



Hoja informativa: empresas de alimentos manufacturados (todos los demás alimentos)

Los requisitos del *Reglamento sobre la Salubridad de los Alimentos en Canadá* (Reglamento SFCR, por su sigla en inglés) se aplican a las empresas del sector de alimentos manufacturados que importan o preparan alimentos destinados al comercio interprovincial o la exportación.

En esta página

- [Qué son los alimentos manufacturados \(todos los demás alimentos\)](#)
- [Requisitos principales](#)
 1. [Obtención de licencias](#)
 2. [Requisitos de control preventivo y de un plan de control preventivo](#)
 3. [Rastreabilidad](#)
- [Enlaces conexos](#)

¿Qué son los alimentos manufacturados (todos los demás alimentos)?

En términos generales, los productos alimenticios manufacturados son alimentos que no forman parte de las otras ocho categorías de [productos alimenticios](#) (productos lácteos; huevos; pescados y mariscos; frutas y verduras frescas; miel; jarabe de arce; productos cárnicos y avícolas; frutas y verduras procesadas).

Los alimentos manufacturados incluyen los siguientes:

- Bebidas alcohólicas
- Productos de confitería, edulcorantes, refrigerios y postres no horneados
- Grasas y aceites
- Productos químicos alimentarios
- Alimentos a base de cereales
- Alimentos para bebés
- Alimentos de ingredientes múltiples (tales como comidas vegetarianas preparadas, pizzas vegetarianas, dietas líquidas formuladas y sustitutos de comidas)
- Bebidas sin alcohol
- Frutos secos, cereales y semillas
- Especias, hierbas, aromas, condimentos, aderezos para ensaladas
- Sustitutos lácteos veganos
- Alimentos no incluidos en la lista (tales como harina de grillo, gusanos de la harina secos y alimentos proteicos de origen vegetal)

La Agencia Canadiense de Inspección Alimentaria (CFIA) es la entidad responsable de supervisar la aplicación del Reglamento SFCR en nombre del Gobierno de Canadá. La CFIA fomenta el cumplimiento, proporcionando a las empresas reguladas las herramientas, los recursos, la orientación y los servicios que puedan necesitar para familiarizarse con las exigencias reglamentarias y acatarlas.

Requisitos principales

Los requisitos principales del Reglamento SFCR son la obtención de [licencias](#), los [controles preventivos](#) que incluyen los [planes de control preventivo](#) y la [trazabilidad](#). Estos requisitos se aplican a la mayoría de las empresas de productos alimentarios manufacturados que [importan](#) o que preparan alimentos destinados a la [exportación](#) o al comercio entre provincias y territorios. El 15 de enero de 2019, estos requisitos entraron en vigor para las empresas alimentarias de los sectores previamente registrados a nivel federal (tales como carnes, productos lácteos, pescados, huevos). Sin embargo, se adoptó una implementación gradual para que las empresas de alimentos manufacturados tuvieran un plazo adicional para adherirse a la nueva reglamentación.

1. Obtención de licencias

El requisito del Reglamento SFCR de tener que obtener licencias proporciona a la CFIA un medio de comunicación con todas las partes reguladas (con ciertas excepciones), lo cual permite responder con más agilidad a emergencias de seguridad alimentaria. El requisito de tener que obtener licencias entró en vigor el 15 de julio de 2020 para todas las empresas que importan o que [fabrican](#), [procesan](#), [transforman](#), [conservan](#), [clasifican](#), [envasan](#) o [etiquetan](#) alimentos manufacturados destinados al [comercio interprovincial](#) o a la exportación. Consulte el documento de orientación titulado [Actividades de empresas alimentarias que requieren una licencia en virtud del Reglamento sobre la Salubridad de los Alimentos en Canadá \(Reglamento SFCR\)](#) y utilice la [Herramienta interactiva sobre las licencias](#) para determinar si alguna de las actividades que su empresa lleva a cabo requiere una licencia canadiense de inocuidad alimentaria (*Safe Food for Canadians*, o licencia SFC). Asimismo, la CFIA ha elaborado una guía sobre [lo que hay que tener en cuenta antes de presentar una solicitud de licencia](#), que le servirá para crear su propia cuenta *My CFIA*, determinar la estructura de su licencia y presentar su solicitud de licencia.

Crear una cuenta *My CFIA*

El primer paso para obtener una licencia SFC es inscribirse en el portal de servicios en línea (seguro y práctico) de la CFIA: [My CFIA](#). Consulte el apartado [Antes de inscribirse en My CFIA](#) para saber cómo crear un perfil de contacto y cómo inscribirse para fines comerciales, al igual que para saber cuál es la información que necesitará tener a mano. La CFIA también ha elaborado una [Guía para el usuario de My CFIA](#), que contiene videos e instrucciones prácticas sobre la manera de inscribirse y de gestionar su cuenta.

Selección de actividades y de productos en la solicitud de licencia SFC

Cuando solicite una licencia SFC, es importante que seleccione las actividades y las mercancías más apropiadas a fin de que su licencia refleje con exactitud la actividad de su empresa.

A tener en cuenta

Consulte el [Anexo A](#) del documento de orientación titulado [Lo que hay que saber antes de presentar una solicitud de licencia SFC \(Safe Food for Canadians\)](#) para ver las descripciones y los ejemplos de productos alimenticios entre los cuales usted deberá elegir al llenar la solicitud de licencia. Consulte el [Anexo B](#) para ver las descripciones de las actividades que pueden requerir una licencia en virtud del Reglamento SFCR.

Consulte la [página inicial de My CFIA](#) y la [página inicial de las licencias para alimentos](#) para obtener herramientas y consejos adicionales.

2. Requisitos en materia de control preventivo y de plan de control preventivo

Los requisitos en materia de control preventivo (que abarcan los planes de control preventivo) entraron en vigor el 16 de julio de 2021 para todos los titulares de licencias de alimentos manufacturados.

Estos requisitos definen los resultados anticipados en materia de inocuidad alimentaria, con el fin de prevenir los [riesgos](#) para la salubridad alimentaria y de evitar la entrada al mercado canadiense de alimentos [contaminados](#) y no conformes con las normas. Se basan en principios de higiene alimentaria reconocidos internacionalmente, tales como las [Buenas Prácticas de Fabricación \(BPF\)](#) y los principios del [Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control \(HACCP\)](#).

Consulte los [Requisitos reglamentarios en materia de controles preventivos](#) para obtener información adicional sobre los requisitos en materia de controles preventivos.

Los planes de control preventivo

La mayoría de las empresas de alimentos manufacturados que importan – así como las empresas responsables de fabricar, procesar, tratar, conservar, clasificar, envasar o etiquetar un alimento que se va a exportar o comercializar interprovincialmente – tienen la obligación de contar con un plan de control preventivo (PCP). Un PCP es un documento escrito que describe la manera en que se identifican y controlan los riesgos relacionados con los alimentos y los animales destinados a la alimentación. Asimismo, el PCP incluye elementos relacionados con el embalaje, el etiquetado, la clasificación y las normas de identidad aplicables a los productos.

Los documentos a continuación describen los criterios específicos que se aplican y ofrecen ejemplos de componentes del programa para ayudarle a cumplir las exigencias en cuestión de planes de control preventivo:

- [Exigencias reglamentarias relativas al plan de control preventivo](#)
- [Modelos de plan de control preventivo para las empresas alimentarias canadienses](#)
- [Preparación de un plan de control preventivo: guía para los importadores](#)

Excepción al requisito de contar con un PCP

El Reglamento SFCR acuerda una excepción al requisito de contar con un PCP a las empresas de alimentos manufacturados cuyas ventas brutas anuales de alimentos no sobrepasan la cifra de \$100.000 dólares. Para ayudarle a determinar si usted podría acogerse a esta excepción, la CFIA ha creado una [guía](#) sobre los elementos que usted deberá tener en cuenta para calcular sus ventas brutas. Es importante observar que, si usted desea obtener un [certificado de exportación](#) u otro tipo de permiso de exportación de la CFIA, esta excepción no será aplicable. Usted deberá contar con un PCP implantado antes de que el certificado de exportación u otro permiso de exportación pueda ser emitido.

A tener en cuenta

Incluso si puede acogerse a la excepción de contar con un PCP, usted deberá cumplir con los demás requisitos de control preventivo, incluidos los requisitos relacionados con la documentación. Un ejemplo son los documentos que describen sus procedimientos para atender reclamaciones y para retirar productos del mercado.

Consulte la [página inicial del apartado sobre controles preventivos](#) para obtener las herramientas y orientaciones (tales como guías y modelos de planes de control preventivo) que le ayudarán a empezar el proceso.

3. Rastreabilidad

Los requisitos de trazabilidad entraron en vigor el 15 de julio de 2020 para los [titulares de una licencia](#), los minoristas y las empresas que exportan o que participan en el comercio interprovincial. Dichas exigencias apoyan las investigaciones sobre la salubridad alimentaria y [las retiradas de productos del mercado](#), ya que permiten rastrear a un alimento una etapa antes y una etapa después en la cadena de suministro.

Los requisitos de trazabilidad tienen dos componentes: los requisitos de documentación y los requisitos de etiquetado.

Documentación

Si los requisitos en materia de documentación relacionada con la trazabilidad se aplican a su empresa alimentaria, tendrá que preparar, guardar y conservar esos documentos relativos a la trazabilidad. Para satisfacer estos requisitos, usted deberá poder rastrear los movimientos

(en la cadena de suministro) del alimento que su empresa [proporciona](#) – identificando al consumidor inmediato y(o) al proveedor inmediato, según corresponda. Consulte la [herramienta interactiva sobre la rastreabilidad](#) para determinar si los requisitos de documentación relativa a la trazabilidad se aplican a su empresa.

Etiquetado

En el marco de los requisitos de etiquetado específicamente relacionados con la trazabilidad, un [código de lote](#) o un [identificador único](#) debe ser aplicado, adjuntado o ir acompañando a la mayoría de los alimentos cuando estos últimos son proporcionados a otra persona. La información de trazabilidad que se aplica o se adjunta a un alimento o que acompaña a un alimento permitirá que tanto usted como la [persona](#) que reciba el alimento puedan identificar con eficacia un alimento en particular que deba ser retirado del mercado. Consulte los [requisitos de etiquetado específicamente relacionados con la trazabilidad](#) para determinar si dichos requisitos se aplican a su empresa.

Consulte los [Requisitos reglamentarios en materia de trazabilidad](#) para obtener una explicación detallada sobre los requisitos de trazabilidad.

Consulte la [página inicial sobre la trazabilidad de los alimentos](#) para obtener herramientas y orientaciones adicionales.

Otros enlaces de interés:

- [Juego de herramientas para empresas alimentarias](#)
- [Comprender el Reglamento SFCR: manual para empresas alimentarias](#)
- [Preguntas y respuestas: el Reglamento sobre la Salubridad de los Alimentos en Canadá](#)
- [Glosario de términos clave](#)
- [Buscador de directivas](#)