

Carta importante: Actualización de temas regulatorios de FSMA,

El 31 de Julio de 2018, el Comisionado de Alimentos y Medicamentos, Sr. Scott Gottlieb, M.D., emitió una carta actualizando algunos avances de la implementación de FSMA. En ella se refiere a temas de interés, también para nuestra industria en Chile, por lo cual hemos preparado el siguiente extracto que resume dicha carta. Solicitamos que consideren que ésta no es traducción oficial. La nota señala:

Estimados Comisionados de Agricultura, Secretarios y Directores:

El año pasado me comprometí a mantener comunicación acerca del trabajo que estamos efectuando respecto de la implementación de la Norma aplicable a productos frescos (Produce Safety Rule) (Editor: parte 112 o norma de campo, como la llamamos en Chile).

ACTUALIZACION DE TEMAS REGULATORIOS

La definición de "farm"

Estamos reconsiderando la definición de "farm" utilizada en la regulación FSMA. Distintas partes involucradas, entre ellos la comunidad de agricultores, han expresado su preocupación acerca de cómo y cuándo instalaciones tales como los packing, terminales de mercados y otras entidades que efectúan actividades relacionadas con los campos, es necesario que cumplan con la norma de producto fresco (Editor: Parte 112) o con la norma de controles preventivos (Editor: parte 117). Concordamos en que hay una necesidad de clarificación adicional y estamos trabajando para proponer una regla borrador (esperada para el próximo año), que podría modificar las provisiones generales relacionadas con el registro de instalaciones de alimentos, incluyendo una edición de la definición de "farm". Mientras tanto, en enero de este año anunciamos que intentamos aplicar discreción en la aplicación de las inspecciones hasta haber completado nuestra regulación para resolver este aspecto.

Agua de uso agrícola

En febrero se efectuó una muy importante reunión técnica organizada por la Produce Safety Alliance, referida al estándar de agua. La discusión estuvo focalizada en cómo el agua de uso agrícola es un área importante y desafiante, que debe ser abordada por los requisitos de la regla de productos frescos (Editor: parte 112). Se discutió acerca de los desafíos que presentan los requerimientos actuales, uso de pruebas alternativas de agua y estrategias de manejo. Actualmente estamos recolectando información acerca de las características de los predios y sus sistemas de agua, participando con las partes interesadas a través de visitas a campos y reuniones, para conocer acerca de las distintas formas en que se utiliza el agua y asegurar que el estándar sea lo más práctico y efectivo posible para todas las condiciones de producción agrícola. Nuestro objetivo es ser transparentes, mientras cumplimos con proteger la salud pública, a la vez que se implementen reglas que sean posibles de implementar en la diversidad de características de la producción.

Abonos biológicos de origen animal

Continúa el trabajo para elaborar un marco de trabajo para evaluar el uso seguro de abonos biológicos no tratados de origen animal en los campos. Hemos concluido una iniciativa de investigación que involucra a varios actores de Gobierno y Universidades para desarrollar un set de datos multianual, estacional y regional con la información sobre la persistencia de los patógenos E. coli y Salmonella en el ambiente de cultivo. Estos datos serán un instrumento para el desarrollo de un modelo de sobrevivencia de estas bacterias, que será parte principal de nuestro análisis de riesgos para futuras decisiones en este tema. Estamos desarrollando tres proyectos más en otros aspectos de las actividades de evaluación de riesgos.

Guía para productos frescos

Continúa el desarrollo de un borrador de Guía para la regla de productos frescos (Editor: parte 112), y anticipamos que será liberada para consulta pública en un futuro cercano. Sabemos que esta guía ha sido esperada largo tiempo, especialmente debido a que las inspecciones del cumplimiento de esta normativa comenzarán en 2019. Para adecuar las prácticas de cultivo que varían por región y por tipo de producto, la norma se elaboró con un alto grado de flexibilidad para que los predios puedan utilizar distintos enfoques para cumplir. En esta Guía, el FDA explorará algunos de estos enfoques demostrando cómo pueden ser implementados.

Paridad entre producción Local e importada

La implementación de la norma de proveedores extranjeros (FSVP) es importante para asegurar que los alimentos importados sean tan seguros como los producidos en Estados Unidos. Además de las inspecciones de FDA a las instalaciones en el extranjero, hemos efectuado cientos de inspecciones de la regulación FSVP desde su primera fecha de cumplimiento.

Otra forma en que FSMA fortalece la vigilancia de los alimentos importados son las Auditorías y certificaciones de instalaciones en el extranjero a través de los Programas de certificación por tercera parte. Luego del reconocimiento de los primeros tres organismos de acreditación continuamos con el proceso de acreditación de auditores de tercera parte (también conocidos como "Certification bodies"). Las nuevas herramientas que FSMA ha preparado, en conjunto con las inspecciones de instalaciones en el extranjero, las revisiones, exámenes, y muestreos en los puntos de ingreso, ayudan a FDA a asegurar la paridad de la vigilancia entre los alimentos producidos en el extranjero y los producidos localmente.

El texto completo (en inglés) se puede ver pegando en su barra del navegador la siguiente dirección:

https://www.fda.gov/downloads/Food/GuidanceRegulation/FSMA/UCM615393.pdf?utm_campaign=FSMA%20Update%3A%20Commissioner%20Reaches%20Out%20to%20State%20Leaders%20on%20Implementation%20of%20the%20Produce%20Safety%20Rule&utm_medium=email&utm_source=Eloqua&elqTrackId=d4ca7461d31d4999bc7a42c5cdebd16b&elq=4c1f329f4f564df0b1f0fe75da5bf768&elqaid=4467&elqat=1&elqCampaignId=3535

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