

Cultura de Inocuidad

Recientemente ha comenzado a utilizarse el término “Cultura de inocuidad”, que considera los valores, actitudes, competencias y patrones de comportamiento, tanto individuales como grupales, que determinan el compromiso con la inocuidad. Hace pocos días ASOEX desarrolló cursos de aplicación de la norma FSMA, trayendo a dos expertos desde Estados Unidos. Más allá de lo técnico, reunir a estos expertos con profesionales jóvenes de áreas rurales, para compartir experiencias, es una muestra de desarrollo de esta “Cultura de inocuidad”.

Aunque el término parece ser algo novedoso, no lo es para ASOEX, considerando que nuestra Asociación durante cerca de 15 años ha desarrollado un programa de actividades sobre sensibilización e implantación de los factores de inocuidad en el sector frutícola de exportación. A través de estos Programas con las empresas exportadoras, se integran también al mundo de la Inocuidad los productores de fruta fresca, transportistas y, fundamentalmente, los colaboradores en los procesos productivos. Para ASOEX, la inocuidad es más que los elementos biológicos, químicos y físicos, o que la trazabilidad. La cultura de inocuidad es indispensable en cada empresa, considerando el importante aporte de los distintos colaboradores en el proceso, siendo indispensable para suministrar al mercado frutas frescas sanas y seguras. Esta amplia gama de actividades relacionadas con inocuidad efectuadas por ASOEX, trasciende a nuestra fruta, ya que las personas que trabajan en nuestra industria y sus familias aplican estos conocimientos en su vida diaria, mejorando su salud y calidad de vida.

Controles preventivos para alérgenos

La regulación FSMA en su sección 117, que se aplica a centrales frutícolas y a aquellos packings que embalan fruta de varios productores, sin que alguno de ellos tenga un volumen mayoritario, requiere que se establezcan controles preventivos para alérgenos, cuando sea necesario.

Esta es una materia que, a primera vista, no posee mucho impacto en nuestro sector, sin embargo a medida que se plantea el tema, se identifica que eventualmente, podrían existir algunas instalaciones de manejo de fruta fresca que también manejen frutos de nuez (almendras, nueces). Esas son las situaciones que FSMA requiere sean controladas adecuadamente para evitar peligros al consumidor.

En cualquier análisis de peligros de alérgenos se deben considerar al menos los 8 alérgenos principales, identificados por FALCPA (Food allergen labeling and consumer protection act) y que son: Leche, huevos, maní, frutos de nuez, pescados (algunas especies), crustáceos (algunas especies), trigo y soya.

En lo que puede aplicar a nuestro sector, los requisitos de controles preventivos de alérgenos, se resumen en:

- a) prevenir el contacto cruzado con alérgenos en las distintas fases previas al embalaje, durante y después, y
- b) cuando se manejan alérgenos en una planta, se deberá capacitar al personal.

Por tanto, es necesario revisar si a) En la planta donde se embalará fruta fresca se manejan, almacenan o embalan estos productos, y b) Si se utilizan insumos que poseen alguno de estos productos en su formulación.

Si la identificación es positiva, se deben tomar las medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación de la fruta con las proteínas alergénicas presentes en estos alimentos.

En nuestro rubro, alguna de estas situaciones podrían ocurrir en el caso de plantas que en algún momento del año procesen, embalen o almacenen algún tipo de frutos de nuez y en otro momento de la temporada procesen y embalen fruta fresca.

Si ocurre esa situación, lo principal es eliminar los riesgos de contaminación cruzada hacia la fruta desde los equipos y líneas que han trabajado frutos de nuez. Para ello es necesario efectuar una limpieza a fondo con revisión detallada en los puntos de más difícil limpieza en los equipos. Una vez terminada la limpieza y sanitización no deberían observarse residuos, películas o brillo extraños.

Para la limpieza de líneas y equipos deben utilizarse utensilios, guantes, delantales, exclusivos para este uso, dado que en ellos pueden mantenerse los elementos alérgenos y ser transferidos después a superficies limpias. Estos materiales deben guardarse separados.

También deben ser sometidos a cuidadosos lavados, las bandejas, cajas tipo cosecheras, bins y pallets donde se haya manejado frutos de nuez.

Otro aspecto a considerar son las bodegas o frigoríficos en los casos donde se almacene frutos de nuez. El almacenaje en envases o embalajes cerrado no es problema, mientras que en productos abiertos se deben tomar las medidas para evitar contacto entre los frutos de distinto tipo. Donde se almacene ambos tipos de productos, se deben usar bodegas separadas mediante barreras físicas.

También se debe considerar el peligro que ocurra contaminación cruzada cuando se transporta material de embalaje desde una planta a otra, cuando en una de ellas, se procesan o almacenan frutos de nuez.

En aquellas plantas que procesen frutos de nuez y frutas frescas, es necesario desarrollar capacitación específica a trabajadores y supervisores, a fin de que conozcan los peligros de esta situación, sepan identificarlos durante su trabajo, y conozcan las acciones preventivas necesarias para reducir los riesgos de esa planta.

Finalmente, en las plantas donde se manejen alérgenos, se deben documentar las medidas preventivas cuando el análisis de peligros identifique la necesidad de establecer un control preventivo.

Este boletín es elaborado por el Comité de Inocuidad de ASOEX A.G. Para consultas, dirigirse al Coordinador del Comité, Sr. Ricardo Adonis, e-mail: radonis@fdf.cl