

- GUÍA -

Concepto del Análisis de Peligros y su Aplicación

FSMA (Food Safety Modernization Act) es la ley de inocuidad alimentaria de Estados Unidos de América, a la cual se deben ceñir todos los alimentos destinados a ese país, incluyendo frutas y vegetales frescos. FSMA contiene varias partes, las que se aplican a distintos sectores en la producción, envasado, transporte e importación de alimentos, sin embargo una parte específica, (Part 112), denominada "Producción, cosecha, embalaje y almacenaje de productos frescos para consumo humano" es aquella que se aplica a la producción de frutas y hortalizas, para venta en estado fresco y que explicaremos brevemente en este documento.

Como aspecto general, que es transversal a todo FSMA es el concepto de prevención de los peligros a la inocuidad alimentaria. Reconociendo que en las actividades agrícolas no siempre es posible eliminar completamente los peligros de inocuidad, FSMA establece que los productores agrícolas deben de conocer o identificar los peligros de su campo y tomar medidas para prevenirlos, mitigarlos o minimizarlos. Y toda la legislación está escrita teniendo como base dicho objetivo.

A pesar de lo anterior, la legislación establece condiciones por las cuales algunos productos pueden estar exentos de cumplir esta legislación, listando productos que el legislador ha clasificado como aquellos que rara vez se consumen crudos, incluyendo en este listado, productos tales como espárragos, frejoles, lentejas , etc.

También establece excepciones para productos como granos, cebada, trigo, maíz, etc., al igual que para productos destinados a industrialización, en cuyo proceso reciban un proceso de eliminación de bacterias.

El contenido de la legislación FSMA aplicable a productos frescos, es el siguiente:

Contenido de FSMA parte 112

Subparte	Título	Subparte	Título
A	Disposiciones generales	I	Animales domésticos y silvestres
B	Requisitos generales	J	Reservado para futuro
C	Calificaciones y Capacitación del Personal	K	Actividades de Cosecha, Producción, Empaque y Almacenamiento
D	Salud e Higiene del personal	L	Equipos, herramientas, construcciones y sanitización
E	Agua de usos agrícolas	M	Germinados o Brotes comestibles
F	Abonos biológicos de origen animal y humano para suelos	N	Métodos analíticos
G/H	Reservados para futuro	O	Registros

Como podemos apreciar, esta legislación cubre cada una de las cinco fuentes principales de peligros a la inocuidad en la producción agrícola: agua, humanos, animales, suelo y construcciones, herramientas y equipos.

Para cada caso, las buenas prácticas agrícolas son las actividades que FSMA señala que bien ejecutadas, de acuerdo a los peligros existentes en cada campo o huerta, pueden reducir los riesgos de contaminación, al minimizar las situaciones que pueden soportar el crecimiento y sobrevivencia de los microorganismos patógenos al ser humano.

Brevemente, respecto de cada una de estas fuentes de contaminación, FSMA se refiere en los siguientes conceptos clave:

1 Humanos

En este caso las medidas de prevención descansan en los siguientes aspectos que se tienen que implementar:

(a)

Capacitar en prácticas de inocuidad a los trabajadores del campo.

(b)

Dotar de elementos para higiene, tales como sanitarios e instalaciones de lavado de manos, que sean accesibles y limpias.

(c)

Dotar de elementos para higiene, tales como sanitarios e instalaciones de lavado de manos, que sean accesibles y limpias.

El énfasis esta dado a la capacitación tanto a todos los trabajadores de la huerta como en particular a los trabajadores en cosecha.

2 Animales

Si bien no siempre es posible la exclusión de animales de la huerta, es necesario tomar las medidas para reducir su impacto sobre los productos a cosechar y establece que se tiene que efectuar una rigurosa verificación de ausencia de fecas en el campo antes y durante la cosecha. También los trabajadores tienen que contar con capacitación y procedimientos para manejar las fecas de animales, en especial en cosecha.

3 Suelo

En este caso, las medidas de prevención apuntan al peligro que significa el manejo de estiércol sin tratar en el campo y se tiene que establecer una serie de medidas de prevención para minimizar los riesgos, privilegiando como principal medida, el tratamiento del estiércol antes de su uso y las condiciones de aplicación.

4 Construcciones, herramientas y equipos

Esta sección se refiere a cosecha y post cosecha. En términos generales, se resume en los siguientes aspectos:

(a)

Todas las áreas de empaque, sin importar la antigüedad o diseño, tienen que tener implementadas prácticas de saneamiento que minimicen los riesgos de contaminación.

(b)

Para ello es necesario identificar todas las superficies de contacto con los alimentos durante el movimiento de los productos agrícolas frescos hacia y en las áreas de empaque y almacenamiento. Se tiene, como requisito específico, mantener estas superficies limpias.

(c)

La reducción de riesgos se basa en mantener todo limpio, mantener todo en orden, instalaciones higiénicas/sanitarias y áreas de descanso adecuadas para los trabajadores control de plagas y evitar la presencia de agua estancada o apozada.



5 Agua

Como primer aspecto de importancia, se debe señalar que FSMA hace una diferenciación entre el agua que no toca al producto ni los materiales de contacto con el producto y el agua que si lo hace.

En la FSMA se ha establecido la siguiente definición de agua de uso agrícola:

Agua de uso agrícola

Corresponde al agua utilizada en los productos cubiertos por la norma y que debido a su uso previsto o probable, contacta con el producto, o con las superficies de contacto con el producto, incluyendo agua utilizada en actividades durante el cultivo, (como es el caso de agua de riego, que se aplica en un método de contacto directo con la fruta o el vegetal, agua utilizada para preparar aplicaciones de cualquier naturaleza, agua para producir brotes) y el agua utilizada en cosecha, envasado y almacenaje, (incluyendo el agua utilizada para el lavado o enfriado del producto cosechado y el agua utilizada para evitar la deshidratación del producto).

Además de lo señalado, para cada una de las secciones anteriores, FSMA requiere establecer determinados registros.

Plan de Inocuidad de la huerta o campo.

FSMA señala que contar con un plan de inocuidad:

“¡No es un requisito de la Norma de inocuidad de los productos agrícolas frescos de FSMA, pero es una buena idea tenerlo!”

Es buena idea tenerlo porque ayuda a ordenar la determinación de los peligros del campo así como también ayuda a identificar las medidas correctivas y a tener bajo control los peligros de inocuidad.



El Plan de inocuidad debe tener la siguiente estructura:

1

Nombre y dirección de la huerta.

2

Descripción de la huerta: productos cultivados, tamaño de la huerta, mapas, mapa de embalaje si lo hacen fuentes de agua, resultados de análisis de agua, plan de trazabilidad etc.

3

Nombre e información de contacto del gerente de inocuidad de los alimentos de la huerta.

4

Evaluación de los riesgos de las prácticas y condiciones ambientales de la huerta que impacten a la inocuidad de los alimentos.

5

Prácticas para reducir los riesgos de inocuidad de los alimentos.

6

Registros que documenten las prácticas.



De acuerdo a la experiencia, en muchos campos ya existen planes de inocuidad pero cabe señalar que desde el punto de vista de FSMA los aspectos claves son los siguientes:

(a)

Evaluar los riesgos para la inocuidad de los productos agrícolas frescos. Esto significa conocer los riesgos ya sea por prácticas efectuadas (por ejemplo, ¿uso estiércol crudo o compostado, uso agua de fuente abierta o de pozo?) o por el ambiente donde está ubicado el campo o huerta (¿llegan animales, tipo de actividades en los campos vecinos?) y luego priorizarlas (los que podrían presentarse con frecuencia) de acuerdo a la experiencia y conocimiento del campo o huerta

(b)

Implementar las prácticas. Una vez priorizados los riesgos o peligros, identificar las medidas que puede tomar para reducirlos o minimizarlos.

(c)

Monitorear las prácticas. De qué forma va a observar que las prácticas están efectivamente reduciendo los peligros. Para el monitoreo requiere elaborar planillas de registro y procedimientos para las medidas que fueron identificadas como medida de prevención.

(d)

Usar acciones correctivas. Corresponde a tener determinadas las medidas a tomar en caso que los peligros de inocuidad se manifiesten.

(e)

Mantener registros y documentación. Revisar y actualizar el plan al menos una vez al año o cuando cambien las prácticas, el personal o el equipo.



SAGARPA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA,
GANADERÍA, DESARROLLO RURAL,
PESCA Y ALIMENTACIÓN



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD
AGROALIMENTARIA



ACHIPIA
Agencia Chilena para la Inocuidad
y Calidad Alimentaria

Esta guía fue elaborada con la finalidad de apoyar el cumplimiento de los requisitos de la Food Safety Modernization Act (FSMA) de los Estados Unidos de América. No es un documento oficial producido por la Food and Drug Administration (FDA).

El documento fue elaborado por la Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria, ACHIPIA y el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) en el marco del proyecto de cooperación sur-sur titulado "Intercambio de experiencias y fortalecimiento de capacidades para el desarrollo de una estrategia para el cumplimiento de la normativa en inocuidad alimentaria de Estados Unidos (Food Safety Modernization Act, FSMA)", financiado por el Fondo de Cooperación Chile-México, AGCID. Octubre 2017.

Se agradece la colaboración en esta iniciativa a los representantes técnicos de ASOEX y SAG.

Colaboradores

ASOEX
ASOCIACIÓN DE EXPORTADORES DE FRUTAS DE CHILE A.G.
"Juntos, nuestra fruta vale más"

