

Medidas preventivas para virus causante de hepatitis A. Reporte de caso en frutillas congeladas

El 8 de mayo de 2025 se publicó la versión corregida del reporte “Investigation of Two Outbreaks of Hepatitis A Virus Infections Linked to Fresh and Frozen Strawberries Imported from Mexico – 2022–2023”. El reporte corresponde a una recopilación de antecedentes de la investigación efectuada, aunque no es un documento oficial de FDA.

Si bien el estudio se refiere a frutillas congeladas provenientes de México, también se analizaron los peligros inherentes a fruta fresca. Creemos interesante poner a disposición el párrafo referido a los hallazgos en el productor de frutillas frescas que habría sido el origen de la contaminación. Con ellos se pueden extrapolar prácticas necesarias para berries en general.

El reporte señala que los investigadores efectuaron observaciones significativas durante la inspección al productor involucrado, el que contaba con una certificación de renombre. Estas observaciones incluyen prácticas deficientes de higiene personal tales como:

- Lavado de manos inadecuado o nulo;
- Trabajadores que informaron haber estado cosechando durante tres días sin haber recibido capacitación en inocuidad alimentaria;
- Mantenimiento deficiente de las instalaciones sanitarias (como tener agua sucia para el lavado de manos, que el agua gris, ya usada para el lavado de manos, se filtraba al suelo en el área de cultivo y falta de agua para el lavado de manos en un baño);
- Falta de implementación de medidas para prevenir la contaminación de los productos y las superficies en contacto con alimentos a través de techos y condensación; y
- Falta de adopción de las medidas necesarias para identificar y evitar la cosecha de productos con una probabilidad razonable de estar contaminados.
- Por último, se observó falta de procedimientos para abordar las fallas en el sistema de inocuidad, tales como los procedimientos operativos estándar relacionados con el cuándo y cómo responder a detecciones fuera de especificación en agua de uso agrícola.

Este productor fue el único vinculado a todos los casos en los brotes de 2022 y 2023.

El reporte sugiere a los congeladores que se requiere un control en toda la cadena de suministro para garantizar que los proveedores controlen eficazmente el Virus de la Hepatitis A y otros patógenos humanos. Esta última recomendación también es aplicable a los centros de embalaje y está en línea con la regulación de SAG en cuanto a control de proveedores.

El documento se encuentra en el siguiente enlace:

http://www.fdf.cl/inocuidad_alimentaria/bpa/doctos_bpa/2025/Journal_of_Food_Protection.pdf

Es interesante destacar el diagrama de trazabilidad (figura 4), que muestra cuán complejo es identificar lotes una vez que han salido de la bodega del primer mayorista.

Es el momento de revisar su plan de inocuidad alimentaria

Hace un tiempo llamábamos a revisar su plan de inocuidad alimentaria, que para FDA debe contemplar una serie de registros para lo cual fueron capacitadas las personas que han hecho el curso de PCQI. Ver en:

http://www.fdf.cl/inocuidad_alimentaria/bpa/documentos/boletin_inocuidad/Boletin_de_inocuidad_75.pdf

Los indicadores ambientales en nuestro rubro normalmente son tres E coli, Salmonella y Listeria, los que pueden considerarse en forma separada o conjunta, dependiendo del análisis de peligros. Algunas plantas, según el tipo de fruta, proveedores y su realidad pueden determinar otros indicadores.

En base a experiencia recogida en la temporada y dado que la higiene de la planta será enfatizada como control preventivo, es necesario enfatizar su control. Fuera de temporada es momento de localizar, en un diagrama de la planta, los resultados de los análisis microbiológicos ambientales para visualizar con más claridad su significancia. Recomendamos marcar en el diagrama los puntos donde hubo detecciones y su cantidad, usando un color distinto para los resultados de cada patógeno ambiental determinado por la planta.

Con ello obtendremos una visión de los puntos críticos de la planta, a los que habría que dar mayor énfasis en el monitoreo visual antes y después de la sanitización. Y si hay puntos que se repiten, es necesario revisar la zona buscando dónde el indicador ambiental puede estar quedando fuera de la limpieza y del alcance de los sanitizantes. Esta búsqueda debe ser detallada y quedar registrada.

Para hacer una buena investigación, es clave que hayamos identificado y registrado (internamente, no necesariamente indicado al laboratorio), la zona exacta de toma de muestra. Por ejemplo no es adecuado registrar que la muestra se tomó en túnel de secado. Lo correcto es: túnel de secado- área lateral de polines o túnel de secado-zona interior de las patas del equipo. Con este detalle podremos interpretar los resultados de forma más precisa y se facilita la búsqueda de zonas donde se resguarde el organismo indicador.

Comentarios abiertos para propuesta de la versión 2 de GlobalG.A.P Produce Handling Assurance (PHA)

GlobalG.A.P. ha abierto para comentarios públicos la nueva versión del estándar PHA. La fecha límite para enviar comentarios es el 16 de junio. Para conocer la propuesta y enviar comentarios se debe ingresar a: <https://pc.globalgap.org/SignIn?ReturnUrl=%2F>. Requiere registrarse.

Este boletín es elaborado por el Comité de Inocuidad de FRUTAS DE CHILE

Para consultas, dirigirse al Secretario Ejecutivo del Comité y

Editor del boletín: Ricardo Adonis, e-mail: radonis@fdf.cl

