



# HOJA DE GUÍA 10

## CUMPLIENDO LA LEGISLACIÓN EN LA PRODUCCIÓN

Todas las empresas de manufactura de alimentos deben conocer y cumplir con la legislación que se aplica en el lugar en el que operan. Esto se aplica no solo a la legislación sobre inocuidad de los alimentos, sino también a las regulaciones que cubren la ubicación, el diseño y la construcción de las instalaciones de alimentos, y el almacenamiento y uso de productos químicos. La legislación puede ser nacional, estatal o local, y las empresas deben mantenerse al día con los cambios en la legislación. Ignorantia juris non excusat es el principio legal que indica que el desconocimiento de la ley no es una excusa para no cumplir con los requisitos legales.

Si el producto de un productor o fabricante se vende a sabiendas e intencionalmente en otra jurisdicción legal (es decir, en otro estado o país), también se requiere que el fabricante asegure que también cumple con la legislación de ese país.

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	ELEMENTOS APLICABLES DEL CODIGO
--------------------------	---------------------------------

- DETERMINAR LAS REGULACIONES DE INOCUIDAD ALIMENTARIA Y OTRAS QUE APLICAN EN LA JURISDICCIÓN DEL SITIO PRODUCTOR
- DETERMINAR REQUISITOS DE ETIQUETADO U OTROS QUE PUEDEN APLICARSE EN EL PAÍS O ESTADO EN EL QUE EL PRODUCTO SE VENDERÁ O CONSUMIRÁ
- IDENTIFIQUE LAS REFERENCIAS EN LOS FUNDAMENTOS DE SQF PARA LA PRODUCCIÓN QUE SE RELACIONAN CON LOS REQUISITOS REGULATORIOS

O 2.4.1.1.  
VEA LA TABLA DE ABAJO

## CONCEPTOS CLAVE

**O LEGALIDAD**  
Se refiere a las regulaciones federales, estatales y locales nacionales aplicables al sitio certificado en el país de producción y mercados previstos.

**O LEGISLACIÓN**  
Las leyes establecidas por las regulaciones federales, estatales y locales nacionales aplicables al sitio certificado en el país de producción y mercados previstos.



# HOJA DE GUÍA 10

## O REGULACIÓN

Una regla o directiva expedida por la autoridad legal o por una autoridad de la industria de alimentos.

## PASOS DEL PROCESO

La legislación alimentaria (normativa) siempre se aplica y respalda los fundamentos de SQF. Las empresas de alimentos DEBEN cumplir con todas las regulaciones de alimentos aplicables en el país, estado o región en que se procesa el producto (es decir, donde se encuentra el sitio del proveedor) y el país en el que se venderá el producto, si se conoce. En algunos casos, los destinos de exportación pueden no ser conocidos. Además, si un producto está destinado, etiquetado o se sabe que se distribuye a otra jurisdicción legal, entonces la legislación de destino debe ser conocida y aplicada.

Si existe un desacuerdo entre la legislación alimentaria y los Fundamentos de SQF, la legislación alimentaria siempre tiene prioridad. Los Fundamentos de SQF nunca contradicen la ley de alimentos u otras regulaciones aplicables.

La legislación alimentaria difiere entre las jurisdicciones, por lo que es imposible ser específico acerca de los requisitos legislativos. En algunos países, la legislación sobre inocuidad de los alimentos es nacional, en otros en los estados. En algunos es a la vez. Algunas leyes son proactivas, basadas en el HACCP, mientras que otras pueden no ser tan avanzadas.

A continuación, se incluyen algunas consideraciones al momento de investigar y aplicar la legislación, con el enlace a los elementos relevantes<sup>1</sup> en SQF Fundamentals for Manufacturing. No es una lista exhaustiva y se recomienda a las empresas de alimentos que verifiquen con su autoridad local o asociación comercial la legislación que se aplica en su jurisdicción. Las consideraciones incluyen:

	Referencias del código 1
1. Etiquetado. La mayoría de la legislación sobre inocuidad alimentaria incluye requisitos específicos y detallados para las etiquetas de los productos. Además del etiquetado de alérgenos (artículo 2: legislación de alérgenos), es probable que las leyes de etiquetado incluyan listas de ingredientes y etiquetado porcentual; información nutricional y declaraciones de propiedades saludables, requisitos sobre peso neto o volumen, advertencias y avisos. Algunas leyes de etiquetado de alimentos también especifican los nombres de los productos, el tamaño de la letra y el color y el uso de fotografías de los productos. Tenga en cuenta que el asesoramiento o la información al consumidor también se pueden aplicar a los artículos alimenticios de libre venta.	2.4.1.1 2.6.1.1
2. La legislación sobre alérgenos difiere de un país a otro, tanto en términos de los alérgenos que deben declararse como de los requisitos de etiquetado. Sin embargo, lo que es coherente en toda la legislación de alérgenos es que incluye tanto los alérgenos intencionales (es decir, el material alérgenico incluido en la lista de ingredientes) como los alérgenos de contacto cruzado (alérgenos que se incluyen involuntariamente en las materias primas o de otras líneas de productos).	2.8.1.7 2.8.1.8



## HOJA DE GUÍA 10

3. Algunas jurisdicciones tienen regulaciones que rigen la identificación del producto, es decir, cómo se puede llamar a ciertos productos y qué puede incluir como ingredientes en productos específicos (consulte también el artículo 1: Etiquetado).	2.6.1.1
4. Muchos países incluyen límites máximos microbiológicos y químicos en su legislación de inocuidad alimentaria. Las autoridades reguladoras nacionales pueden proporcionar orientación. Los requisitos legislativos se deben incluir en las especificaciones del producto terminado y se deben probar en laboratorio.	2.3.5.1 2.5.4.1
5. La legislación sobre inocuidad de los alimentos en algunas jurisdicciones incluye requisitos para las capacidades y el conocimiento de los manejadores y operadores de alimentos, incluidos los requisitos específicos para los que manejan diversos grupos de alimentos, por ejemplo. Servicio de alimentación, rastros, etc.	2.9
6. El mantenimiento de registros puede ser legislada dentro de su jurisdicción. Esto no solo se aplica a los registros de inocuidad alimentaria, sino a todos los registros comerciales. Por lo tanto, las empresas de alimentos deben consultar con sus asesores comerciales o con las autoridades legales en relación con la legislación que cubre el mantenimiento de registros.	2.2.3.2
7. Retiro de alimentos del mercado: la mayoría de los países tienen regulaciones que rigen el retiro de productos y los procedimientos requeridos cuando se inicia un retiro, incluido avisos al consumidor. El Instituto SQF y el organismo de certificación también deben ser notificados por escrito dentro de las 24 horas posteriores a la identificación de un evento de inocuidad de los alimentos que requiere notificación pública. 8. Es importante tener en cuenta que cuando un sitio ha cometido CUALQUIER infracción reglamentaria y causa un incidente de inocuidad alimentaria que requiere notificación pública, el organismo de certificación y el Instituto SQF DEBEN ser contactados dentro de las 24 horas posteriores a dicho evento. 9. La falta de notificación al organismo de certificación y al Instituto SQF de la existencia de una infracción reglamentaria de carácter público puede dar lugar a la suspensión o retiro del certificado SQF. El contacto del Instituto SQF para eventos de inocuidad alimentaria es <a href="mailto:foodsafetycrisis@sqfi.com">foodsafetycrisis@sqfi.com</a> .	2.6.3.1 Parte A, 5.3
10. Muchos países tienen requisitos legales para el diseño de instalaciones y equipos para alimentos, incluidos equipos, accesorios y utensilios, pisos, paredes y techos, ventilación, iluminación y diseño de almacenes de equipos.	11.2
11. En la mayoría de las jurisdicciones, las operaciones del sitio deben ser aprobadas por una autoridad nacional o local relevante y, si corresponde, los sitios deben registrarse. El proveedor debe garantizar el cumplimiento y poder citar la documentación de registro y/o aprobación.	11.1.1.2
12. Es posible que existan regulaciones dentro de sus estados o países con respecto al almacenamiento y transporte de productos alimenticios, en particular para alimentos potencialmente peligrosos o perecederos.	11.6
13. Es probable que existan regulaciones que regulen la potabilidad del agua (y en países con escasez de agua, el suministro de agua) que estén legisladas a nivel nacional pero administradas a nivel local.	11.5.1.1 11.5.4.1
14. Consulte también las regulaciones que cubren el uso o almacenamiento y manejo de productos químicos peligrosos y sustancias tóxicas con el potencial de contaminación de los alimentos. Estos pueden incluir detergentes y desinfectantes, productos químicos para el control de plagas, auxiliares de procesamiento e incluso productos químicos de laboratorio.	11.6.4.1
15. Es probable que existan leyes municipales locales sobre el almacenamiento, manejo y disposición de materiales de desecho, incluida la separación de desechos y el manejo de material reciclable.	11.9.1.1
16. Puede haber requisitos reglamentarios relacionados con la calibración de ciertos dispositivos de prueba e inspección, que incluyen, entre otros, básculas de pesaje, termómetros de mercurio en vidrio.	11.2.11.5

1. Las Referencias del código indican dónde encontrar el tema en el Código de Fundamentos SQF. No prescriben regulaciones alimentarias en ninguna jurisdicción. Los productores deben encontrar las regulaciones específicas dentro de su estado o país e implementar tanto las regulaciones como los requisitos de Fundamentos SQF.



## HOJA DE GUÍA 10

### RECURSOS PERTINENTES

- Las regulaciones de inocuidad alimentaria y otras leyes aplicables difieren de un país a otro. Se recomienda a los fabricantes de alimentos que consulten con las autoridades gubernamentales nacionales y locales o que busquen asesoramiento de organizaciones empresariales o industriales del país.