

Algunas preguntas frecuentes sobre norma FSMA

1.-Regulación para Centros de embalaje tipo Centrales de fruta o Packing.

1.-Que norma aplica a este tipo de instalaciones?:

- La Norma denominada "Current Good manufacturing practices, hazard analysis and risk based preventive controls for human food", también denominada "Controles preventivos" (117) aplica en Centrales frutícolas o packing donde se procesa mayormente (más del 51%) fruta de terceros.
- En cambio, para cualquier operación de embalaje donde más del 50% de la fruta que se embala es de propiedad de la misma entidad propietaria del packing, se aplica la norma denominada " Standards for the growing, harvesting,packing and holding of produce for human consumption" (112)

2.- Es la fruta un alimento considerado "Ready to eat"?.

- Para FDA todas las frutas son "Ready to eat" independientemente que posteriormente se pelen o se laven. La razón es que la fruta no tiene un tratamiento posterior que permita eliminar la eventual presencia de patógenos.

3.-Es necesario contar con un Programa de Supply Chain?

- Las operaciones de embalaje de fruta, independiente de dónde se efectúen (farm o packing) no requieren Programa de Supply Chain como el que se define en la norma.

4.-¿Es necesario tener el diploma o certificado de "Preventive Control Qualified Individual "PCQI"?

- La persona calificada para implementar el plan de inocuidad no necesariamente debe tener el curso mencionado. Puede ser una persona con conocimientos en Inocuidad, HACCP y materias de similar índole.

Los inspectores de FDA no solicitarán certificado de este curso u otros. Evaluarán la competencia de la persona encargada de los planes de inocuidad, a través de la calidad del plan. Si este plan es inadecuado, recomendarán que la persona sea capacitada nuevamente.

2.- Regulación para Campos

1.-Que norma aplica a campos?:

- La norma de campos (112), denominada "Standards for the growing, harvesting, packing and holding of produce for human consumption" (112) aplica a:
 - Campos que solo producen.
 - Cualquier operación de embalaje donde su propietario mayoritario es un productor o entidad que produce fruta y donde se embala más del 50% de la fruta de propiedad del mismo productor o entidad.

2.- Que análisis se deben hacer al agua en el predio?

FDA considera que se debe hacer análisis microbiológico a toda agua que tome contacto ya sea con el producto o con superficies que tomen contacto con el producto. En cambio el agua que NO toma contacto con el producto, no requiere análisis.

El análisis microbiológico establecido, es recuento de E.coli (expresado en Unidades Formadoras de Colonias, UFC) y debe efectuarse según se indica a continuación:

- 1.- Inicialmente y en un plazo gradual de hasta 4 años, se debe tomar un total de 20 muestras por fuente de agua de contacto.
- 2.- Posteriormente, por cada fuente de agua de contacto:
 - Si la fuente de agua es subterránea, un análisis anual.
 - Si es agua superficial, cinco análisis de anuales.

Para más detalles y precisiones, ver Boletín de Inocuidad número 11.

3.-Que es un tratamiento de agua como los que señala la norma?

- La adición de cloro al agua, es considerado tratamiento.

3.- Registros

Este año 2016 corresponde actualizar los registros, en el plazo que señalará FDA. Es necesario recordar lo siguiente:

No necesitan registro en FDA:

- Campos que producen fruta.
- Campos que producen fruta, la embalan y la fruta embalada, va a otra instalación desde la cual se despacha a mercado.
- Una instalación de campo que embala su propia fruta y presta servicio de embalaje a terceros y luego la fruta va a otra instalación desde la cual se despacha a mercado.

Necesitan registros:

- Una instalación tipo Central Frutícola (o packing) que procesa fruta, realiza almacenaje y despacha a puerto de embarque: Se debe registrar porque despacha producto a puerto para USA (mercado).
- Una instalación que no embala fruta pero que hace acopio de fruta embalada y despacha a puerto de embarque (frigoríficos): Debe registrarse porque despacha producto a puerto para USA (mercado)
- Una instalación de campo que embala su propia fruta y presta servicio de embalaje a terceros y desde allí la fruta se despacha a puerto para exportación a USA.

Actualización de registros:

- Si una instalación no realiza actualización de registro en 2016, no tendrá dicho número. Será borrada del Registro y por ende no puede despachar fruta a USA.

Este boletín es elaborado por el Comité de Inocuidad de ASOEX A.G. Para consultas, dirigirse al coordinador del Comité, Sr. Ricardo Adonis, e-mail: radonis@fdf.cl