

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

**Circular N°3121**  
01 de octubre de 2021

## **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, Exportadores y Torrefactores de Café**

Estimados Señores:

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

Hacemos de su conocimiento que desde el año 2019 se inició el apoyo por parte del ICAFE consiente de la entrada en vigencia de la Ley (FSMA), lo cual hace necesario cumplir con 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 inicio con una capacitación y se desarrolló una consultoría, en donde se evaluó el cumplimiento de las diferentes regulaciones que incluye la Ley (FSMA) en industrias del sector. Se les agradece tener en consideración las siguientes recomendaciones de dicha consultoría:

### **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 Áreas 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 más 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 práctica de entarimado, para que el producto nunca este en contacto con el piso.
- ♦ **El Personal debe recibir** mayor capacitación en buenas prácticas de manufactura.

Continúa....



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

**Circular N°3121**  
01 de octubre de 2021

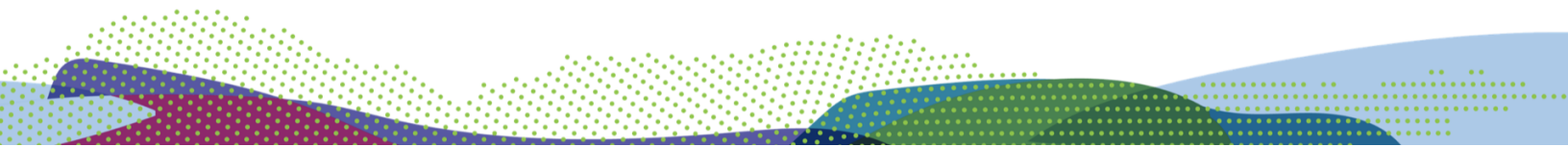
- ♦ **Limpieza en seco** (aspiradoras) para eliminar polvo en áreas secas y limpieza con agua a presión para eliminar suciedad en áreas húmedas.
- ♦ Establecer procedimientos para cada actividad crítica.
- ♦ **En el caso del agua utilizada para el Beneficiado** no es necesario que sea potable, pero se recomienda mantener un análisis de las aguas utilizadas en el Beneficio, para asegurar que no se tienen contenidos de metales pesados y combustibles.
- ♦ **No utilizar sacos usados para otro producto, para el almacenamiento del café.**

**Para el sector Torrefactor:**

- ♦ **EL 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 pueden mejorar** (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.**

Cordialmente los invitamos al único evento programado para el 2021 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 año la capacitación se desarrollará los días **18, 19 y 20 de octubre**, para un **máximo de 20 personas**, con una duración de 8 horas de forma presencial en el Auditorio del ICAFE.



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

**Circular N°3121**  
01 de octubre de 2021

El costo de la capacitación está cubierto por el IICA, por lo que agradecemos que los participantes tengan la disponibilidad de participar a todo el evento, ya que es de asistencia obligatoria de los 3 días para recibir la certificación correspondiente.

Por lo tanto agradecemos a los interesados en participar de esta capacitación, **que envíen antes de las 3:00 p.m. del viernes 15 de octubre la lista de los funcionarios (nombre, número de 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), la lista final de los funcionarios que recibirán la formación titulada.

El curso se desarrollará en el auditorio Luis Alberto Monge del ICAFE en San Pedro de Barva de Heredia, desde las 8:00 a.m. hasta las 5:00 p.m. cada uno de los 3 días, 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.

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

Cordialmente,

Gustavo Jiménez Elizondo  
Sub director Ejecutivo

