

## Comienza la aplicación obligatoria de partes de la sección 112.4 de FSMA en relación al agua de uso agrícola

Hasta ahora, FDA había determinado una fiscalización discrecional para la Sub-parte E de agua de uso agrícola, de la regulación FSMA (112)

Esta discrecionalidad finaliza y comienza a ser obligatorio el cumplimiento de algunas secciones de esta sub-parte E, a pesar que aún se encuentra en análisis por parte de FDA y no es definitiva.

La fecha de cumplimiento obligatorio se detalla en el siguiente cuadro:

Tipo de predio	Fechas de obligatoriedad de cumplimiento de sección de agua de FSMA
Predios muy pequeños (nivel de venta anual de productos agrícolas frescos, entre 25 mil y 250 mil dólares anuales)	26 enero 2025
Predios pequeños (nivel de venta anual de productos agrícolas frescos, sobre 250 mil y hasta 500 mil dólares anuales)	26 enero 2024
Predios grandes (nivel de venta anual de productos agrícolas frescos, sobre 500 mil dólares anuales)	<b>26 enero 2023</b>

### ¿Qué secciones específicas de la Sub-parte E serán fiscalizadas?

Las secciones que comienzan a ser fiscalizadas en las fechas ya indicadas, son las siguientes:

§ 112.41. El requisito general de calidad de agua. Toda el agua de uso agrícola debe ser segura y de calidad sanitaria adecuada al uso. Si en algún momento se determina que el agua no es de calidad sanitaria adecuada, se debe aplicar el punto 112.45 (a): 1 Revisar el sistema de agua del predio, o 2: tratar el agua.

§ 112.42. La inspección del sistema de agua. 112.42 (a) 1-5. Se deberá haber efectuado la inspección del sistema de agua. La regulación requiere que al inicio de la temporada, o cuando sea apropiado, se debe inspeccionar todo el sistema de agua de uso agrícola del predio para identificar peligros a la inocuidad, incluyendo los siguientes puntos señalados en la regulación:

- 1 El tipo de cada fuente de agua.
- 2 Verificar el grado de control del predio sobre cada fuente de agua.
- 3 El grado de protección que exista para cada fuente.
- 4 El uso de tierras adyacentes y cercanas.
- 5 La probabilidad de introducción de peligros al agua por parte de usuarios que se encuentren antes que el agua llegue al predio.

§ 112.42 c. Que exista un adecuado mantenimiento de cada fuente de agua que esté bajo control del predio. Corrección de todos los peligros, manteniendo las fuentes libres de basura, animales domésticos y otras fuentes posibles de contaminación. En el caso de agua superficial, se deben incluir los canales, acequias y tranques que sean parte del sistema de agua de uso agrícola del campo.

§ 112.43. Tratamiento del agua. (Cuando aplique). Se refiere a:

112.43(a)1: Si se utiliza un desinfectante para tratar el agua, debe ser un desinfectante autorizado para contacto con alimentos; (a)2: El tratamiento debe asegurar que el agua una vez tratada alcance una correcta calidad sanitaria.

112.43 (b): Todo tratamiento debe ser monitoreado y se deben tener registros que aseguren que el agua tratada es consistentemente segura.

§§ 112.44 a 112.47. En relación al agua utilizada en cosecha y post cosecha, cumplir las secciones que establecen el muestreo de agua y análisis de E coli para obtener el criterio de "no detectable" en 100 mL de agua, y tomar medidas correctivas.

§ 112.48. En relación a mantener la calidad del agua de uso agrícola en post cosecha. Se refiere a:

112.48(a): manejo del agua recirculada,

112.48 (b): monitoreo visual de la limpieza del agua de post cosecha, especialmente agua recirculada, y

112.48(c): mantención de temperatura del agua adecuada.

§ 112.50. Requisitos para registros. En 112.50 (b) se establece que se deben tener los siguientes registros:

- 1 Registro de los hallazgos en la inspección del sistema de agua,
- 2 Resultados de análisis efectuados. (Recordar que FDA ha solicitado que los agricultores efectúen análisis, no necesariamente en la cantidad establecida por FSMA dado que esa parte se encuentra en estudio),
- 3 Información de respaldo para validar los tratamientos de agua,
- 4 Resultados del monitoreo del tratamiento de agua.

Llamamos entonces a auto-verificarse. Para ello puede ser útil, por ejemplo, transformar los párrafos anteriores en un check list para verificar y asegurarse que se está cumpliendo con lo señalado y estar preparados para alguna vista de inspección de FDA.

## Prevención en virus de transmisión alimentaria

Los virus de transmisión alimentaria son principalmente Norovirus y Hepatitis A. Ambos generan síntomas en las personas afectadas, que pueden variar desde problemas estomacales severos y la consiguiente debilidad de la persona, a amarillamiento de ojos y piel. Por lo anterior es relevante lo señalado por FSMA en su sección 112.31 (a) y (b) en el sentido de informar a las personas,

incluyendo supervisores, los síntomas de enfermedad; establecer la condición que avisen cuando están enfermos y que los supervisores excluyan del contacto con la fruta a quienes, sin haber avisado, muestren síntomas.

SAG también da cuenta de este tipo de exigencia y lo ha incorporado en la regulación 7550 entre los requisitos de salud e higiene del personal.

Dado que la principal fuente de peligros por estos virus son las personas (y eventualmente el agua en el caso de campos), es que se deben tomar todas las medidas de prevención ya señaladas. Sin embargo un punto a veces no considerado con detalle, especialmente en el caso de tener personas afectadas con estos síntomas, es la desinfección de servicios sanitarios y vestidores.

Una persona enferma, que usa los servicios higiénicos, puede estar contaminando el piso, artefactos etc., con microgotas que transportan al virus. Por tanto, cuando haya casos sospechosos es importante tener un programa de desinfección adicional para estas instalaciones.

Para la desinfección de estos virus, la bibliografía recomienda básicamente cloro, en dosis relativamente altas. Para Hepatitis A, hasta 5000 ppm de cloro libre con un tiempo de contacto de un minuto. Enjuagar, pues la alta dosis puede ser corrosiva a largo plazo. Para Norovirus, se cita como efectivos a Peracético, Peróxido de hidrógeno y Cloro hasta 3000 ppm de cloro libre.

Recomendamos, en casos de personas con síntomas, establecer un procedimiento de tratamiento especial de baños y vestidores, que sea adicional al habitual, para la prevención de estos virus.

## Se actualiza la lista de alérgenos de FDA

A contar del 1 de enero de 2023 la lista oficial de alérgenos de FDA, se agrega el sésamo, que será el noveno producto sujeto a todos los requisitos de los anteriores alérgenos.

El "Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act" de 2004 incluye además a leche, huevos, pescado, mariscos, frutos secos tipo nueces, maní, trigo y soya.

Este boletín es elaborado por el Comité de Inocuidad de ASOEX

Para consultas, dirigirse al Secretario Ejecutivo del Comité

Editor: Sr. Ricardo Adonis, e-mail: [radonis@fdf.cl](mailto:radonis@fdf.cl)