

**Plan de acción del ICAFE para apoyar el cumplimiento del sector industrial del café de Costa Rica, de la Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos (FSMA) de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA)**

Señores:

**Beneficiadores, Torrefactores y Exportadores**

Estimados Señores:

Reciban un cordial saludo de parte del Instituto del Café de Costa Rica, ICAFE.

Me es grato comunicarles que el ICAFE, en el año 2019 inició una serie de acciones en apoyo al sector industrial del café de Costa Rica, para el cumplimiento de lo estipulado en la Ley (FSMA), la cual contiene una serie de requisitos para aquellas organizaciones que exporten café tostado a Estados Unidos de América y una serie de buenas prácticas en los Beneficios que abastecen de materia prima a las plantas de Torrefacción para ese origen.

Se inició con capacitación y se desarrolló una consultoría con la MS.c Gisela Kopper, experta en la materia y debidamente acreditada por la FDA en el tema, en donde se evaluó el cumplimiento de las diferentes regulaciones que incluye la Ley (FSMA) en industrias del sector.

A continuación, se les agradece tener en consideración las siguientes recomendaciones de dicho estudio:

**Para el sector Beneficiador:**

- ♦ **Edificios y equipos:** mantenimiento de limpieza y sustitución por materiales no-corrosivos y lavables, con prioridad a las superficies en contacto con el café.
- ♦ **Las Areas de pre-secado y secado** son críticas, por lo que se debe asegurar los mejores controles para evitar contaminaciones en dichos sitios.
- ♦ **Las Bodegas de almacenamiento y producto terminado listo para exportación** deben estar protegidas de entrada de plagas y posibles contaminaciones. Se debe mejorar la estiba de productos para permitir inspecciones en todas las caras del producto estibado, por lo que se recomienda dejar espacio a paredes y continuar con la practica de entarimado, para que el producto nunca este en contacto con el piso.
- ♦ **El Personal debe recibir** mayor capacitación en buenas prácticas de manufactura.
- ♦ **Limpieza en seco** (aspiradoras) para eliminar polvo en áreas secas y limpieza con agua a presión para eliminar suciedad en áreas húmedas.

INSTITUTO DEL CAFÉ DE COSTA RICA  
San Pedro de Barva Heredia, Costa Rica

Circular N°2865  
27 de enero de 2020

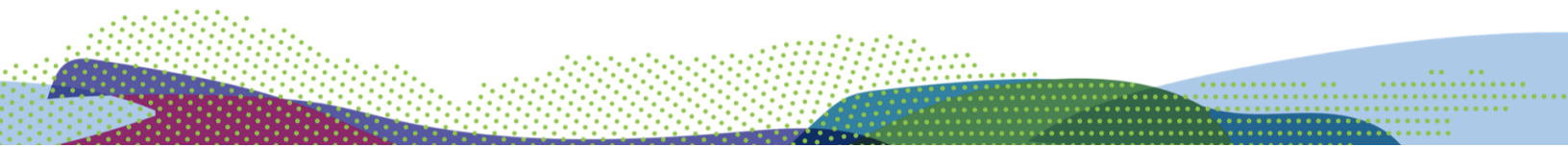
- ♦ **En el caso del agua utilizada para el Beneficiado** no es necesario que sea potable, pero se recomienda mantener un análisis de las aguas utilizadas en el Beneficio, para asegurar que no tengan contenidos de metales pesados y combustibles.
- ♦ **No utilizar sacos usados para otro producto, para el almacenamiento del café.**

#### Para el sector Torrefactor:

- ♦ **EI PLAN DE INOCUIDAD Y PLAN DE DEFENSA**, son obligatorios. Se debe tener escrito y con todos los apartados bien definidos.
- ♦ Hacer simulacros del **Plan de Retiro de mercado**
- ♦ Establecer especificaciones claras del café oro **que se recibe como materia prima.**
- ♦ Los **alrededores de la planta de tueste se debe mejorar la limpieza** (eliminar equipo en desuso, mantenimiento de pasillos limpios).
- ♦ **Bodega de materias primas** deben estar protegidas de entrada de plagas y mejorar estiba.
- ♦ El **almacenamiento** de producto tostado debe protegerse de contaminaciones
- ♦ **No ingresar alérgenos a la instalación (bolsitas de crema).**
- ♦ Mejorar la estiba de materiales de empaque y producto terminado.
- ♦ **Los protocolos de inspección y monitoreo de contenedores deben estar reflejados en el Plan de Inocuidad.**
- ♦ **Se debe utilizar sacos limpios y mantener tapados los recipientes de producto listo para empacar.**

Se le invita al único evento programado para el 2020 del **Curso Oficial de Controles Preventivos en Alimentos para Humanos (PCQH)**, capacitación certificada a funcionarios del sector, en donde el asistente recibirá el certificado oficial de FSPCA como Persona Calificada en Controles Preventivos. Este certificado es otorgado por La Asociación de Oficiales de Alimentos y Drogas (AFDO) y reconocido por la FDA.

Este evento de capacitación se desarrollará en el Auditorio “Luis Alberto Monge Alvarez” del ICAFE, ubicado en San Pedro de Barva de Heredia, los días 11, 12 y 13 de febrero del año en curso, para un máximo de 30 personas, con una duración de 8 horas por día y se les dará prioridad a las firmas Beneficiadoras, Torrefactoras o exportadoras, que ya hayan recibido confirmación de inspección para este año de la FDA.



**INSTITUTO DEL CAFÉ DE COSTA RICA**  
San Pedro de Barva Heredia, Costa Rica

**Circular N°2865**  
27 de enero de 2020

La capacitación tiene un costo de **\$300 + 2% IVA por persona e incluye la alimentación**. El monto indicado debe ser cancelado a la empresa LSQA directamente antes de iniciar el evento.

Agradecemos a las empresas interesadas en participar de esta capacitación, **que envíen antes de las 3 pm del viernes 7 de febrero la lista de los funcionarios (nombre, # cédula y empresa)** al correo [rchacon@icafe.cr](mailto:rchacon@icafe.cr), que participarán en este evento, para confirmar con la empresa que impartirá el curso (el mismo ya fue inscrito ante el FDA).

El curso se desarrollará en el auditorio Luis Alberto Monge del ICAFE en San Pedro de Barva de Heredia, desde las 8 am a 5 pm cada uno de los 3 días y el funcionario debe estar presente la totalidad de los días, para recibir el título de participación. Todo el material necesario le será entregado a cada participante el primer día del curso y no se requiere computadora para desarrollarlo.

Finalmente les agradecemos a las industrias que ya hayan sido notificadas de confirmación de visita por parte de la FDA, que deseen que los acompañemos en dicha inspección como observadores (deben de informar a la FDA de este acompañamiento para recibir el permiso si procede por parte de la FDA, ya que solo el personal que la FDA permita asistir a las inspecciones puede participar), nos lo hagan saber para acompañarlos y como sector mantener una posición ante consultas generales como ente rector del sector. También agradecemos enviar copia de resultados de análisis realizados a café oro de residuos de elementos utilizados en las fincas en atención al cultivo o para combatir plagas, para documentar que no hay trazas de estos elementos en el café verde.

Información adicional la pueden solicitar al Ing. Rolando Chacón Araya, al teléfono 2243-7856 o al correo [rchacon@icafe.cr](mailto:rchacon@icafe.cr).

Atentamente,

Original firmado

Ing. Edgar Rojas Rojas  
Sub director Ejecutivo

