

## Inocuidad: Otras regulaciones

En el boletín anterior comentábamos acerca de los cambios que traen consigo la nueva versión del protocolo GLOBALG.A.P como también la legislación de los Estados Unidos de América bajo el conjunto de regulaciones conocidas como FSMA.

Sin embargo, también existen otros países que han estado trabajando para actualizar sus legislaciones y que nos someterán a requisitos de inocuidad ya sea similares, o complementarios, a los ya señalados.

### República Popular China.

En este país recientemente se aprobó la actualización de su "Food Safety Law" cuyo capítulo 6 se refiere a alimentos importados. Allí se establece que se debe cumplir con la regulación de inocuidad de ese país y que estará reflejada en un conjunto de "Food Safety Standards" que, entendemos, se están preparando. El texto original señala que estos estándares "Shall include", entre otros, los siguiente temas:

- Límites de microorganismos patógenos, residuos de pesticidas, contaminantes (metales pesados) y otras sustancias de riesgo para la salud humana en los alimentos y sus aditivos
- Requisitos de higiene durante la producción
- Requisitos de calidad relacionados con la inocuidad de los productos

El Comité de Inocuidad de ASOEX se mantendrá atento a las nuevas publicaciones oficiales de la República Popular China a fin de facilitar el cumplimiento de las nuevas normativas

### INDONESIA

Las autoridades de este país han requerido que para poder acceder al puerto de Jakarta, es necesario que Chile posea un sistema de inocuidad de Alimentos y además se reconozca a Chile como país libre de mosca de la fruta.

Por otra parte, para continuar con las exportaciones y cumplir con nueva normativa en materias de inocuidad, que entre en vigencia en febrero de 2016, todos los embarques deberán estar acompañados de un certificado que acredite la inocuidad de los productos, en aspectos relativos a residuos de pesticidas, metales pesados y análisis bacteriológicos. Ello basado en los estándares definidos por el Codex.

Los certificados en relación a análisis de plaguicidas es práctica habitual en nuestra industria, ya sea por las certificaciones en BPA (GLOBALG.A.P, ChileG.A.P y otras), por lo cual no es problema contar con este certificado de análisis.

Los certificados de análisis microbiológicos de fruta sin embargo, requieren de mayor estudio para su implementación. Nuestra propuesta es que la cantidad de muestras y requisitos microbiológicos a cumplir sean los establecidos por la autoridad chilena en el Reglamento Sanitario de los Alimentos. La estrategia para dar cumplimiento a lo requerido por Indonesia se encuentra en preparación por parte de SAG y en ella se reconocería a laboratorios privados acreditados frente a SAG.

## TECNICA

El análisis de agua que entra en contacto con el producto, es un requisito que se encuentra reflejado con bastante énfasis tanto en FSMA (aunque esta legislación aún se encuentre esperando ser oficializada) como en GLOBALG.A.P y por consiguiente, en ChileG.A.P

FDA Ha presentado bastante documentación científica apoyando este cambio de enfoque respecto del uso de E. coli como indicador, en desmedro de coliformes totales.

En este sentido, FDA establecería que en agua se debe analizar E. coli con los siguientes límites:

- Ausente en 100 ml, en caso de muestras individuales, o
- Máximo 126 CFU por 100 ml como media geométrica en un mínimo de 5 muestras

Esto es coincidente con el Decreto N° 76.- Publicado en el Diario Oficial de 30.07.10 que modifica al decreto N°735, de 1969, "Reglamento de los servicios de agua destinados al consumo humano" y que señala:

*"En los casos de abastecimiento de agua a una o a un reducido grupo de viviendas o a un establecimiento, con sistema particular de agua, se aceptará como agua potable aquella que se encuentre exenta de Escherichia coli y cuyo número de organismos coliformes totales no sobrepase de un coli por cien centímetros cúbicos de agua, lo que se determinará por el término medio de los resultados de los exámenes bacteriológicos de una cantidad de muestras de agua que fije la autoridad sanitaria."*

Entendemos que este párrafo se aplica a los packing con sistemas particulares de agua, ya sea para bebida del personal o entre en contacto con el producto.

Por lo anterior recomendamos incluir el análisis de E. coli en los análisis que se efectúen al agua.