

Atentos a contaminantes no biológicos de interés para FDA

Actualización de listado de alérgenos

El Food Code de FDA es un documento cuyo objetivo es establecer “un modelo para salvaguardar la salud pública y garantizar que los alimentos no estén adulterados y se presenten honestamente cuando se ofrecen al consumidor. Representa el mejor consejo de la FDA para un sistema uniforme de disposiciones que aborden la seguridad y protección de los alimentos ofrecidos al por menor (retail) y en el servicio de alimentos (food service)”.

Por lo tanto su aplicación no es para campo o centros de embalaje de fruta fresca, sin embargo un aspecto en común con FSMA 117.135 c (2) se refiere a los alérgenos.

Sobre esta materia es importante considerar que la FDA ha agregado al sésamo como un nuevo alérgeno con lo cual el listado de estos elementos sube a nueve.

En el siguiente enlace se encuentra un poster (en inglés) sugerido por la FDA para capacitación en retailers, pero que puede ser usado en las charlas internas que se efectúan en los centros de embalaje sobre alérgenos: <https://www.fda.gov/media/176625/download?attachment>

Enfatizamos la necesidad de efectuar estas inducciones al persona sobre la materia, toda vez que alérgenos es considerado uno de los controles preventivos como exigencia de FSMA 117.135 c (2).

FDA comienza el análisis de situación de diversos contaminantes químicos

El 4 de marzo la FDA anunció que ha actualizado el listado de algunas sustancias químicas que se encuentran bajo revisión. Es una gama de sustancias que van desde aditivos, superficies de contacto, o contaminantes. El proceso es largo, no tendrá efectos inmediatos y posee varias etapas, que se describen a continuación:

1. Revisión de información. La FDA revisa la información sobre la sustancia química para determinar si debe pasar a la evaluación de riesgos e inocuidad.
2. Evaluación de Riesgos e inocuidad. La FDA evalúa si la información disponible sobre la sustancia química sugiere un posible problema de inocuidad. Para ello, utiliza herramientas y datos en toxicología, evaluación de exposición y modelización matemática.
3. Revisión de la Gestión de Riesgos. La FDA pasa de la evaluación a determinar si es necesaria alguna acción para proteger la salud pública.
4. Acción de Gestión de Riesgos. Las acciones de la FDA pueden incluir revocar autorizaciones o aprobaciones para ciertos usos, trabajar con la industria en acuerdos de eliminación voluntaria del mercado y retiradas del mercado, desarrollar niveles de acción para contaminantes, emitir alertas e informar a los consumidores y la industria.

El listado de sustancias en estudio se encuentra en el siguiente link:

https://www.fda.gov/food/food-chemical-safety/list-select-chemicals-food-supply-under-fda-review?utm_medium=email&utm_source=govdelivery

Destacamos las siguientes sustancias que podrían de alguna manera relacionarse con nuestro rubro:

Sustancia química	Etapas de análisis FDA	Usos típicos de la sustancia
PFAS en envases de cartón	Etapas 4	Es un producto que se usa para que evitar el traspaso de grasas y aceites al envase de papel o cartón. A nuestro juicio, en nuestro rubro podría afectar a papeles y cartones reciclados.
PFAS en superficies de contacto (equipos)	Etapas 2	La FDA se encuentra evaluando información sobre todos los usos autorizados de PFAS en aplicaciones en contacto con alimentos, como equipos de procesamiento de uso repetido, donde se genera un potencial insignificante de migración y exposición humana a través de los alimentos.
BPA (Bisphenol A)	Etapas 2	Se utiliza en algunas superficies de contacto. Ejemplo típico es su uso en plásticos duros como policarbonato. Podría estar en partes de algunos equipos. Bandejas de protección, túneles transparentes, pero la limitación sería para superficies de contacto. También se suele encontrar en contenedores de agua del tipo botellas retornables.
Cadmio	Etapas 4	El cadmio puede provenir del entorno donde se cultivan, crían o procesan los alimentos. Los niveles de cadmio en el medio ambiente pueden variar según la composición geográfica natural del suelo y la proximidad al uso o fabricación de productos elaborados con cadmio. FDA pone como ejemplo que los niveles de cadmio pueden ser más altos en áreas donde se utilizan <u>algunos</u> fertilizantes fosfatados.
Polietileno de Alta densidad (HDPE) fluorinado	Etapas 1	La fluoración mejora las propiedades de barrera química de envases de polietileno. Junto con pruebas de la EPA, la FDA tomó conocimiento de diferentes procesos de fluoración utilizados en contenedores para contener pesticidas, que no están aprobados para el contacto con alimentos.
Irgafos 168	Etapas 4	Ampliamente utilizado en polietileno, polipropileno,

		polioximetileno, resina ABS, resina PS, PVC, plásticos de ingeniería, caucho. (nota: algunos de estos elementos pueden estar presentes cintas de selección). Durante y después de la fabricación de estos artículos para contacto con alimentos, los polímeros se oxidan mediante procesos de descomposición térmica iniciados por oxígeno, calor, luz y otros. Para reducir la degradación del polímero, el fabricante puede incluir Irgafos 168 como antioxidante secundario.
Phthalatos.	Etapas 2	Utilizados en productos plásticos (más comúnmente en el plástico llamado cloruro de polivinilo, conocido como PVC o vinilo). Algunos ftalatos pueden usarse en envases de alimentos u otros usos menores en contacto con alimentos, como componentes de adhesivos, lubricantes.

Es importante considerar que estos productos se encuentran en etapas de estudio, sin efectos reglamentarios a corto plazo, y que se refieren en general a materiales de contacto, no necesariamente en uso en nuestra industria, pero es importante comenzar a plantear el tema a proveedores de materiales, para su revisión, en especial para aquellas sustancias en etapa 4.

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

