



## Hoja informativa: Controles preventivos de la salubridad de los 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), la mayoría de las empresas deben establecer controles preventivos de la salubridad de los alimentos para:

- fabricar, procesar, tratar, conservar, clasificar, embalar o etiquetar alimentos para exportar o enviar más allá de las fronteras provinciales o territoriales
- cultivar o cosechar frutas o verduras para exportar o enviar más allá de las fronteras provinciales o territoriales
- manipular pescado en un medio de transporte para exportar o enviar más allá de las fronteras provinciales o territoriales
- sacrificar animales destinados a la alimentación de los que se obtengan productos cárnicos para la exportación o para vender más allá de las fronteras provinciales
- almacenar y manipular un producto cárnico en su estado de importación para que lo inspeccione la Agencia de Inspección Alimentaria de Canadá (AIAC)
- importar alimentos.

Además, la mayoría de las empresas tienen que documentar sus controles de la salubridad de los alimentos en un plan de control preventivo (PCP). Están exentos de este requisito:

- los exportadores de alimentos (distintos a la carne o el pescado) que no requieren un certificado de exportación
- las empresas con unas ventas brutas anuales de alimentos de 100.000 dólares o menos. Esta excepción no se aplicará a empresas que realizan una actividad relacionada con alimentos de origen animal, productos cárnicos, productos lácteos, pescado, huevos, productos con huevo procesado, o frutas y verduras procesadas
- Las empresas que no necesiten un plan de control preventivo escrito tienen no obstante que implementar controles preventivos relacionados con la higiene y el control de plagas, entre otros.

Averigüe si necesita un PCP y cuándo por medio [de la herramienta interactiva del PCP](#). Sólo le tomará 5 minutos.



## Controles preventivos de la salubridad de los alimentos

Los controles preventivos ayudan a prevenir los peligros para la inocuidad de los alimentos y reducir la probabilidad de que entren en el mercado alimentos contaminados, se hayan preparado dentro o fuera de Canadá.

Los controles preventivos de la salubridad de los alimentos van dirigidos a los peligros y riesgos en áreas tales como:

- saneamiento y control de plagas
- tratamientos y procesos
- equipos
- mantenimiento y funcionamiento de los establecimientos
- descarga, carga y almacenamiento de alimentos
- competencia de los empleados
- higiene de los empleados
- salud de los empleados
- quejas y retirada de la circulación

### ¿Qué es un PCP?

Un PCP es un documento escrito en el que se muestra cómo identificar y controlar los riesgos relacionados con los alimentos y los animales destinados a la alimentación. Los controles se basan en los principios del Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP) reconocidos internacionalmente. El PCP también incluye una descripción de las medidas adoptadas en materia de embalaje, etiquetado, grados y estándares de identidad.

En el caso de los importadores, un PCP describe la forma en que el importador y sus proveedores extranjeros deben cumplir los requisitos de control preventivo de la salubridad de los alimentos.

### ¿Por qué es importante?

La industria es responsable de preparar, exportar e importar alimentos **seguros**. Los controles preventivos de salubridad de los alimentos ayudan a las empresas a identificar y corregir rápidamente los problemas en el proceso de producción.

Aunque muchas empresas alimentarias ya disponen de controles preventivos en vigor, aplicar requisitos de salubridad de los alimentos de manera más



amplia mejora aún más la salubridad de los alimentos en todos los sectores. De este modo se protege mejor a los canadienses, se pueden evitar retiradas de la circulación costosas y se dispone de acceso ininterrumpido a los mercados con países que dispongan de medidas de salubridad y de sistemas obligatorios de control de los alimentos similares.

[Más información en](http://www.inspection.gc.ca/safefood) [www.inspection.gc.ca/safefood](http://www.inspection.gc.ca/safefood).

### **Quizás también le interese:**

- Video: [Get Ready for the Safe Food for Canadians Regulations](#)
- [Exigencias reglamentarias: Preventive controls](#)
- [Exigencias reglamentarias: plan de control preventivo](#)
- [Herramienta interactiva del plan de control preventivo](#)
- [Una guía para preparar un plan de control preventivo - Para empresas alimentarias nacionales](#)
- [Una guía para preparar un plan de control preventivo - Para importadores](#)
- Infografía: [controles preventivos clave](#)
- [Preguntas y Respuestas: Controles preventivos y planes de control preventivo](#)
- Guía de inicio: [Manual para empresas](#)