

## "Food Defense": La regulación FSMA menos conocida

La regulación menos conocida de FSMA (hasta ahora), corresponde a aquella que se ha preparado para prevenir la contaminación intencional en los alimentos. Se identifica por el número 121 y comienza a regir en fechas que dependen del tamaño de la empresa, incluyendo sus subsidiarias y afiliadas:

- Muy pequeñas (cuyo nivel de venta y servicios promedio anual de los últimos tres años es inferior a USD 10 millones): Desde 26 julio 2021
- Pequeñas: (que tienen menos de 500 empleados equivalentes a tiempo completo al año): Desde 27 de julio de 2020 y
- Empresas que no se incluyan en las clasificaciones anteriores: Desde el 26 de julio de 2019

Esta regulación aplica a las instalaciones amparadas bajo la sección 117 (Controles Preventivos), que en nuestro caso corresponde al tipo "centrales frutícolas" y a todas aquellas instalaciones que estén registradas en FDA.

En principio, se debe implementar un Plan de Protección de Alimentos ("Food defense plan") que incluya un conjunto de medidas de prevención de la contaminación intencional en el interior de los establecimientos, lo cual incluye, entre otros, un mayor control del movimiento de las personas y un mejor control de los elementos líquidos e ingredientes o insumos que sean aplicados al alimento.

Para preparar a la industria, FSMA ha emitido la primera parte de una Guía para la implementación, la cual se encuentra en consulta pública. Las partes dos y tres serán liberadas durante el año.

Si usted tiene comentarios, favor hacerlos llegar al señor Sr. Ricardo Adonis, email: radonis@fdf.cl, con el fin de unificar con otros comentarios y ser enviados a la FDA.

Documento disponible sólo en inglés:

<https://www.fda.gov/downloads/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/UCM611043.pdf>

## Nota técnica sobre diseño de equipos para facilitar el cumplimiento de FSMA

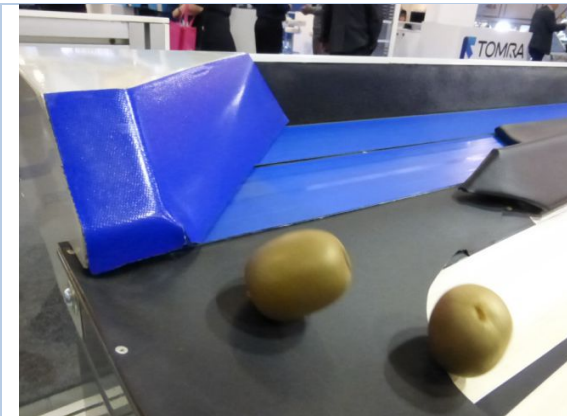
Uno de los elementos que en las líneas de proceso puede ser más complejo desde el punto de vista de inocuidad corresponde a los "pads" y similares que se agregan en los equipos para, según se dice, reducir daños por contactos o golpes.

Estos elementos, poseen demasiados problemas de inocuidad como para ignorarlos. Desde ya poseen superficie porosa, están adheridos parcialmente sobre el acero inoxidable, se resquebrajan y se agrietan fácilmente y pierden su integridad. En resumen, son elementos que dificultan enormemente la correcta limpieza y sanitización de las líneas y que como resultado, pueden albergar microorganismos patógenos, incluso del tipo persistente.

Muchas veces, usando otro tipo de estrategias se puede reducir su uso, por ejemplo. Por otra parte, hemos visto en exhibiciones internacionales de equipos, que las nuevas tendencias respecto de estas protecciones para evitar el contacto y golpes de la fruta con metales, están incorporando tipos de

cintas autoadhesivas de teflón, que es un material no poroso, lo cual facilita la limpieza del conjunto de línea de proceso y las respectivas uniones.

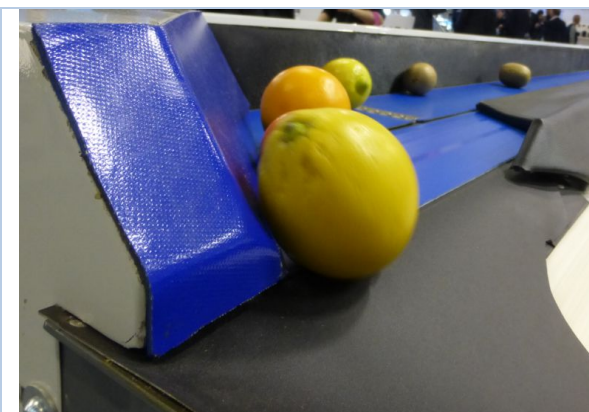
Acompañamos ejemplos que fotografiamos en Fruitlogistica 2018.



En esta fotografía, se aprecia la manera más adecuada de amortiguar las esquinas de los equipos, generando una gran diferencia respecto del uso de pads de goma mouse



Esta foto muestra uso de grandes áreas de amortiguantes. Sin embargo la unión de las cintas es un broche metálico de muy difícil sanitización el cual no es recomendable frente a un escenario FSMA 117



Otra vista de la manera correcta de recubrir las esquinas de los equipos



Recubrimiento de teflón utilizado en las barras separadoras de flujo

Independiente de las características de los materiales utilizados, en muchos casos, la inspección de la limpieza de estas uniones y amortiguantes en las líneas de proceso, debe estar incorporado en el plan de inocuidad del packing.

## Regulación complementaria de GLOBALG.A.P

GLOBALG.A.P. ha presentado para consulta pública una propuesta de nueva norma (privada) denominada "Estándar para el Aseguramiento de Manejo de Producto" [Produce Handling Assurance Standard (PHA)] que cubriría las etapas posteriores a la cosecha, incluyendo enfriado, packing, re-embalaje, manejo y almacenaje de productos frescos para consumo humano. Algunas características de este estándar serían:

- Estará disponible para todas las instalaciones de embalaje de producto que cumplan con el ámbito ya señalado, en los Estados Unidos, México, Canadá y el Caribe.
- Estará disponible para todas las instalaciones de embalaje de producto que cumplan con el ámbito ya señalado en todo el mundo, que embalen y manejen producto en un ambiente abierto.
- Podría ser utilizado en conjunto con el estándar GLOBALG.A.P. aplicable a productos frescos para reducir duplicidades de auditorías, especialmente cuando los productores embalan sus propios productos y que anteriormente requerían dos auditorías separadas.
- Incorpora los requisitos de FSMA
- Hace posible la generación de reportes de auditorías, resumen de no conformidades, informes de acciones correctivas y certificados que pueden ser entregados a importadores como evidencia de implementación de FSMA

Lo señalado en el párrafo anterior, es copia de lo informado por GLOBALG.A.P. El plazo de comentarios es relativamente breve, finaliza el 2 de julio. El documento (sólo disponible en inglés), se puede encontrar en este link:

[https://www.globalgap.org/uk\\_en/for-producers/globalg.a.p./produce-handling-assurance-pha/](https://www.globalgap.org/uk_en/for-producers/globalg.a.p./produce-handling-assurance-pha/)

**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**