

## Inocuidad: El análisis posterior a las visitas de FDA

Como hemos señalado anteriormente la Food and Drug Administration (FDA), realizó un plan de visitas a 16 plantas de proceso y embalaje, tanto de fruta fresca como de productos congelados.

Estas inspecciones son de rutina y su objeto es verificar que tanto los establecimientos que exportan a Estados Unidos de América, como sus productos, cumplan con los requisitos de la legislación de alimentos de ese país.

Entre los aspectos en los cuales ha focalizado sus actividades los inspectores de la FDA y considerando los antecedentes proporcionados por parte algunos de los representantes del sector que han sido auditados, deseamos destacar los siguientes aspectos:

### Agua para uso en el Proceso y personas

- Control de cierre y de seguridad de los pozos. Los pozos y estanques de acumulación de agua no deben ser susceptibles de ser abiertos por personas no autorizadas.
- Hermeticidad de las tapas de los pozos. Las tapas de los pozos y estanques de acumulación de agua deben ser herméticas y por tanto no deben permitir la entrada de materias extrañas, polvo etc. Al abrir las tapas no debe caer polvo, tierra u otras sustancias al interior. Las tapas deben mantenerse aseguradas con candado.
- Rebordes de seguridad en las tapas de los pozos. Las tapas deben estar sobre un reborde en altura que no permite la entrada de agua de lluvia u otra que se acumule en la superficie).
- Filtros para el agua. Se debe contar con filtros en la salida del agua ya sea del pozo o de estanques de acumulación hacia la planta.
- Origen del agua. El agua debe ser de fuentes seguras, limpias y cuyas condiciones sean monitoreadas a una frecuencia establecida. Debe haber registro de los controles de agua.

### Infraestructura (edificio de packings y frigoríficos)

- Para evitar la entrada de pájaros, plaga u otros vectores, no es permitida la presencia de aperturas en el techo.
- En el interior del edificio de packing y frigoríficos, los pisos irregulares no son aceptados puesto que dificultan la limpieza. Los pisos deben ser lisos.

### Equipos

- Las cintas de inspección, selección o transporte de fruta deben ser lisas, sin grietas que dificultan la limpieza.
- En las cámaras de frío, no debe caer sobre el producto o cajas de producto embalado el agua de condensación de los equipos de frío.

### Baños para el personal

- En los baños para el personal se debe contar siempre con disponibilidad de agua caliente.
- Debe asegurarse que se cuente con papel higiénico en cada cubículo. No basta con una distribución centralizada en la entrada del baño.

La experiencia aquí compartida por algunas de las centrales frutícolas ya inspeccionadas, es una buena guía que es útil para otras empresas que deban enfrentar futuras inspecciones.