

Nueva publicación: Guía para la aplicación de FSMA en campos

Con fecha 19 de octubre de 2018, la Food and Drug Administration (FDA) ha informado de la publicación de dos borradores de Guías, siendo uno de ellos la guía para la norma "Standards for the Growing, Harvesting, Packing, and Holding of Produce for Human Consumption". Se trata de una extensa y completa guía donde explica el contenido de la parte 112, en forma similar a como la explicamos en el curso de la Produce Safety Alliance, además entregando ejemplos de situaciones donde aclara o profundiza distintos aspectos de FSMA. Es el caso de lo señalado en la página 102 en el ejemplo 7k que se refiere a la esponja utilizada como recubrimiento para los bins de manzana.

El documento de 9 capítulos y 152 páginas, no incluye el módulo de agua de uso agrícola pues éste se encuentra en análisis. Se encuentra en el siguiente link:

<https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/ucm606284.htm>

Cabe señalar que los documentos se encuentran en consulta pública por 180 días, por lo cual si usted tiene comentarios o alcances, rogamos los haga llegar al suscrito al e mail: radonis@fdf.cl

FDA también editó una Guía para productos precortados: "Guide to Minimize Food Safety Hazards of Fresh-cut Produce".

Capacitación importante para FSMA

FSMA establece distintos temas de capacitación, específicos para las personas que trabajan en el campo, en diferentes temas según la actividad de la persona, según se señala en el curso obligatorio.

En este momento en que se están ya planificando o iniciando las actividades de capacitación, es importante reforzar la capacitación que se refiere al conocimiento que las personas deben de tener para identificar sus enfermedades y reportarlas. El acápite 112.31 (b) requiere dos aspectos:

- (1) Que se excluya a cualquier persona de trabajar en cualquier operación que pueda resultar en contaminación, ya sea de la fruta fresca o de las superficies de contacto, con microorganismos importantes para la salud pública, cuando la persona haya mostrado tener o parezca tener una condición de salud que pueda contaminar.
- (2) indicar al personal que notifique a su supervisor si es que tiene o hay alguna posibilidad que tenga una condición de salud aplicable a las características indicadas.

Los síntomas de enfermedades de este tipo pueden incluir náuseas, vómito, diarrea, fiebre, ictericia.

Debido a que es posible que los trabajadores afectados no deseen avisar cuando se sienten enfermos, es necesario que los supervisores tengan capacitación sobre este tema y efectivamente

destinen a las personas con síntomas a otros trabajos donde no toquen la fruta ni las superficies de contacto.

Las personas que están sufriendo una enfermedad trasmisible por alimentos se transforman en vectores o transmisores de la enfermedad y pueden contaminar todo el producto que manipule o trabaje, pudiendo transmitir patógenos (como E coli, o Salmonella), o virus (como Hepatitis A o Norovirus). La contaminación al producto ocurre principalmente cuando las personas no se lavan bien las manos o cuando sufren de vómito o diarrea, situaciones donde micro-gotas o partículas de esos fluidos permanecen, en su ropa, manos, calzado, transmitiendo así el patógeno a su lugar de trabajo y a la fruta.

Los virus también pueden ser transmitidos directamente por una persona enferma a la fruta y en algunos rubros, como es el caso de berries son considerados importantes.

Requerimientos de Inocuidad en otros países

La importancia de la inocuidad alimentaria continúa aumentando en el comercio global, lo cual se ve reflejado en actividades recientes y actividades anunciadas por autoridades de distintos países para ser efectuadas en nuestro país.

Ello invita a reflexionar sobre la necesidad de una permanente atención y supervisión sobre todos los aspectos de inocuidad en la producción y embalaje. El cumplimiento de las normas privadas (GlobalG.A.P y otras) o los requisitos oficiales (FSMA) contribuyen a enfrentar otros requisitos sobre la materia.

1.- Indonesia .

En el mes de Septiembre una delegación de ese país visitó a SAG y empresas productoras para evaluar en terreno la operación del sistema de inocuidad de Chile. ASOEX colaboró en esta visita con la documentación requerida por las autoridades y con una presentación sobre cómo la industria participa en el sistema nacional. Cabe señalar que Chile es uno de los pocos países donde el sistema de inocuidad es de características público-privado., en el cual la autoridad acepta las actividades de autocontrol efectuadas por la industria. La visita se focalizó en los residuos de plaguicidas y cómo los productores y embaladoras llevan su control.

Los miembros de la delegación efectuaron positivos comentarios en cada una de las instalaciones visitadas. Su resolución sobre la aceptación del sistema, debería ser emitida próximamente.

2.-Unión Europea.

La Dirección General de Salud e Inocuidad Alimentaria de la Comisión Europea (DG Health and Food Safety), realizará una auditoría a Chile para evaluar en terreno los sistemas de control microbiológico en alimentos de tipo no animal, en estado fresco y congelado, exportados desde Chile hacia la Unión Europea. El producto seleccionado son berries frescos y congelados.

Esta auditoría está planificada para ser realizada entre el 18 y el 29 noviembre del 2018.

ASOEX se encuentra trabajando con SAG a fin de preparar la documentación solicitada antes de la visita y en coordinar las visitas a terreno que la autoridad requiera.

3.- Canadá

La Agencia Canadiense de Inspección Alimentaria de Canadá (CFIA) ha comunicado que el próximo año visitará Chile para evaluar en terreno el sistema de control de inocuidad de productos hortofrutícolas frescos de exportación de nuestro país. Las fechas propuestas son febrero-marzo de 2019. El objetivo es revisar el sistema de inocuidad de Chile y visitar campos y packing. Al igual que en los casos anteriores, ASOEX colaborará con SAG a fin de preparar la documentación requerida y en coordinar las visitas a terreno que la autoridad requiera.

4.- Corea.

Tal como ha sido informado en diversas oportunidades, las autoridades de Corea han emitido nuevos requisitos para diversos plaguicidas en fruta destinada a ese mercado. SAG y ASOEX colaboraron en la preparación de información para incluir en los listados oficiales los productos utilizados en Chile

En al circular 22 de ASOEX se entregan los avances de esta situación, lo que se puede resumir de la siguiente forma:

- Respecto al control de ingreso: La primera importación de un exportador-producto y empacadora será sometido a un análisis de 58 analitos. Los embarques posteriores de ese exportador-producto y empacadora se someterán a análisis aleatorios de 370 analitos.
- Respecto de nuevos LMR para combinaciones plaguicidas/fruta: En la circular se informa el avance de las tolerancias

**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**