

Se aplazaría el cumplimiento de la regulación FDA sobre trazabilidad (Regulación FSMA 204)

Si bien la regulación de FDA de trazabilidad de alimentos no incluye a las frutas frescas del tipo que exporta Chile, (incluye los productos que aparecen en un listado priorizado), es importante la información emitida por FDA el 20 de marzo en el sentido que estudia aplazar su cumplimiento en unos 30 meses.

Según señala en su comunicado, “la prórroga de la fecha de cumplimiento no modifica, ni pretendemos modificar, los requisitos de la norma final, que mejorarán la seguridad alimentaria y protegerán la salud pública. En cambio, la prórroga de la fecha de cumplimiento otorga a las entidades sujetas, el tiempo adicional necesario para garantizar una coordinación completa en toda la cadena de suministro a fin de implementar plenamente los requisitos de la norma final, lo que, en última instancia, brindará a la FDA y a los consumidores mayor transparencia y seguridad alimentaria”.

Es importante tener en consideración esta noticia para responder consultas de autoridades locales, de compradores e incluso de empresas que han comenzado a vender “servicios” para cumplir con esta regulación.

Para nuestro rubro los siguientes puntos son importantes a considerar:

- a) Que esta regulación, en la versión actual, no aplica a las especies de frutas que exporta Chile. Éstas no se encuentran en el listado de “alimentos priorizados”.
- b) Que los procedimientos de trazabilidad que nuestra industria aplica actualmente, permiten cumplir bastante bien con la regulación FDA, en particular considerando que la regulación de Inocuidad de SAG (Res 7550) requiere incluir en la rotulación los códigos CSG y CSP.
- c) Que en algunos casos sólo podría ser necesario reanalizar la determinación e identificación de lote que se rotula en las cajas.

Participamos en el análisis de la propuesta CODEX de Guía para la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de *Listeria monocytogenes* en alimentos

Codex se encuentra analizando la propuesta de la Guía ya mencionada cuyo objetivo se presenta como: “Estas directrices asesoran a los operadores de empresas alimentarias (OEA) y a las autoridades competentes sobre un marco para el control de *L. monocytogenes* en alimentos listos para el consumo (RTE), con el fin de proteger la salud de los consumidores y garantizar prácticas justas en el comercio alimentario. El objetivo principal de estas directrices es minimizar la probabilidad de enfermedades derivadas de la presencia de *L. monocytogenes* en alimentos listos para el consumo. También proporcionan información de interés para la industria alimentaria, los consumidores y otras partes interesadas.”

Esta guía considera todo tipo de alimentos listos para el consumo, no sólo a los de consumo fresco. A pesar de este amplio ámbito, a nuestro juicio la propuesta ha sido redactada teniendo en consideración la realidad productiva, siendo aplicable para nuestra industria y a la vez no presenta disonancias con la Guía para *Listeria* de FDA y que utilizamos en la industria.

Junto a especialistas del Servicio de Salud y otras entidades hemos participado en el sub grupo de trabajo nacional para hacer llegar los comentarios de Chile.

Contaminantes químicos bajo enfoque FDA

Entre las nuevas directrices para FDA se ha determinado el enfatizar su acción sobre los contaminantes químicos. Para facilitar la consulta sobre ellos, el día 20 de marzo, el HHS (Human and Health Services) y la FDA presentaron la Herramienta de transparencia de contaminantes químicos que proporciona una lista consolidada de estos niveles. Las tolerancias y los niveles de acción se definen en el Título 21 del Código de Regulaciones Federales (CFR), partes 109 y 509. Otros tipos de niveles de contaminantes no se definen en la regulación, pero se han utilizado para asesorar a la industria sobre los niveles de contaminación que pueden representar un riesgo para la salud o que podrían evitarse mediante buenas prácticas de fabricación.

Esta Guía se encuentra en el siguiente link

<https://www.hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdcc/index.cfm?set=contaminant-levels>

Sin embargo para plaguicidas o pesticidas, contaminantes químicos ambientales y de proceso, FDA reúne información en otro sitio que es el siguiente:

<https://www.fda.gov/food/chemical-contaminants-pesticides>

Finalmente en este link se encuentra las regulaciones sobre pesticidas.

<https://www.fda.gov/food/chemical-contaminants-pesticides/pesticides>

Comité de inocuidad de Chilealimentos

Con fecha 20 de marzo Chilealimentos, organización que congrega a las empresas productoras de alimentos procesados, presentó su Comité de Inocuidad, “una iniciativa de adhesión voluntaria para socios y conformada por especialistas de las empresas de alimentos agroindustriales elaborados, con el propósito de identificar mecanismos que faciliten la implementación de medidas preventivas frente a riesgos de inocuidad ya sea biológica, química, o física en la agroindustria y colaborar transversalmente con la industria en estas materias.” Su objetivo es “establecer estrategias sectoriales para garantizarla inocuidad de alimentos para socios de Chilealimentos que se exportan a distintos mercados y también que se comercializan en Chile”.

Desde el Comité de inocuidad de Frutas de Chile, establecido el Miércoles 7 de enero de 2015, saludamos y deseamos el mayor de los éxitos a esta iniciativa de Chilealimentos.

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

