

Inspecciones de FDA en Chile

Recientemente se ha sabido que FDA está efectuando algunas inspecciones de inocuidad en nuestro país. Prestamos apoyo a una planta y podemos señalar los principales comentarios efectuados por el inspector durante esta ocasión.

1 Pidió visitar un campo de un proveedor

- 1 En el campo puso énfasis en la inspección de baños, su estado y limpieza y que estuviese provisto de insumos.
- 2 Puso énfasis en la disponibilidad de agua para lavado de manos.
- 3 Verificó que baños y lavamanos no dejases escurrir agua al campo.
- 4 Capacitación de las personas en higiene.

2 En planta:

- 1 Solicitó reparar algunas grietas en el piso.
- 2 Énfasis en análisis de agua.
- 3 Capacitación de las personas en higiene.
- 4 Revisión del plan de inocuidad y o HACCP. Pidió que se le envíe una copia.

Sean estas observaciones una breve guía para preparar su planta. Cabe recordar que no existe una pauta de inspección de FDA. Cada inspector va efectuando su inspección de acuerdo a los riesgos que él observa presentes en la instalación.

E importante que una vez finalizada la inspección, solicite al inspector que le envíe el EIR: Establishment inspection report cuyo plazo de entrega desde FDA es entre 3 a 6 meses post inspección.

Renovación obligatoria de registros frente a FDA

Este año, que es par, debería efectuarse la renovación de registros en FDA. **Normalmente se abre el proceso en el mes de Octubre con plazo hasta diciembre.**

¿Por qué estamos avisando con tanta anticipación? Porque por experiencia de procesos anteriores, en general cuesta contar con las claves de acceso al sistema, ya sea porque se perdieron registros, o información de computadores, o la persona que las tenía renunció, etc. Por tanto nuestra recomendación es comenzar a recuperar y guardar las claves de cada instalación para efectuar el registro **cuando FDA abra el plazo.**

Novedades FDA 2026. Publica su priorización del Programa de Alimentos para consumo humano para 2026

Basándose en el trabajo efectuado en el año 2025, el plan para 2026 se construye en base a tres pilares de riesgo:

- Seguridad de los productos químicos en los alimentos: Revisión sistemática de los ingredientes alimentarios, incluyendo posibles restricciones o prohibiciones de ciertos aditivos, y un mayor uso de evaluaciones posteriores a la comercialización. Incluye directrices para la industria sobre los niveles de cadmio en alimentos para bebés y el uso de jugos de frutas y verduras como colorantes.
- Nutrición: Mayor transparencia mediante iniciativas como el etiquetado nutricional frontal del envase, la mejora del etiquetado en línea de los supermercados y esfuerzos para aumentar el acceso a fórmulas infantiles seguras y fiables.
- Seguridad microbiológica: Énfasis continuo en la prevención de la contaminación, directrices actualizadas sobre controles de sanidad bajo la norma de Controles Preventivos para Alimentos para consumo humano y una mayor coordinación con los organismos reguladores estatales. Este es el punto relevante para nuestra industria dentro de la priorización, e incluye:
 - Guía para minimizar los riesgos de seguridad alimentaria de los productos frescos cortados; Guía para la Industria.
 - Análisis de peligros y controles preventivos basados en el riesgo para alimentos para consumo humano: Capítulo 10: Programa de saneamiento; Borrador de la guía para la industria. Continuar actualizándola. Recordemos que, entre otros, falta escribir el capítulo 10 que puede aplicar como control preventivo en centros de embalaje que no clasifiquen como farm.
 - El Programa de certificación acreditada por terceros: preguntas y respuestas; Guía para la industria.
 - La Norma de trazabilidad alimentaria: preguntas y respuestas; Borrador de la guía para la industria. Nota: No aplica a las especies de fruta fresca que exporta Chile, debido a la categorización de riesgos que utilizó FDA .

Además, la FDA también planea modernizar los procesos de retiro de productos del mercado y apoyar la implementación de la Norma de trazabilidad alimentaria.

Especificamente para los productos frescos, la FDA describió varias actividades enfocadas en la capacitación y la colaboración para fortalecer la seguridad microbiológica de los alimentos, incluyendo, entre otros:

- Ampliación de la capacitación para productores sobre los requisitos de agua para la agricultura a través de la Alianza para la Seguridad de los productos frescos.

- Estudios en curso para evaluar los riesgos microbiológicos emergentes en los productos agrícolas.
- La FDA también anunció el lanzamiento de una nueva herramienta interactiva para mejorar el acceso público a los hallazgos del Estudio de la dieta total, que incluye una página dedicada a destacar los resultados de la detección de residuos de plaguicidas en alimentos consumidos en Estados Unidos.

Con lo anterior y de acuerdo a esta priorizaciones, los productores y centros de embalaje deben esperar una atención regulatoria continua en los controles preventivos y las prácticas de saneamiento.

Importante regulación SAG entra en vigencia

Entró en vigencia la Resolución N°7.068/2024 de SAG, que aprueba la clasificación ecotoxicológica de plaguicidas de uso agrícola en relación con abejas, define zona de influencia y avisaje a apicultores. Establece, entre otros, regulaciones en el etiquetado de plaguicidas, el que debe incluir la clasificación “ecotoxicologica” para las abejas. En el caso de los productores, lo relevante de esta regulación es que deben dar aviso a los apicultores colindantes hasta 3 kilómetros, dependiendo de la forma de aplicación, 48 horas antes de la aplicación de productos de clasificación muy tóxicos (avisos desde el 26 de enero de 2026) o moderadamente tóxicos (avisos desde el 26 de abril de 2026). Ver numeral 5 del título “Resuelvo”, de la resolución.

Más información en:

- Resolución: <https://www.bcn.cl/leychile/navegar?idNorma=1207738&idVersion=2025-02-27&idParte=>
- Aviso aplicaciones de plaguicidas tóxicos y moderadamente tóxicos para las abejas: <https://www.sag.gob.cl/ambitos-de-accion/aviso-aplicaciones-de-plaguicidas-toxico-y-moderadamente-toxicos-para-las-abeja>
- Infórmate sobre el avisaje de la Ley Apícola: https://www.youtube.com/watch?v=k_oJSpU044I

Este boletín es elaborado por el Comité de Inocuidad de FRUTAS DE CHILE

Para consultas, dirigirse al Secretario Ejecutivo del Comité y
Editor del boletín: Ricardo Adonis, e-mail: radonis@fdf.cl

