas de cumplimiento:
- En general, 18 meses después de la publicación de la norma final

Para la importación de alimentos sujetos a controles preventivos y las normas de inocuidad de productos frescos, los Importadores deben cumplir seis meses después de que los proveedores extranjeros cumplan con esos estándares.



Programa de Verificación de Proveedores Extranjeros (FSVP)

- ▶ Los importadores deben desarrollar un Programa de Verificación de Proveedores Extranjeros
- ▶ El FSVP debe contener:
 - ▶ Análisis de peligros de la actividad del importador
 - ▶ La evaluación por el importador del desempeño del proveedor considerando:
 - ▶ Análisis de riesgos del proveedor;
 - ▶ Análisis de riesgos del proveedor del proveedor de materias primas / ingredientes;
 - ▶ Regulaciones de seguridad alimentaria de la FDA aplicables al proveedor extranjero.



Transporte Sanitario de Alimentos

Requeriría el uso de prácticas de transporte sanitario para garantizar la inocuidad de alimentos.

- Fecha límite de la regla final: 31 de marzo de 2016.
- Fechas de cumplimiento para las empresas cubiertas:

Pequeñas empresas (aparte de los auto-transportistas que no son también los expedidores o los receptores emplean a menos de 500 personas y los transportistas motorizados con menos de \$ 25.5 millones en ingresos anuales): dos años después de la publicación de la regla final.

Otros negocios: un año después de la publicación de la regla final



Reglamento de Adulteración Intencional

Requiere que las instalaciones implementen un plan de defensa de alimentos para prevenir acciones destinadas a causar daño público a gran escala.

- Fecha límite del reglamento final: 31 de mayo de 2016
- Fechas de cumplimiento:

Empresas muy pequeñas (menos de \$ 10 millones en ventas anuales): tres años después de la publicación de la final de la regla

Pequeñas empresas (con menos de 500 empleados): dos años después de la publicación de la final de la regla

Otros negocios: un año después de la publicación de la final de la regla

Regla de adulteración intencional - exenciones

- ▶ Esta regla no se aplica a la fabricación, procesamiento, envasado o tenencia de alimentos para animales que no sean el hombre.
- ▶ Esta regla no se aplica a las actividades de una granja que están sujetas a la sección 419 de la Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos (Normas para la Seguridad de los Productos);

Otras exenciones:

- ▶ Micro empresas;
- ▶ Conservación de alimentos, excepto la conservación de alimentos en tanques de almacenamiento de líquidos.
- ▶ Embalaje, re-embalaje, etiquetado o re-etiquetado de alimentos donde el contenedor que contacta directamente con el alimento permanece intacto;
- ▶ Fabricación, transformación, envasado o almacenamiento de alimentos para animales.
- ▶ Animales;
- ▶ Carne de caza.

Programa para Certificación de Terceros y VQIP (Voluntary Qualify Importer Program)

- Se establece un programa para la acreditación de Organismos de certificación y de auditores de tercera parte para realizar auditorías de inocuidad alimentaria y emitir certificaciones a las instalaciones extranjeras y los alimentos que producen, bajo los reglamentos FSMA.
- **Fecha límite del reglamento final:** 31 de octubre de 2015
- VQIP es para los productores de alimentos que quieren participar de este Programa voluntariamente.

Materia Didáctico, Programas y Guías



PRODUCTO(S): Mantequilla de mani	PÁGINA 1 de 22
NOMBRE DE LA PLANTA: Ejemplo	FECHA DE PUBLICACIÓN: 24/2/2015
DIRECCIÓN: Calle 123 Xyz, EE. UU.	SUSTITUYE LA VERSION: 22/10/2015

Secciones escogidas de un
Plan de inocuidad alimentaria
para
mantequilla de mani

Ejemplo para fines didácticos

Revisado por: _____ gerente de planta Fecha: _____

Esta información es solo para fines didácticos y no representa una operación específica. Se ha omitido o combinado varios pasos del proceso para facilitar su uso en ejercicios de la capacitación, por lo que no es completa y combina información requerida y opcional.

Dado que un plan de inocuidad alimentaria es específico para una planta, es poco probable que este pueda usarse en otra planta sin una modificación significativa. Las condiciones y las especificaciones empleadas (como la información de validación) son solo con fines ilustrativos y puede que no representen condiciones reales de procesamiento.



FSPCA CONTROLES
PREVENTIVOS DE ALIMENTOS
PARA HUMANOS

Libro de ejercicios

Incluye hojas de trabajo del Plan de
Inocuidad Alimentaria

Desarrollado por



FOOD SAFETY PLAN BUILDER



UCI
Universidad para la
Cooperación Internacional



SICA
Sistema de Integración
Centroamericana

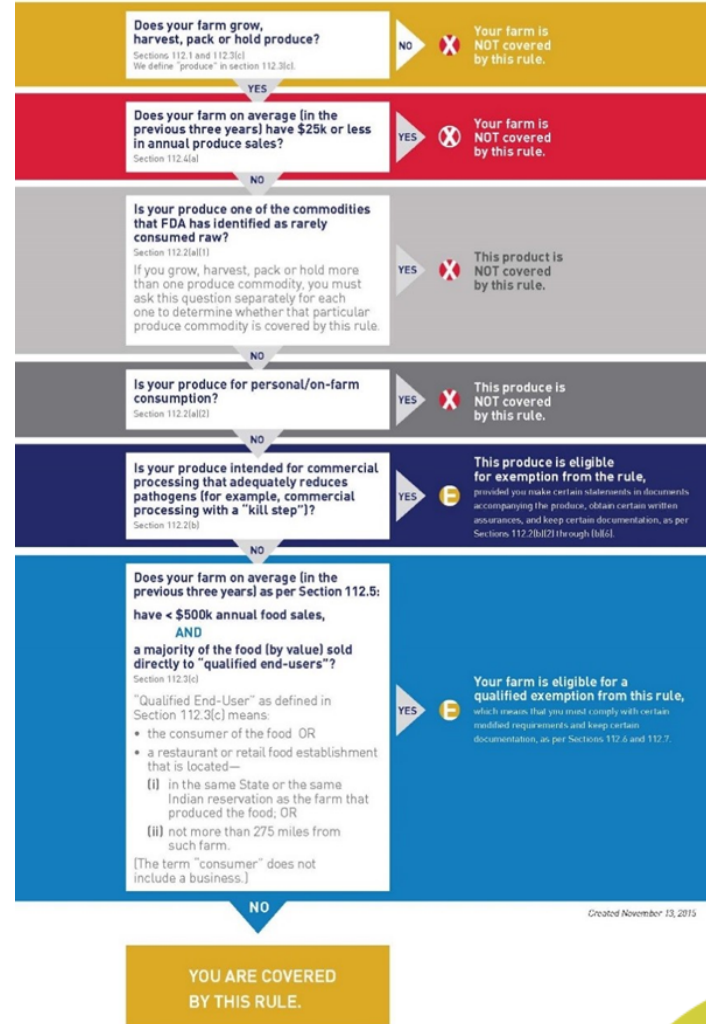
Guías para conocer que reglamento del FSMA aplica o no a mi empresa



STANDARDS FOR PRODUCE SAFETY Coverage and Exemptions/Exclusions for 21 PART 112

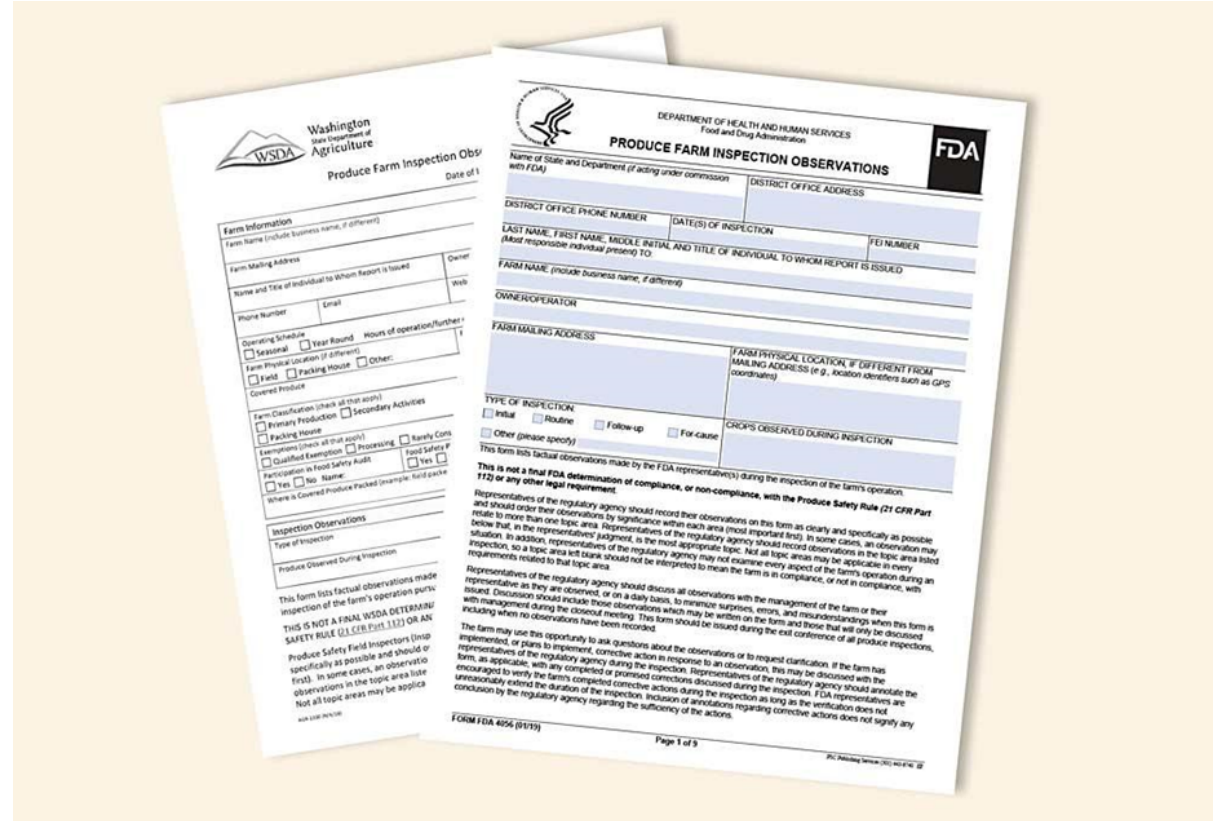


The Preventive Controls for Human Food rule clarified the definition of a farm to cover two types of farm operations, primary production farms and secondary activities farms. The same definition is used in the Produce Safety rule [section 112.3(c)]. Below are basic criteria that determine whether an operation that meets the definition of "farm" is subject to the produce rule.



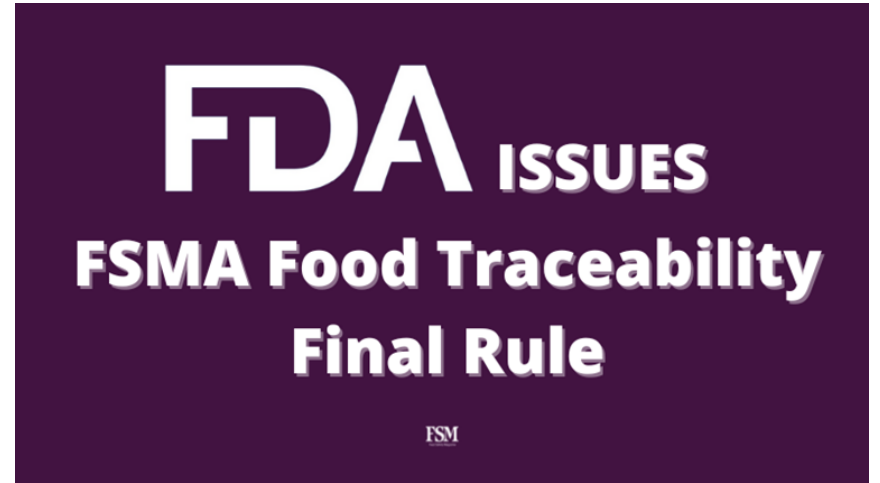


Comienzan las Inspecciones de la FDA



Reglamentación Final en Trazabilidad Alimentaria

November 15, 2022,



Nueva Reglamentación de Trazabilidad propuesta por FDA

La Administración de Drogas y Alimentos de los EE. UU. (FDA) emitió su regla final sobre los requisitos para registros de trazabilidad adicionales para ciertos alimentos (regla final de trazabilidad de alimentos) bajo la Ley de Modernización de la Seguridad Alimentaria (FSMA) Sección 204 (d).

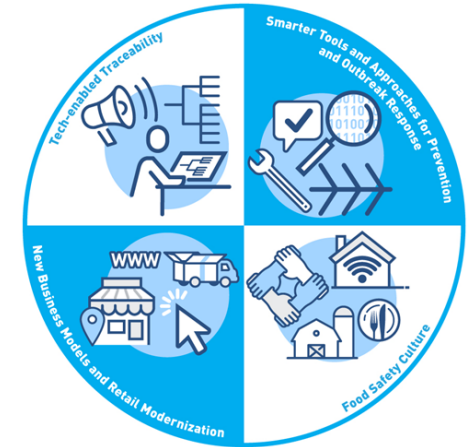
Propuesta de Regla de Trazabilidad de Alimentos FDA - EE.UU.

Requiere que aquellos que fabrican, procesan, empaacan o mantienen un alimento en el FTL (Food Traceability List) deben establecer y mantener registros específicos asociados con "Eventos Críticos de Seguimiento" (Critical Tracking Events, CTEs):

- cultivo, cosecha
- empaque, recepción, transformación,
- creación, almacenamiento
- envío, venta

Para cada CTE, se requeriría que las entidades establezcan y mantengan registros que contengan "Elementos Claves de Datos" (Key Data Elements, KDE). Los ejemplos de KDEs incluyen

- el código de lote de trazabilidad,
- la fecha en que se recibió el producto,
- la fecha en que se envió el producto y
- una descripción del producto.



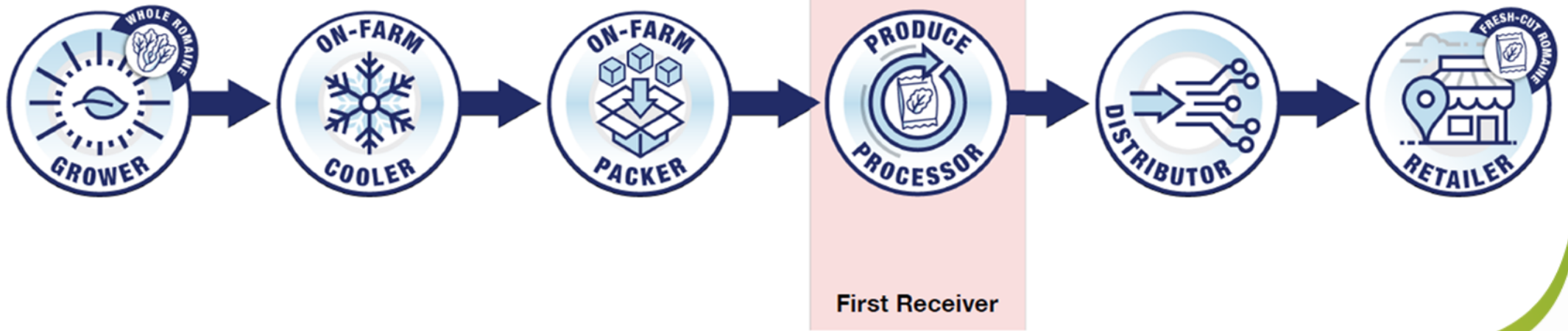
Nueva Regla de Trazabilidad de la FDA

- El código de lote de trazabilidad es un **KDE (Key Data Element)** importante a lo largo de la cadena de suministro destinado a establecer **vínculos críticos** que ayudarán a facilitar las investigaciones rápidas de rastreo, para atrás y para adelante, durante los brotes de enfermedades transmitidas por alimentos y eventos de retiro del mercado.
- Además, los sujetos a la regla también estarían obligados a crear y mantener **registros relacionados con su programa de trazabilidad interna**, lo que ayudaría a los reguladores a comprender mejor las prácticas de mantenimiento de registros y las operaciones de trazabilidad de una empresa.
- La propuesta de regla estará disponible para comentarios públicos durante 120 días después de su publicación en el Registro Federal (Federal Register).



Cadena de suministro FDA

Fresh-Cut Romaine



Fresh-Cut Romaine





UCI
Universidad para la
Cooperación Internacional



SICA
Sistema de la Integración
Centroamericana



Supply Chain Example: Cucumbers





Supply Chain Example: Cucumbers

Traceability Plan





Ventajas para el Cliente y Autoridades

- **Confiabilidad por la transparencia de la información** a lo largo de la cadena alimentaria.
- Garantía de que ante cualquier problema las acciones a tomar se realizarán con **máxima eficacia, rapidez y coordinación.**
- Depositar mayor **confianza en las empresas alimentarias** facilitando las actividades de control oficial a lo largo de la cadena.
- Focalización de **recursos de inspección** a empresas pequeñas o menos desarrolladas.
- Mayor eficacia en gestión de incidentes, crisis o alertas de inocuidad alimentaria.

La Trazabilidad de los Alimentos



Conclusión: Para que necesitamos la Trazabilidad

- Facilitar la verificación de información del producto y las materias primas.
- Comunicar información a las partes interesadas.
- Cumplir una normativa o legislación.
- Para mejorar la efectividad, productividad y rentabilidad de la organización.