



Hoja informativa: Importación de alimentos

Reglamento sobre la Salubridad de los Alimentos en Canadá

En virtud del *Reglamento sobre la Salubridad de los Alimentos en Canadá* (SFCR, en sus siglas en inglés), se aplican nuevos requisitos de salubridad alimentaria a las empresas que importan alimentos en Canadá.

¿Está lista su empresa?

Como importador, usted tiene que asegurarse de que los alimentos que importa son salubres para consumir y cumplen con los requisitos canadienses. El nuevo reglamento propuesto incluye un requisito con arreglo al cual los alimentos importados deben prepararse con el mismo nivel de controles de salubridad alimentaria que los alimentos preparados en Canadá.

Requisitos clave

1. Obtención de licencias

En la mayoría de los casos, los importadores necesitan una licencia para importar alimentos en Canadá.

Para averiguar si necesita una licencia y cuándo, utilice la [herramienta interactiva de licencias](#). Sólo le tomará 5 minutos.

2. Controles preventivos

Como importador, se le exigirá que garantice la salubridad de los alimentos de la siguiente manera:

Conocimiento de sus alimentos: estar al tanto de los posibles riesgos de contaminación y describir cómo se controlan los peligros biológicos, químicos o físicos relativos a los alimentos importados.

Conocimiento de su proveedor: estar seguro de que las normas de salubridad de su proveedor extranjero son del mismo nivel que las de los proveedores nacionales en relación con la preparación, el almacenamiento y el transporte de sus productos alimentarios.

Además, se le exigirá que garantice la salubridad de los alimentos de la siguiente manera:

Preparación de un plan de control preventivo (PCP): anotar y revisar periódicamente lo siguiente:

- la forma en que supervisa y verifica que su proceso de importación funciona bien



- la forma en que los alimentos que importa cumplen con los requisitos de salubridad, clasificación, normas, etiquetado, y la cantidad neta
- que dispone de procedimientos para gestionar las quejas y las retiradas de la circulación

Un PCP demuestra que, como importador, usted comprende los riesgos asociados con los alimentos que importa. El PCP establece los controles preventivos aplicables a los alimentos que importa y describe que las medidas que usted y la empresa extranjera han adoptado para preparar los alimentos permiten controlar esos riesgos.

Averigüe si necesita un PCP y cuándo por medio de la [herramienta interactiva del PCP](#).

3. Rastreabilidad

En virtud del SFCR, debe mantener registros claros y legibles que recojan la procedencia de sus alimentos y a quién se los suministró. Esto reduce considerablemente el tiempo que se tarda en sacar de la circulación un producto si es necesario.

Averigüe qué requisitos de rastreabilidad se aplican a usted y cuándo mediante la [herramienta interactiva de rastreabilidad](#). Sólo le tomará 5 minutos.

¿Por qué es importante?

En la actualidad, todos los alimentos importados deben cumplir con los requisitos de importación canadienses aplicables. Antes, sólo los importadores de ciertos alimentos estaban obligados a tener una licencia y a disponer de controles preventivos de salubridad de los alimentos. El SFCR ofrece un enfoque coherente para todos los tipos de alimentos importados.

[Obtenga más información](#) en www.inspection.gc.ca/safefood y acceda a herramientas tales como:

- Video: [Get Ready for the Safe Food for Canadians Regulations](#)
- Video: *SFCR – Importing Food*
- *Understanding the SFCR* (comprender el SFCR): [manual para empresas alimentarias](#)
- [Una guía para preparar un plan de control preventivo - Para importadores](#)
- Infografía: [3 principios clave para los importadores](#)
- [Automated Import Reference System \(AIRS\)](#)
- Guía *Importing food: A step-by-step guide*
- Guía de inicio: [Manual para empresas](#)