

Recomendaciones de acciones frente a resultados positivos de muestreo ambiental en instalaciones de embalaje de alimentos listos para su consumo

En enero de 2017 la FDA publicó un documento en versión borrador, denominado “Guía para la industria: control de *Listeria monocytogenes* en alimentos listos para consumir”. <https://www.fda.gov/media/102633/download> (Copiar y pegar en la barra de navegación).

FDA ha emitido varias Guías de esta naturaleza, que no son documentos normativos. Es decir no son fiscalizables en su aplicación, sino que simplemente son documentos para ayudar a la industria a comprender la legislación y facilitar su cumplimiento.

La definición de alimentos listos para consumo (ready to eat) establecida en la regulación de controles preventivos señala: Un alimento listo para consumir es cualquier alimento que normalmente es consumido en su estado crudo o cualquier otro alimento, incluyendo uno que ha sido procesado, para el cual es razonablemente previsible que será consumido sin un mayor proceso que le minimizaría en forma razonable los peligros biológicos. Por lo anterior, la fruta es un alimento listo para consumir.

El documento publicado incluye una interesante Tabla que indica las acciones correctivas recomendadas en caso de encontrar *Listeria* en muestras ambientales. La versión que publicamos aquí, es una traducción no oficial, que estimamos interesante de conocer para saber cómo enfrentar un monitoreo ambiental positivo.

Acciones recomendadas cuando se encuentra *Listeria spp* en una muestra ambiental de una planta de alimentos listos para su consumo

Las acciones a tomar dependerán, según se indica en la Tabla, del tipo de superficie muestreada (Tiene o no tiene contacto directo con el producto) y del tipo de producto: Si permite o no permite el desarrollo de *Listeria*.

	Superficie muestreada: No tiene contacto con el producto. En líneas que trabajan alimentos que facilitan el desarrollo de <i>Listeria</i>	Superficie muestreada: No tiene contacto con el producto. En líneas que trabajan alimentos que no facilitan el desarrollo de <i>Listeria</i>	Superficie muestreada: Tiene contacto con el producto. En líneas que trabajan alimentos que facilitan el desarrollo de <i>Listeria</i>	Superficie muestreada: Tiene contacto con el producto. En líneas que trabajan alimentos que no facilitan el desarrollo de <i>Listeria</i>
Muestreo ambiental de rutina Positivo N° 1	<ul style="list-style-type: none"> • Limpie y sanitice el área del resultado positivo. • Repita el muestreo 	<ul style="list-style-type: none"> • Limpie y sanitice el área del resultado positivo. • Repita el muestreo 	<ul style="list-style-type: none"> • Limpie y sanitice el área del resultado positivo. • Repita el muestreo 	<ul style="list-style-type: none"> • Limpie y sanitice el área del resultado positivo. • Repita el muestreo

	en el próximo ciclo de producción	en el próximo ciclo de producción	en el próximo ciclo de producción Efectúe una investigación completa	en el próximo ciclo de producción Efectúe una investigación completa
Muestreo ambiental de seguimiento Positivo N° 2	<ul style="list-style-type: none"> Intensifique la limpieza y sanitización (posiblemente debe incluir el desarme de equipos) Intensifique el muestreo y análisis 	<ul style="list-style-type: none"> Intensifique la limpieza y sanitización Intensifique el muestreo y análisis 	<ul style="list-style-type: none"> Intensifique la limpieza y sanitización (debe incluir el desarme de equipos) Intensifique el muestreo y análisis. Deje el producto retenido y haga análisis en el producto Reprocese, desvíe o destruya el producto retenido si encuentra resultado positivo Efectúe una investigación completa 	<ul style="list-style-type: none"> Intensifique la limpieza y sanitización (debe incluir el desarme de equipos) Intensifique el muestreo y análisis. Considere la retención del producto y efectuarle análisis. Efectúe una investigación completa
Muestreo ambiental de seguimiento Positivo N° 3	Efectúe un análisis de causa-raíz	Efectúe un análisis de causa-raíz	<ul style="list-style-type: none"> Detenga la producción y efectúe una completa investigación apoyado por expertos Intensifique la limpieza y sanitización (aumentada, por ej. incorporar el uso de equipos de vapor) Intensifique el muestreo y análisis Retome la producción reteniendo el producto hasta que los análisis tanto de producto como de superficie de contacto den negativos tres días consecutivos 	<ul style="list-style-type: none"> Intensifique la limpieza y sanitización (debe incluir el desarme de equipos) Intensifique el muestreo y análisis. Deje el producto retenido y haga análisis en el producto Expanda, en la planta, una investigación completa Deje el producto retenido y haga análisis en el producto Reprocese, desvíe o destruya el producto retenido si encuentra resultado positivo

BOLETÍN DE INOCUIDAD

Emitido por Comité de Inocuidad Alimentaria de ASOEX
Elaborado por FDF

MAY
2019

36

ASOEX
ASOCIACIÓN DE EXPORTADORES DE FRUTAS DE CHILE S.A.
"Juntos, nuestra fruta vale más"

Frutas de Chile

Muestreo ambiental de seguimiento Positivo N° 4				<ul style="list-style-type: none">• Detenga la producción y efectúe una completa investigación apoyado por expertos
---	--	--	--	---

Fuente: FDA-2017. "Guía para la industria: control de *Listeria monocytogenes* en alimentos listos para consumir". Tabla 6

Como se puede observar en la tabla anterior, la estrategia es efectuar muestreos ambientales para buscar y destruir los nichos donde la bacteria pueda presentarse. A esta estrategia debe incorporarse la prevención en todas las etapas del proceso, desde el campo, transporte, los alrededores de la instalación de embalaje y en su interior.

**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**