



## Hoja informativa: Exportación 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 aplicarán nuevos requisitos de salubridad alimentaria a las empresas que preparan alimentos para exportar desde Canadá.

#### ¿Estará lista su empresa?

Como exportador, los alimentos que usted exporta generalmente deberán cumplir con los requisitos canadienses, así como con los del país importador, antes de poder exportar sus alimentos. Cuando no existan requisitos en el país extranjero, aún deberá usted cumplir con la ley canadiense correspondiente.

#### Requisitos clave

##### 1. Obtención de licencias

En la mayoría de los casos, los exportadores deberán asegurarse de que:

- los alimentos que exportan han sido fabricados, procesados, tratados, conservados, clasificados, embalados y etiquetados por una empresa que posee una licencia para cualquiera de estas actividades
- si el alimento es un producto cárnico, el animal utilizado para elaborar el producto cárnico fue sacrificado por una empresa que posee una licencia

Como los requisitos de importación en relación a los certificados varían de un país a otro, verifique la necesidad de un certificado antes de efectuar un envío. Los exportadores necesitarán una licencia para solicitar un certificado de exportación.

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

##### 2. Controles preventivos

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

##### Conocimiento de sus alimentos

- asegúrese de que sus alimentos cumplen los requisitos aplicables, incluidos los relativos a la salubridad, clasificación, normas, etiquetado y cantidad neta
- compruebe que el producto alimentario que exportará coincide con la información proporcionada en el certificado de exportación y demás documentos de embarque
- disponga de información de contacto para las personas que prepararon los alimentos y las personas que los importan

## Conocimiento de su mercado exterior

- conozca los requisitos del país importador
- asegúrese de que reúne las condiciones necesarias para determinados mercados y ha obtenido los servicios de inspección o certificación necesarios de la Agencia de Inspección Alimentaria de Canadá (AIAC) mientras los alimentos están todavía en Canadá

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 que:

- todos los certificados y documentos de embarque están en los archivos
- dispone de controles de la salubridad de los alimentos
- ha previsto procedimientos para la tramitación de quejas y las retiradas de la circulación
- ha verificado que su plan está funcionando según lo previsto

Un PCP demuestra que, como exportador, usted comprende los riesgos asociados con los alimentos que exporta. El PCP establece los controles preventivos aplicables a los alimentos que exporta y describe las medidas que ha adoptado para controlar esos riesgos.

El SFCR exigirá que los alimentos que se van a exportar sean preparados por el titular de una licencia. Si necesita obtener un certificado de exportación de la AIAC, también precisará una licencia y un PCP por escrito.

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

### 3. Rastreabilidad

En virtud del SFCR, deberá mantener registros claros y legibles que recojan la procedencia de sus alimentos y a quién se los suministró. Estos registros pueden reducir considerablemente el tiempo necesario para notificar a sus homólogos extranjeros en el caso de que haya que retirar un producto de la circulación.

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?

El SFCR exigirá que los alimentos exportados desde Canadá se preparen conforme a controles de salubridad alimentaria reconocidos internacionalmente. Esto mejorará el acceso a los mercados para las exportaciones canadienses.

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

- Video: *Get Ready for the Safe Food for Canadians Regulations*
- Video: *SFCR – Exporting Food*
- *Understanding the SFCR* (comprender el SFCR): manual para empresas alimentarias
- Una guía para preparar un plan de control preventivo - Para empresas alimentarias nacionales
- Infografía: 3 principios clave para los exportadores
- Guía *Exporting food: A step-by-step guide*
- Hoja informativa: Exportación de alimentos (disponible en francés, inglés y otros 10 idiomas)