

Otro ámbito operacional a considerar para la prevención de Listeria

En esta época de la temporada aumentan los peligros relacionados con la provisión de bins o cajas de cosecha que se ensucian en el campo, creándose así una situación desfavorable, que las plantas deben prevenir.

Nunca se debe alimentar una línea de proceso con bins o cajas cosecheras que se encuentren visiblemente sucios. Si se hace, es una forma de estar ingresando directamente a la planta también el inóculo de algunas bacterias patógenas provenientes del campo o de la materia orgánica en descomposición. Y en esa situación no tienen eficacia las otras medidas de prevención que la planta pueda haber establecido.

Para evitar este peligro sugerimos las siguientes medidas:

- 1.- Capacitar a los proveedores respecto del no uso y no envío a planta de bins y cajas cosecheras visiblemente sucios.
- 2.- Establecer medidas que ellos puedan tomar para revisar y limpiar bins al menos externamente antes de enviarlos a la planta.
- 3.- Establecer la revisión de limpieza visual de los bins y la fruta en la recepción.
- 4.- Avisar al productor cuando se reciban bins en condición higiénica insuficiente.
- 5.- Capacitar al personal de descarga de bins para separar aquellos que se aprecien sucios visualmente por el exterior.
- 6.- Capacitar al personal de alimentación a no utilizar bins que se encuentren visualmente sucios en el exterior y avisar a sus supervisores.

Es factible implementar medidas de reducción del peligro, las cuales dependerán de cada caso. Cada planta podrá desarrollar qué hacer cuando lleguen bins o cajas cosecheras donde se aprecien peligros a la higiene.

¿Qué es Cultura de inocuidad?

Cultura de inocuidad es un término que se ha ido encontrando con más fuerza en comunicaciones de inocuidad alimentaria. No hay una definición precisa, sin embargo el siguiente texto nos puede ayudar a comprender el alcance del término:

Una organización necesita asegurarse que las personas comprendan las expectativas en cuanto al desempeño en inocuidad alimentaria de su trabajo y que en todos los niveles asuman la responsabilidad al respecto.

La responsabilidad generalmente implica que hay revisiones y mediciones para asegurar ciertos efectos o resultados deseados, y en las organizaciones con culturas sólidas de inocuidad alimentaria esto es efectivamente así. Por ejemplo, una organización podría efectuar diariamente revisiones y mediciones del sistema HACCP, observar a los operadores relacionados con la inocuidad alimentaria, y brindar retroalimentación y orientación (tanto positiva como negativa) basándose en los resultados.

Pero en las organizaciones con cultura de inocuidad elevadas, ya han descubierto una vía de trascender o ir más allá de esa responsabilidad. Han logrado la forma de hacer que las personas hagan lo correcto, pero no porque sea su obligación, sino porque ellos creen y se han comprometido con la inocuidad alimentaria. Se ha dicho que el carácter es lo que uno hace cuando nadie está observando; en las organizaciones con culturas de inocuidad alimentaria elevadas, las personas hacen lo correcto no porque el gerente o el cliente esté observando, sino porque saben qué es lo correcto y les importa.

El párrafo anterior fue extraído de: "Food Safety Culture Creating a Behavior - Based Food Safety Management System" de Frank Yiannas. El Sr Yiannas hoy día ocupa el cargo de "Commissioner for Food Policy and Response" de FDA.

En nuestra opinión, para avanzar en el camino hacia la cultura de inocuidad, la capacitación y educación de los colaboradores que operan en una planta es el tema clave. En este sentido, cabe señalar que en la mayoría de los incidentes de Inocuidad alimentaria, la principal razón radica en capacitación o entrenamiento inadecuado de los operadores. Junto a ello, también se deben incluir instrucciones claras y precisas a los empleados (y respaldarlos por parte de sus jefaturas) sobre qué hacer frente evidencias en su trabajo de peligros a la inocuidad en su lugar de trabajo, y a quién avisar.

Sin embargo, seamos cuidadosos cuando veamos algunas presentaciones o textos donde sus autores parecen señalar casi como antagonistas el tener un programa de inocuidad con cultura de inocuidad y señalan que no es lo mismo. Sin embargo, es un juicio algo errado, pues en nuestra opinión, el contar con un Programa de Inocuidad es la piedra basal, es el pre-requisito sin el cual no se podrá contar con cultura de inocuidad. Es más, a partir de un Programa de Inocuidad se pueden ampliar sus alcances y responsabilidades al conjunto de colaboradores y especificar la política de la empresa en Inocuidad alimentaria.

FDA da una nueva ampliación de plazo para obtener el DUNS number

Como ya se sabe, desde este año FDA puso como requisito para la obtención y renovación de registro, el contar con un "unique facility identifier" (UFI), que corresponde al número DUNS. Sin embargo, por los problemas del sistema, FDA ha anunciado que extiende el plazo para la obtención del número DUNS hasta diciembre de 2022. NO es una extensión de plazo para la renovación del registro. Es sólo para obtener el DUNS.

A tal efecto en un comunicado reciente, de marzo 30 de 2021 FDA señala que las empresas deben de seguir los pasos señalados en la Guía de FDA emitida el 1 de Diciembre de 2020, pero que el mayor plazo permitirá un tiempo para conseguirlo. También señala que no caducará el registro para las empresas que no posean el DUNS, pero que en el campo UFI del formulario de registro hay que indicar que se encuentra "pendiente".

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