

VIDEO FSMA PARA APOYAR CAPACITACION DEL PERSONAL DE CAMPO

La Produce Safety Alliance, que es la entidad a cargo de las capacitaciones de la regulación FSMA, ha desarrollado un video en español para ayudar a los productores en la capacitación de sus empleados para reducir los riesgos durante la producción de frutas y verduras. El video está destinado a todos los empleados del predio, pero se enfoca especialmente en la etapa de cosecha.

Cabe recordar que uno de los requisitos de la Regla de inocuidad de los productos agrícolas frescos es que quienes trabajan con estos productos deben recibir capacitación anual sobre prácticas de inocuidad de los alimentos, así que este video es un elemento que contribuye a reforzar este requerimiento.

Como usarlo?

El video dura 22 minutos por lo cual se hace largo para ser razonablemente utilizado en una sola capacitación. Afortunadamente posee secciones con subtítulos.

- Recomendamos en especial la sección "Lavado de manos", lo cual siempre es necesario enfatizar en campo, que se encuentra entre el minuto 8:09 y 13:08.
- También recomendamos la sección "Su salud y seguridad", que se encuentra desde el minuto 14:47 hasta 18:36

La capacitación de los empleados no solo es importante para garantizar la seguridad microbiana de los productos frescos, sino también para cumplir con los requisitos de seguridad alimentaria del comprador, los requisitos de auditoría de terceros y para cumplir con la Norma de seguridad de productos agrícolas de la Ley de Modernización de la Seguridad Alimentaria (FSMA).

Link al video en español: https://www.youtube.com/watch?v=Y44_0VyWS3o

Monitoreo ambiental según FSMA Controles Preventivos (FSMA sección 117)

En estos días hemos estado releendo el Manual de Controles Preventivos, que corresponde al curso FSMA para instalaciones de embalaje que no sean "farm".

La regulación establece el monitoreo ambiental, en el cual los patógenos a considerar variarán dependiendo del tipo de industria; dependiendo del análisis de riesgo, habrá instalaciones donde alguna de algún patógeno ambiental puede no ser relevante.

Sin embargo en esta época, de baja temporada, se debe hacer algo importante, que es analizar en forma conjunta todos los resultados de los monitoreos ambientales efectuados durante la

temporada. Para ello, lo más recomendable es poner en un plano de la planta todos los puntos de monitoreo positivo (en rojo) y negativo (en verde) para tener el mapa de áreas de mayor peligro o de detecciones recurrentes.

Con esto se podrá tener una mejor claridad sobre los cambios necesarios ya sea en la infraestructura, en el procedimiento de trabajo, en el acceso de personas a los lugares de mayor incidencia, etc.

Es una tarea importante, por lo que insistimos en que sea efectuada.

Las empresas asociadas a ASOEX que requieran algún apoyo, contactar al editor del boletín.

GLOBALG.A.P y FSMA

Con fecha 12 de julio, FDA informó a GLOBALG.A.P. North America Inc. que, en su opinión, el estándar GLOBALG.A.P. Aseguramiento Integrado de Fincas –All Farm Base-Crops Base - Versión 5.4-1-GFS más el “Add On” FSMA Versión 1.3 están en consonancia o alineado con los requisitos de la Regla de inocuidad de los productos agrícolas frescos de FSMA Parte 112, (excepto la parte agua, que se encuentra en estudio para su modificación).

En la revisión efectuada, FDA sólo evalúa el estándar de inocuidad alimentaria, pero no la calidad general de las auditorías o las calificaciones de los auditores, ni las políticas generales de auditoría y prácticas (tales como capacitación de auditores y políticas de conflicto de intereses). La revisión de la FDA no constituye una aprobación del estándar de inocuidad de los alimentos GLOBALG.A.P ni de ninguna auditoría realizada en virtud de esa norma.

La alineación con FSMA descrita en esta carta puede ayudar a dar confianza a quienes confían en las auditorías realizadas por GLOBALG.A.P. IFA Versión 5.4-1-GFS más add on FSMA Versión 1.3, que cumplen con ciertos requisitos de la Norma de inocuidad de los productos frescos de FSMA. Sin embargo, las auditorías realizadas bajo la norma GLOBALG.A.P. ya mencionada no sustituye a las inspecciones reglamentarias de FDA para el cumplimiento de FSMA Parte 112.

Cabe señalar sin embargo que este reconocimiento de alineación entre ambos estándares, da robustez a los importadores que solicitan GLOBALG.A.P como parte del FSVP.

Copia de la carta de FDA: <https://www.fda.gov/media/170212/download>

Enlace a información general de GLOBALG.A.P sobre Add-on FSMA
https://www.globalgap.org/uk_en/for-producers/globalg.a.p.-add-on/fsma/

Este boletín es elaborado por el Comité de Inocuidad de ASOEX
Para consultas, dirigirse al Secretario Ejecutivo del Comité y
Editor del boletín: Ricardo Adonis, e-mail: radonis@fdf.cl