



Acciones preventivas de la industria frutícola chilena en materia de inocuidad alimentaria

ADAPTACIÓN A LOS NUEVOS TIEMPOS

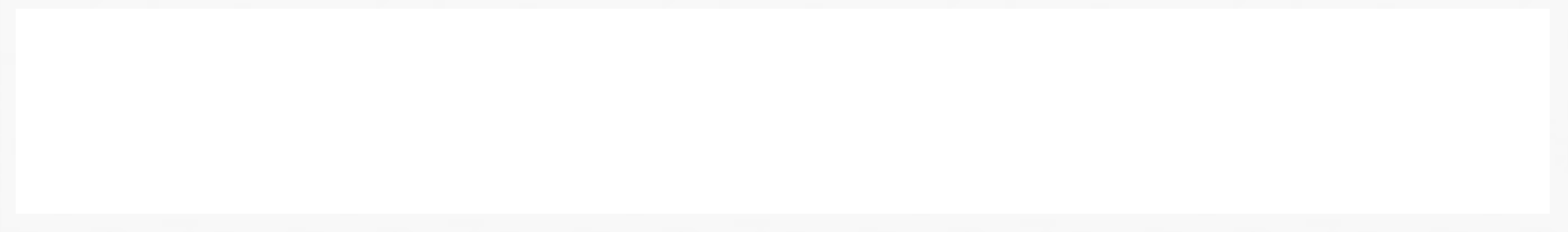
Ricardo Adonis P

Ing. Agr.

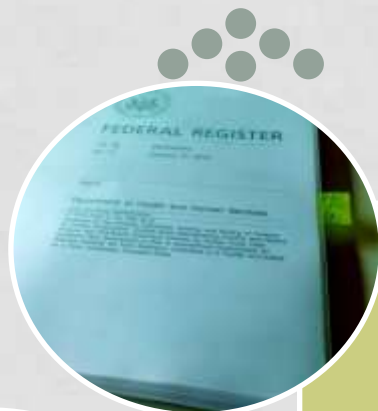
Fundación para el Desarrollo Frutícola





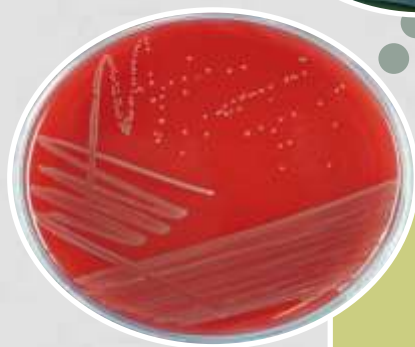


NUEVO ESCENARIO NORMATIVO



Cambios en normativas

- Actualización normas oficiales
- Actualización normas privados



Nuevos riesgos

- Bacterias emergentes para frutas
- Diseminación

ESTÁNDARES FDA. PLAZOS ESPERADOS PARA NUEVAS NORMATIVAS

PROGRAMAS DE ANALISIS, PREVENCION Y CONTROL DE RIESGO ALIMENTOS DE CONSUMO HUMANO Y ANIMAL: FDA ESPERA QUE LA PUBLICACION DE AMBAS NORMAS OCURRA A FINES DE AGOSTO 2015

ESTANDARES PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS : LA FDA ESPERA QUE LA PUBLICACION DE ESTA NORMA FINAL OCURRA A FINES DE OCTUBRE 2015

PROTECCION EN CONTRA DE LA ADULTERACION INTENCIONAL : FDA ESPERA QUE LA PUBLICACION DE ESTA NORMA OCURRA A FINES DE MAYO 2016

TRANSPORTE SANITARIO / HIGIENICO DE LOS ALIMENTOS : FDA ESPERA QUE LA PUBLICACION DE ESTA NORMA OCURRA A FINES DE MARZO 2016

VERIFICACION DE ABASTECEDORES EXTERNOS DE ALIMENTOS: LA FDA ESPERA QUE LA PUBLICACION DE ESTA NORMA FINAL OCURRA A FINES DE OCTUBRE 2015

ESTADOS UNIDOS DE AMERICA



GLOBALG.A.P Version5 .

Requisitos mayores: Cinco nuevos

- Declaración de política de calidad de la empresa (v5 AF 15.1)
- Cumplimiento de límites legales relativos de uso del agua (v5 CB 5.4.2)
- Análisis de riesgos enfocado a contaminación microbiológica (v5 FV 1.1.1)
- Plan de medidas para controlar los riesgos microbiológicos (v5 FV 1.1.2)
- Implantación de medidas para prevenir la contaminación del producto a través del agua (v5 FV 4.1.3)

Requisitos menores: Once nuevos

- Transporte de los trabajadores según legislación aplicable (v5 AF 4.5.5)
- Áreas de retención para depósitos de aceite y combustible (v5 AF 6.2.3)
- Cumplimiento con leyes de propiedad intelectual de las variedades (v5 CB 2.1.2)
- Análisis de riesgos de uso de agua (impacto ambiental) (1) (v5 CB 5.2.1)
- Registro de condiciones climáticas al aplicar fitosanitarios (v5 CB 7.3.7)
- Prevención de derivas de fitosanitarios a campos vecinos (v5 CB 7.3.8)
- Transporte seguro de fitosanitarios en la finca (v5 CB 7.8.5)
- Verificación y calibración de equipos de riego, fertilización, etc. (v5 CB 8.2)
- Almacenamiento de equipos de aplicación de fitosanitarios (v5 CB 8.4)
- Análisis microbiológico del agua (FV 4.1.2)
- Acreditación del laboratorio para análisis de calidad del agua (v5 FV 4.1.4)

- Propuestas de Legislaciones de Estados Unidos:
- Qué se aplicaría a la fruta fresca? (no oficial)

	Producción en campo	Packing: fruta producida en el mismo campo y de distintos propietarios	Packing de frutas en instalaciones sin cultivo de fruta
Standards for the growing, harvesting packing and holding of produce for human consumption. 21 CFR Part 112 36.343 comentarios	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Current Good Manufacturing Practice and hazard analysis and risk based preventive controls for human food. 69.863 comentarios	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

QUE POSEEN EN COMÚN ESTAS REGULACIONES?

Enfoque preventivo

CLASIFICACIÓN DE RIESGOS A LA INOCUIDAD



RIESGOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS APLICABLES A CAMPO

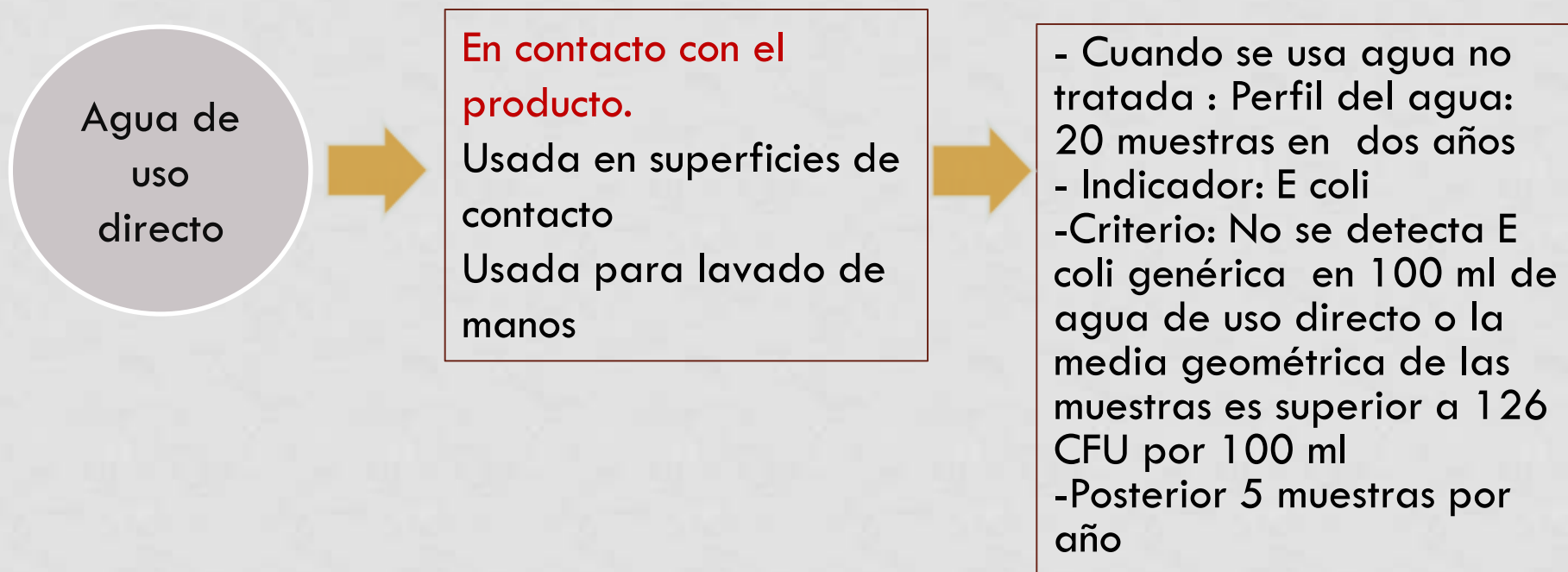
Mayor énfasis: **Agua**. Nuevos requisitos:



Agua de
USO
directo

Agua de
USO
indirecto

RIESGOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS APLICABLES A CAMPO



Todas las fuentes de agua deben ser inspeccionadas (basura, animales domésticos etc)

- Registros de inspección de sistemas de agua
- Resultados de análisis
- Documentación de tratamientos para sanitizar el agua

RIESGOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS APLICABLES A CAMPO

Revisar las medidas de prevención de **las siguientes condiciones que generan riesgo:**

Abonos orgánicos

- Uso de abonos no tratados
- Almacenaje de guano en el campo o en campos vecinos

Animales

- Presencia de animales en el campo y en fuentes de agua

Manejo de equipos

- Lavado de equipos, cajas, herramientas etc

Cajas cosecheras

- Lavado de cajas cosecheras-capachos
- Cajas cosecheras en el suelo

IDENTIFICACIÓN DE RIESGOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS APLICABLES A PACKING

- El responsable del packing debe preparar en forma escrita e implementar un **Food safety plan**.
- Contenidos del Food Safety Plan (117.126. XII proposed new requirements for Hazard analysis and risk based preventive controls)

Identificación y Análisis de riesgos: Incluye evaluar patógenos ambientales: Salmonella, Listeria, relación con el tipo de producto etc)

2 Establecer Controles preventivos

3 Monitorear que se cumplen los controles preventivos

4 Acciones correctivas

5 Verificación de acciones preventivas

6 Plan de retiro de productos

IDENTIFICACIÓN DE RIESGOS A PREVENIR EN PACKING

La colonización de *Listeria* se facilita en lugares que permanezcan mojados por cierto tiempo, (alrededor de 6 horas).

Las siguientes condiciones generan riesgo, (especialmente *Listeria*):

○ Limpieza líneas de proceso. Diseño, productos de higiene, identificación zonas sucias

○ Condensado en pre fríos y cámaras frigoríficas, (sobre el producto o en el suelo).

○ Zonas húmedas tales como, goteos de llaves, drenajes rebalsados

○ Manejo de desechos y basura. Manejo de grúas horquilla

○ Mala elección-mal uso de los sanitizantes

○ Limpieza y ubicación de sanitarios para el personal

- ChileG.A.P permite cumplir con la normativa global de inocuidad
- Considera e incluye los requerimientos de Europa, Estados Unidos y China
- Es un protocolo de fácil implementación y con amplio apoyo técnico
- Esta reconocido oficialmente por GLOBALG.A.P y ChinaG.A.P
- Estamos trabajando para obtener un reconocimiento GFSI
- ChileG.A.P ha sido un enorme atributo de la fruta chilena en los mercados internacionales

Benchmarked Equivalent Standards and Schemes

List of standards and schemes that fully conform to the GLOBALG.A.P. System (General Regulations (GR) and Control Points and Compliance Criteria CPCs). Here there are two types:

- **Equivalent Scheme:** These are schemes with their own G.A.P. and scheme management system that are recognized by GLOBALG.A.P. as fully conforming with the GLOBALG.A.P. CPCs and GR. Below they are listed as "Equivalent Scheme".
- **Approved Modified Checklist (AMC):** These are embedded checklists with own G.A.P. requirements that are recognized by GLOBALG.A.P. as fully conforming with the GLOBALG.A.P. CPCs. The AMCs use the GLOBALG.A.P. General Regulations as scheme management rules for certification. Below they are listed as "Approved Modified Checklists".

Quicklinks

[Resembling Schemes](#)

[List of partially conforming GLOBALG.A.P. benchmarked schemes](#)

[Equivalent Schemes](#)

[List of fully conforming GLOBALG.A.P. benchmarked schemes](#)

[Learn more about the Benchmarking Process](#)

Scheme Name	Scheme Owner	Country	Scope	Benchmarking Category	Standard Version
AMAG.A.P.	Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH	Austria	Fruit and Vegetables (F&V) (Option 3)	Scheme	GLOBALG.A.P. IFA V4.0 - AMAG.A.P. V Jänner/2012
BANAG.A.P.	IT2 (Institut technique tropical)	France (Martinique)	F&V (Option1&2)	Checklist	GLOBALG.A.P. IFA V4.0 - BANAG.A.P V5.0
Certified Natural Meat Program	INAC (Instituto Nacional de Carnes)	Uruguay	Cattle and Sheep (CS) Option(1&2)	Checklist	GLOBALG.A.P. IFA V4.0 - Natural Meat V2012
ChileG.A.P.	ASOEX	Chile	F&V (Option1&2)	Checklist	GLOBALG.A.P. IFA V4.0 - ChileG.A.P. V4.0 2013
IKB Varken	CoMore	Netherlands	Pies (PG) (Option 3)	Scheme	GLOBALG.A.P. IFA V3.0 / IFA

EN RESUMEN, PARA EL CASO DE CAROZOS



Campo

- Conoce los principales puntos de riesgos a la higiene en la cosecha ?
- Conoce la calidad microbiana del agua que contacta al producto



Packing

- Sabe cuál es o son los puntos de mayor riesgo de inocuidad ? (parte de un Food safety plan. Ref: 117.126.)
- Conoce la calidad microbiana de sus líneas e instalaciones?