

Plan de control de proveedores en instalaciones para cumplir con resolución 7550 de SAG

La resolución SAG 7550 que establece el sistema de control oficial de inocuidad en la cadena agroalimentaria de los productos hortofrutícolas primarios de exportación, publicada el 3 de diciembre de 2021, requiere que las plantas embaladoras, plantas de proceso y centros de acopio de productos hortofrutícolas destinados a la exportación, implementen un control de proveedores.

En específico en su punto 11.3 secciones v y vi señala que se debe implementar:

- v. Control de proveedores de materias primas.
- vi. Control de proveedores de materiales de embalaje.

Como toda regulación moderna, la resolución 7550 no es prescriptiva, es decir, no señala lo que se debe hacer para cumplir con ello, quedando abierta a las definiciones que haga cada instalación, con lo cual también queda abierta a la interpretación que tenga un inspector. Este último punto está siendo abordado internamente por el SAG.

Pero, ¿cómo una instalación podría demostrar que tiene un aceptable control de proveedores?

A nuestro juicio, la respuesta se encuentra al revisar la regulación FDA parte 117, subparte G numerales 117.405 y siguientes, la cual resumiéndola en forma muy general, plantea los siguientes aspectos, que también podrían ser útiles para dar cumplimiento a lo requerido por el SAG:

1 Utilizar proveedores aprobados por la instalación. Involucra tener un listado de proveedores y su estatus de aprobación y procedimiento para asegurar que el producto recibido es del proveedor aprobado.

2 Efectuar actividades de verificación. Esto tiene como objetivo asegurar que el proveedor tenga implementadas actividades de reducción de los peligros identificados por la instalación, luego de efectuar un análisis de peligros, por ejemplo. En el caso de proveedores de fruta, las actividades de verificación pueden ser las siguientes:

- Verificación del productor in situ, las que pueden ser anuales y efectuadas a través de una tercera parte. En esta categoría se encuentran las certificaciones de BPA efectuadas por certificadores. La evidencia es el certificado vigente o en informe de auditoría si el proceso está en trámite.
- En el caso que un productor no tenga certificación, es aceptable una verificación (similar a una auditoría) efectuada por una persona capacitado(a) y con experiencia, que puede ser de la propia instalación. La evidencia es la planilla utilizada o checklist, firmada por el productor y el verificador.

- Muestreo y análisis de la materia prima. En esta categoría se encuentra el análisis de plaguicidas del productor. La evidencia es el certificado de análisis emitido por el laboratorio.
- Lo anterior se complementa con el muestreo e inspección de la fruta que se hace en el 100% de los lotes en recepción, donde se verifica que el producto entregado es efectivamente del proveedor aprobado y que se encuentra libre de material extraño. La evidencia son los registros de inspección en recepción.
- Otro complemento puede ser el análisis de residuos de pesticidas que efectúe la planta, en caso que éste sea al 100% de sus proveedores. La evidencia es el certificado de análisis emitido por el laboratorio.

Elementos que pueden constituir un plan de control de proveedores.

Con lo anterior, se ha elaborado el siguiente ejemplo, con los elementos que pueden constituir un plan de control de proveedores:

Control de proveedores de materia prima (frutas).

Una planta tiene productores certificados y no certificados. Su control de proveedores podrá ser:

- Tener el listado de proveedores aprobados.
- Para los productores certificados disponer, en la instalación, de los certificados actualizados y copia del análisis de residuos de plaguicidas.
- Para los productores no certificados, disponer de las planillas de inspección o checklist de BPA que haya sido efectuado por una persona calificada y con experiencia. Debe estar firmado por el productor y tener una conclusión final, tal como cumple - no cumple o aprobado - rechazado. También disponer copia del análisis de residuos de plaguicidas.
- Otros elementos a considerar en el control de proveedores de materia prima:
 - a. En cada lote, la verificación, que la fruta provee de proveedores aprobados.
 - b. Resultados del muestreo para inspección efectuado al 100% de los lotes en recepción.
 - c. Análisis de residuos de plaguicidas efectuados por la instalación

Control de proveedores de envases y embalajes.

Por lo general, este tipo de proveedores debe dar evidencia que el material no presente elementos químicos que puedan contaminar al producto. Normalmente se trata del riesgo de migración de residuos químicos hacia la fruta.

Ejemplo de elementos que pueden constituir un plan de control de proveedores:

- Tener el listado de proveedores aprobados por la instalación.
- Disponer, en la instalación, de la documentación que evidencie que el proveedor cumple con requisitos de inocuidad. Según se explicó en el punto anterior, estos documentos pueden ser certificados de análisis, planillas de control de calidad, cartas de cumplimiento

de no migración o documentos similares. También son aceptables certificados BRC para packaging, otras certificaciones.

Exportadoras

En el caso de exportadoras, SAG establece en el punto 11.2 d, lo siguiente: “Deberá contar con un sistema de control de proveedores de materias primas, embalajes, insumos y aditivos, respecto de los cuales, deberá exigir la implementación de medidas para controlar los peligros inherentes a los productos hortofrutícolas primarios que introduce a la cadena agroalimentaria de exportación. Servirá para estos efectos, requerir de sus proveedores la implementación de sistemas de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) o Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) o Sistema de Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP), según corresponda, u otros protocolos de sistemas de gestión o aseguramiento de inocuidad alimentaria que dispongan.”

De acuerdo a lo anterior, entendemos que el SAG plantea este control de proveedores referido a cómo la exportadora controla a las plantas de embalaje ya sean de la misma empresa o de terceros que le proveen de fruta y a su vez como éstas aseguran el control de embalajes, aditivos etc.

En este contexto, bastaría, al menos con lo siguiente:

- Tener el listado de plantas aprobadas por la exportadora.
- Disponer de copia de las certificaciones tipo BRC, HACCP u otras similares de las plantas.
- Si alguna de las plantas proveedoras de fruta embalada no se encuentra certificada, se debería disponer de las planillas de inspección o checklist de BPM que haya sido efectuado por una persona calificada y con experiencia. Debe estar firmado por un representante de la instalación y tener una conclusión final, tal como cumple - no cumple o aprobado - rechazado

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

