

Información adicional sobre FSMA

En este boletín entregamos dos noticias recientes sobre FSMA. La primera de ellas aclara la propuesta, no aprobada aún, para cumplimiento de la sección de agua en la regulación de campos y la segunda se refiere a la regulación de protección de contaminación, aplicable a centrales frutícolas.

1.-Cuál es la realidad sobre los plazos de cumplimiento de la parte de FSMA relacionada con el agua de uso agrícola?

La institución que desarrolla el material de capacitación de FDA, (PSA), emitió información que resume lo presentado en una reunión de trabajo efectuada en Estados Unidos entre agricultores, técnicos, científicos y FDA.

En ella se hace referencia a la propuesta para aplazar el plazo de cumplimiento de la norma de agua. Esta propuesta fue fechada en septiembre de 2017 y sometida a consulta pública hasta Noviembre de ese mismo año. La información señala que de aprobarse, se extenderían los plazos de cumplimiento de la regulación de agua en dos años adicionales. En el siguiente cuadro se comparan los plazos actualmente vigentes con los plazos propuestos.

Tamaño de la empresa	Fechas de cumplimiento actualmente vigentes para la regulación relacionada con Agua	Fechas de cumplimiento <u>propuestas</u> para la regulación relacionada con Agua
Empresas con nivel de ventas promedio anual sobre \$500 mil USD	1/26/20	1/26/22
Empresas pequeñas (Nivel de ventas promedio anual entre 250.000 y 500.000 USD)	1/28/21	1/26/23
Empresas muy pequeñas (Nivel de ventas promedio anual entre \$25.000 y -250.000 USD)	1/27/22	1/26/24

De acuerdo a la información recibida, DE APROBARSE ESTA PROPUESTA, los productores podrían comenzar a tomar sus muestras de agua a partir del nuevo periodo establecido. Por ejemplo en el caso de las empresas que vendan como promedio anual sobre \$500 mil USD podrían, desde el punto de vista legal, comenzar a tomar sus muestras para análisis microbiológico de agua en enero de 2022.

Esto no quiere decir que se dejen de tomar muestras para análisis microbiológico de agua, pues ellas seguirán siendo solicitadas por los compradores. Sin embargo no es necesario todavía que esas muestras sean tomadas en la cantidad establecida en la versión actual de FSMA.

FDA señala que por ahora, los productores deben seguir haciendo sus muestreos microbiológicos de agua en las cantidades y frecuencias que actualmente utilizan.

Recomendamos tomar la cantidad de muestras para análisis microbiológico de aguas que establece FSMA, una vez se publique la versión final de la sección agua, la cual ocurriría durante este año.

2.- Regulación FSMA para la prevención de adulteración intencional

El comisionado de FDA Scott Gottlieb escribió un documento fechado en marzo 28 de 2018, recordando que FSMA incluye una regulación específica para la protección a los alimentos de la contaminación intencional (Food Defense) Parte 121 y que comienza a regir para las empresas de mayor tamaño, en julio de 2019.

Esta regulación aplica a las empresas con instalaciones que cumplan con los requisitos para estar registrado en FDA. Expresamente la ley señala que no se aplica a campos y las instalaciones cobijadas en esa definición.

Cada instalación cubierta por esta regulación debe preparar e implementar un plan de protección de contaminación intencional a los alimentos (Food Defense). Este plan debe estar escrito y debe considerar los siguientes aspectos:

- 1.-Identificar las etapas de su proceso que sean vulnerables. Para cada punto, paso o procedimiento en el proceso de la planta se deben identificar y evaluar los elementos susceptibles de vulnerabilidad y la factibilidad que ella ocurra.
- 2.-Establecer estrategias de mitigación. Estrategias para proporcionar garantías de que las vulnerabilidades se verán minimizadas o prevenidas.
- 3.-Establecer procedimientos para el monitoreo y registro y las acciones correctivas tomadas respecto de las medidas de mitigación implementadas: Se deben mantener registros para el control de la defensa alimentaria, de las acciones correctivas, y de las actividades de verificación.

El Sr. Gottlieb señala que cada una de estos aspectos debe ser flexible para cada planta y proceso. También señala que en muchos casos, las medidas ya existentes pueden ser parte del plan de Food Defense requerido. Finalmente señala que antes del plazo establecido, FDA espera editar una Guía para identificar los puntos vulnerables de las instalaciones y para establecer acciones correctivas.

Hoy día ASOEX cuenta con una "Guía de estándares de seguridad de producto", documento que será actualizado por su Comité de Inocuidad durante el año a fin de incluir los nuevos requisitos de FDA sobre la materia

Este boletín es elaborado por el Comité de Inocuidad de ASOEX A.G.

Para consultas, dirigirse al Secretario ejecutivo del Comité, Sr. Ricardo Adonis, e-mail: radonis@fdf.cl