

Sars Cov -2

Es reconocido a nivel global que SARS Cov 2 no es un problema de inocuidad alimentaria. Sin embargo, en muchos casos los profesionales de Inocuidad están participando en los programas que han implementado las empresas para mantener condiciones seguras para las personas.

En un reciente seminario de la Universidad de Carolina del Norte, se informó de los resultados de una investigación efectuada en Estados Unidos, en la cual se monitorearon diversas superficies de 116 plantas procesadoras de alimentos, tomando 22.643 muestras de áreas de uso común. No se consideró el interior de salas de proceso.

Se presenta un resumen de sus resultados, que nos pueden guiar para identificar dónde enfatizar las medidas preventivas:

Área	% de muestras positivas a SARS CoV-2
Baños- Casilleros- Casinos	1,36
Oficinas-recepción – salas de reunión	1,42
Entrada al edificio	1,56

A su vez se tomaron 278 muestras en elementos específicos, con los siguientes resultados

Elemento	% de muestras positivas a SARS CoV-2
Computadores	7,19
Sillas y bancas	3,96
Manillas de puertas	33,45
Interruptores	4,32
Mesones	7,35
Reloj control	3,6

Según los autores, este estudio ratificó que las superficies que presentaron mayor positividad son aquellas de mas contacto, y concuerdan en que esta es una investigación general, pero no se propone establecer estos análisis como un test de rutina en una planta por la simple razón que el PCR no puede discernir si el virus es infectivo o no.

En general, la recomendación es utilizar los recursos en mejorar las medidas preventivas, efectuar desinfecciones más frecuentes en las zonas de alto contacto, etc.

FSMA y animales en el campo

El año 2020 se produjo un brote grande de E coli en Estados Unidos, asociado a lechugas producidas en ese país. Lo que más llamó la atención de las autoridades fue su amplia distribución, que se expresó en enfermedades en 19 estados. Afortunadamente no se produjeron decesos.

Determinar la fuente del problema fue bastante complejo, lo cual llevó a la industria de hortalizas a revisar y actualizar sus procedimientos de trazabilidad.

Finalmente, el análisis en laboratorio de distintas muestras, confirmó la concordancia genómica entre la cepa de E coli presente en los enfermos, con una cepa presente en restos de fecas de ganado encontradas a la orilla de un camino aguas arriba de los predios con problemas.

Informamos este caso para recordar e incluir en los análisis de peligros, la importancia de:

- a) Conocer las fuentes del agua de uso agrícola,
- b) Conocer el entorno para identificar posibles causas de riesgo,
- c) No sub valorar la importancia que posee la cercanía a la producción frutícola de criaderos de animales que, en las investigaciones de FDA se han determinado como una fuente persistente de E. coli patógenas, y
- d) La importancia de desinfectar el agua, especialmente aquella de origen superficial en forma previa a cualquier contacto con el producto.

Programa de verificación de proveedores extranjeros (FSVP)

Hace un tiempo, FDA estableció el Programa FSVP, que requiere que los importadores de alimentos a Estados Unidos efectúen ciertas actividades para verificar que sus proveedores estén produciendo los alimentos según los estándares de inocuidad establecidos en EEUU. La situación más frecuente es que FDA efectúa inspecciones de los registros FSVP en las dependencias del importador.

Sin embargo, en algunos casos FDA puede solicitar por escrito que los registros se le entreguen en forma electrónica. Para facilitar esto, FDA ha puesto a disposición una plataforma donde los importadores de alimentos a Estados Unidos podrán cargar la documentación FSVP que se les solicite por escrito, como evidencia del cumplimiento de las normativas de inocuidad.

La plataforma se denomina *FSVP Importer Portal for FSVP Records Submission (Portal)* y para acceder, los importadores necesitan tener una ID y un password activos en FDA.

Esta plataforma puede llevar a que en el futuro los importadores comiencen a solicitar más información o la entrega de información en nuevos formatos, en la medida que FDA lo vaya solicitando a algunos de ellos por escrito.

Es necesario recordar que en todo momento se debe poder responder a una consulta de FDA con entrega de registros en un plazo máximo de 24 horas. (§ 112.166). Recomendamos verificar si en sus instalaciones ello es factible.

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