

## Prevención de virus de transmisión alimentaria en berries

Las berries han sido las frutas donde los virus de transmisión alimentaria, principalmente Norovirus y Hepatitis A, se han transformado en uno de los principales riesgos biológicos, afectando principalmente a congelados. En los últimos 10 años no ha habido, en el mercado estadounidense, casos de virus en arándanos frescos, que es el principal berry de exportación de Chile. Sin embargo, se recomienda recordar las medidas preventivas que se entregaban en el Boletín de inocuidad número 60.

Antes de comenzar la temporada, se aconseja revisar nuevamente los protocolos de trabajo para incorporar en el plan de inocuidad de la planta de embalaje, las medidas preventivas para virus, las cuales, en general, radican en tres aspectos:

- El principal elemento a considerar corresponde a supervisar la salud del personal y el lavado frecuente de manos, en especial después de usar los servicios sanitarios. Mantener la encuesta de salud, con temas tales como enfermedades de estómago, fiebre, vómitos etc. En caso de personas enfermas, ellas no deben manipular el producto ni los envases.
- El segundo elemento preventivo, radica en cosecha y embalaje en el campo y corresponde a la calidad del agua de uso agrícola (recordar la definición FSMA: Aquella agua que toma contacto con el producto o con superficies de contacto). Desde cosecha en adelante se debe usar agua potabilizada o de calidad potable.
- El tercer elemento preventivo corresponde al cuidado de la ropa de trabajo. Sacar el delantal antes de usar los servicios sanitarios y verificar el lavado o cambio periódico de la ropa de trabajo.

## Lluvias excesivas e inocuidad

Según indica FSMA, todo cultivo que haya quedado bajo el agua por efecto de una inundación, no puede ser destinado a ese mercado. Afortunadamente en Chile ese no ha sido el caso, más aun en frutales que han estado en receso, aunque tal vez habría que analizar el caso de algunas especies donde la planta es de tamaño menor.

Sin embargo, a nivel de centro o planta de embalaje se deben tomar dos consideraciones:

- En caso de entrada de lluvia a la planta, por ejemplo, goteras: Lo que se debe hacer es una limpieza profunda de las áreas afectadas, en forma similar a la utilizada para prevenir Listeria. Si hubo goteras desde el techo sobre las zonas de contacto de los equipos, se debe lavar con detergente y acción mecánica y luego desinfectar. En forma muy general, las bacterias que podrían estar presentes son Salmonella (debido a fecas de pájaro arrastradas por la lluvia desde el techo exterior) o Listeria (dependiendo de la ubicación de

la gotera y del historial de la planta). Recuerde usar el producto a la dosis, el tiempo de residencia o contacto y las precauciones señalados por el fabricante.

- En caso de inundación. Esto no ha ocurrido en el interior de las centrales o plantas de embalaje, pero sí en algunos casos ha afectado a los patios. La recomendación general es simplemente sacar todo el residuo que haya depositado el agua sobre la superficie en el patio y lavar aquellas áreas pavimentadas. La literatura no señala alguna recomendación de aplicación de desinfectantes.

## Inocuidad y arreglos, mantención y remodelación de plantas

Estas actividades pueden significar la presencia de focos de *Listeria*, dado que la remoción de equipos, tuberías, materiales, levanta polvo que puede transportar inóculo a otras áreas y equipos en la planta y que se manifiestan posteriormente durante el proceso.

Para evitar que ello ocurra, recomendamos revisar el boletín de Inocuidad número 63

## Importancia de codificar el número de lote para efectos de trazabilidad

El número de lote es la clave para una trazabilidad exitosa. Por tal razón es recomendable que este número se encuentre presente en cada envase de fruta embalada. Si no se cuenta con ese número en un envase, en caso de algún problema y retiro del mercado, la empresa podría verse forzada a retirar una gran parte de su producción o afectar a varios de sus proveedores de fruta.

No hay una exigencia de volumen de envases o tamaño para definir un lote. Por lo general, en caso de producto terminado, es un volumen de fruta que se pueda asignar a un origen y /o proceso común y que lo hace diferente a otro lote.

La exigencia principal es que a través del número de lote se pueda llegar a conocer el origen de la fruta presente en ese envase.

Este boletín es elaborado por el Comité de Inocuidad de ASOEX  
Para consultas, dirigirse al Secretario Ejecutivo del Comité y  
Editor del boletín: Ricardo Adonis, e-mail: [radonis@fdf.cl](mailto:radonis@fdf.cl)

