

## Introducción

En enero de 2015 el Directorio de la Asociación de Exportadores de Frutas de Chile, A. G. (ASOEX) determinó constituir un Comité de Inocuidad, actuando como Coordinador Técnico la Fundación para el Desarrollo Frutícola (FDF), cuyo objetivo principal es identificar mecanismos que faciliten la implementación de medidas preventivas frente a riesgos de inocuidad biológica, química, o física y colaborar transversalmente con la industria en estas materias.

Entre los mecanismos de difusión identificados, se emitirá este Boletín de frecuencia mensual, destinado a comunicar novedades, con énfasis en medidas preventivas para reducir los riesgos de inocuidad.

### Inocuidad: El secreto está en los detalles.

El énfasis que autoridades y consumidores están efectuando en temas de inocuidad, más nuestra propia responsabilidad como proveedores globales, nos lleva a estar atentos a lo que está ocurriendo a nivel mundial a fin de aplicar, cuando corresponda, las lecciones preventivas que esos casos arrojan.

En los Estados Unidos de América, febrero fue un mes con bastante actividad en temas de inocuidad de fruta de otros orígenes, no Chile, que vale la pena revisar y analizar las acciones preventivas a implementar.

#### 1.- Manzanas. Origen USA (Feb 2015). Organismo: Listeria monocytogenes

- Manzanas Gala o Granny de origen USA. Planta de Bidart Brothers en California.
- En controles microbiológicos de rutina, la empresa encontró la bacteria en su packing de manzanas.

#### Medidas de prevención en Centros de embalaje y Packing

- Listeria se encuentra en la naturaleza y en los campos, sin embargo la higiene preventiva en plantas de embalaje o equipos es la principal acción recomendada para evitar que se transformen en fuentes de contaminación.
- La inspección de higiene en toda la planta y cámaras de frío es de vital importancia.
- Se debe evitar caída de agua desde el techo y condensados sobre el producto.
- Cualquier área donde se acumule o se apoce agua en una planta, debe ser sanitizada.
- Análisis microbiológicos planificados y programados para identificar eventuales fuentes de Listeria spp., en equipos y producto.

Lectura recomendada: <http://www.foodsafetymagazine.com/magazine-archive1/junejuly-2013/the-burden-of-listeriosis/>

#### 2.- Nueces trozadas. Origen USA. En bandejas de 10 - 16 oz. Organismo: Salmonella

Salmonella es una bacteria que se puede transmitir básicamente desde tres fuentes.

- Un manipulador afectado.
- Malas normas de higiene, o
- Presencia de aves y guano que puedan haber contaminado el producto o los envases.

}

## Medidas de prevención en Centros de embalaje y Packing

- Prevenir que las nueces caigan sobre tierra con tratamiento de guano.
- Revisar el estado de salud de las personas que manipulan o trozan las nueces.
- Exigir lavado de manos frecuente .
- Asegurar que el producto no sea contaminado por pájaros, roedores y sus excretas.

### 3.- Mix de berries congelados. Origen R.P. China (Feb 2015). Organismo: Hepatitis A

Hepatitis A es un virus cuyo origen radica exclusivamente en:

- Malas condiciones de higiene de los operadores.
- Uso de agua contaminada.
- Operadores infectados (o que han tenido contacto con familiares infectados).

## Medidas de prevención en Centros de embalaje y Packing

- El riesgo de contaminación con este virus se reduce revisando el estado de salud de las personas.
- Exigiendo lavado de manos frecuente.
- Cuando se use agua, asegurarse que sea limpia y que posea los niveles de desinfectante en forma permanente.

## RESUMEN DE RECOMENDACIONES

Como resumen, estimamos necesario revisar y enfatizar las siguientes medidas de prevención en los Centros de embalaje y packing

Calidad, tipo y estado de las llaves de agua para lavado de manos. No deben existir llaves de accionamiento manual. Los operadores abren las llaves con las manos sucias, se lavan y luego, se recontaminan si vuelven a cerrar la llave con las manos limpias.
Limpieza y sanitización de las líneas, equipos y suelo.
Examinar zonas de acumulación de agua y sanitizarlas
Enfatizar necesidad de lavado de manos e higiene del personal
Revisar basureros. No deben tener tapa que deban ser sacadas con la mano para abrirlos
Revisar evidencia de presencia de pájaros y otras plagas en el packing y las bodegas