

1 FIRA: Plataforma de alertas en inocuidad para importaciones de alimentos de la India

La India ha establecido una nueva plataforma (Alerta de Rechazo de Importación de Alimentos) que se abrevia como FIRA, en la que se informará sobre los productos rechazados, su origen y los motivos del rechazo.

Dado que la India importa alimentos de más de 100 países, la Autoridad de Normas y Seguridad Alimentaria de la India (FSSAI) ha adoptado una postura firme para garantizar la seguridad de sus ciudadanos, mejorando la transparencia de la información, y la trazabilidad.

La plataforma se encuentra disponible en la siguiente dirección: <https://fira.fssai.gov.in/>

Invitamos a visitar esta plataforma pues a la fecha de este Boletín, se registran solo 9 rechazos, pero uno de ellos de manzanas de Turquía, que vale la pena conocer.

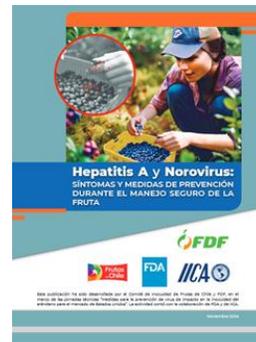
2 FDA: Estrategia para prevenir los brotes de virus entéricos asociados con berries frescos y congelados

Frente a un aumento de casos de brotes causados por los virus Norovirus y Heparitis A, en especial en berries congelados, la FDA ha tomado las primeras acciones para desarrollar una “Estrategia para prevenir los brotes de virus entéricos asociados con berries frescos y congelados”. Esta estrategia se resumió en el Boletín de inocuidad 76.

Como acción preventiva, el Comité de arándanos de Frutas de Chile junto al Comité de Inocuidad y FDF, organizó dos jornadas técnicas para difundir las medidas preventivas frente a ambos virus, en especial considerando que éstos pueden estar presentes en la vida doméstica de las personas.

La actividad contó también con el apoyo y relatorías de FDA y de IICA cuyas presentaciones contribuyeron a entender de mejor forma el alcance de la iniciativa de FDA.

Se entregó a los asistentes información técnica para capacitar correctamente a las personas que trabajan en campo y planta, la cual se encuentra en el siguiente link:



http://www.fdf.cl/inocuidad_alimentaria/bpa/doctos_bpa/2024/Hepatitis_A_y_Norovirus.pdf

Recomendamos usar este material para recalcar las medidas preventivas de higiene, aplicables a todas las especies. Dado que estos virus pueden encontrarse presentes, es necesario capacitar en identificar la enfermedad y en tratar los elementos de trabajo que pudiesen haberse contaminado.

3 Registros FSMA parte 112 (Campo)

Habiéndose ya iniciado la temporada, consideramos pertinente hacer un resumen de los principales registros requeridos por FSMA en las actividades de campo. Es importante considerar que FSMA no requiere de formatos ni metodologías especiales para los registros. También señala que no es necesario duplicar la información si ya se tiene en otras planillas.

Los principales registros establecidos en FSMA para campo, son los siguientes:

- **Salud, higiene y capacitación de las personas**
 - Nominación o identificación de la contraparte de inocuidad que haya efectuado el curso FSMA.
 - Programas de capacitación en los temas indicados en 112.22 (b).
 - Monitoreo (revisión) y abastecimiento de las instalaciones sanitarias y de lavado de manos.
 - Reporte de heridas y enfermedades.
 - Reabastecimiento de los botiquines de primeros auxilios.
- **Uso de mejoradores de suelo:**
 - El tipo y la fuente del mejorador de suelo.
 - Cantidades y fechas de la aplicación.
 - Prácticas de manejo y saneamiento usadas para reducir los riesgos. Según se establece en 112.60
- **Fauna silvestre, animales domésticos y uso del suelo**
 - Capacitación en los temas establecidos en 112.112(b)(1)
 - Monitoreo de la actividad de animales. Eventos de intrusión y contaminación.
 - Acciones tomadas para minimizar los riesgos relacionados con la intrusión de animales al campo (animales domésticos y fauna silvestre).
 - Evaluación de riesgos de precosecha.
 - Todas las acciones correctivas tomadas.
- **Agua de precosecha:** Se deben llevar los siguientes registros, cuando sean aplicables:
 - Diagrama o plano de ubicación de fuentes de agua
 - Los resultados de las inspecciones de los sistemas de agua agrícola de acuerdo con los requisitos del § 112.42(a).
 - Sus evaluaciones escritas del agua agrícola, incluidas las descripciones de los factores evaluados y las determinaciones, de acuerdo a § 112.43.
 - Datos o información científica en los que usted se basa para respaldar el uso de un organismo indicador diferente de E. coli genérica para cumplir § 112.43(c)(4)(ii) (Nota: o se ha decidido incluir el análisis de agua como parte de su evaluación).
 - Datos o información científica en los que usted se basa para respaldar la frecuencia de los pruebas y cualquier criterio microbiano que haya aplicado a los efectos del § 112.43(c)(4)(ii), si corresponde.

- Documentación de los resultados de todas las pruebas analíticas a los efectos del cumplimiento de esta subparte, incluidas las pruebas realizadas de conformidad con los §§ 112.43 y 112.44 (nota: 112.44 aplica solo a brotes comestibles).
 - Si se utiliza agua de un sistema público, documentación anual de los resultados o certificados de cumplimiento según § 112.44(c)(1) o (2).
 - Documentación de las acciones efectuadas para reducir el potencial de contaminación del agua: § 112.45.
 - Datos científicos o información en los que usted se basa para sustentar el intervalo de tiempo entre la última aplicación directa de agua agrícola y la cosecha (§ 112.45(b)(1)(ii)), y/o el intervalo de tiempo entre la cosecha y el final del almacenamiento (§ 112.45(b)(1)(iii)).
 - Datos o información científica en los que usted se basa para respaldar una medida de mitigación alternativa que usted establezca y utilice (§ 112.45(b)(1)(vi)).
 - Datos científicos o información en los que usted se basa para sustentar la idoneidad de un tratamiento de agua (§ 112.46(a) y (b)).
 - Documentación de los resultados del monitoreo del tratamiento del agua según el § 112.46(c).
 - Cualquier método analítico que utilice en lugar del método que se referencia en § 112.151(a).
- **Agua de cosecha y postcosecha**
 - Registros establecidos en 112.50 (b)(1) a (9), los que incluyen también registros de tratamiento de agua cuando se aplique.
 - **Manejo de post cosecha y saneamiento (aplica a packing en el campo)**
 - El mantenimiento de registros para el manejo postcosecha y saneamiento tienen que incluir: Limpieza y desinfección de las herramientas, equipos y contenedores.
 - Los registros adicionales pueden incluir:
 - Manejo de plagas.
 - Monitoreo y mantenimiento de edificios.
 - Capacitación de los trabajadores en los POEs de saneamiento.
 - Limpieza y monitoreo de las áreas de empaque/empacadora y almacenamiento en frío/cámaras de refrigeración.
 - Limpieza e inspección de los vehículos antes de ser cargados

Recordar que todos los registros deben ser revisados y firmados periódicamente por el encargado de inocuidad del campo, que haya hecho el curso FSMA.

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