

## Renovación de registros en FDA

Como todo año par, corresponde iniciar los trámites de renovación de registros de las instalaciones frente a FDA. El trámite se inicia el 1 de Octubre y hay plazo hasta el 31 de diciembre de 2026. La renovación lo puede hacer directamente, **sin costo** en la sección habilitada por FDA en su página web. Para ello es necesario tener un “unique facility identifier” (UFI), rol que cumple el número DUNS que la planta ya posee desde registros anteriores. No es necesario obtener un nuevo DUNS.

Comience a recopilar con tiempo la información para este trámite pues en muchas ocasiones ocurren problemas de difícil resolución, tales como cambio de responsable sin haberlo modificado, no hay registro en la empresa de cuál es el password, no está el registro del número DUNS etc.

Más información en los siguientes enlaces:

<https://www.fda.gov/media/160352/download?attachment>

<https://www.fda.gov/food/online-registration-food-facilities/food-facility-registration-user-guide-biennial-registration-renewal>

Este último enlace indica donde acceder a la página de FDA para la renovación de registros

## Recall de berries congelados. Puntos a considerar también en fruta fresca

En julio de 2026 se publicó el anuncio de un recall de arándanos orgánicos congelados producidos en nuestro país. Posteriormente en septiembre de 2026 la empresa efectuó una extensión del recall, al encontrar lotes adicionales positivos en sus controles internos.

No hay información sobre la investigación del recall, pero podemos inferir algunas posibles causas y medidas preventivas reforzar en caso de productos frescos.

**1** Es relativamente novedoso que la bacteria que originó el recall sea E coli O145:H28 y no la más prevalente E coli O 157 H7. La literatura actual ha comenzado a indicar que E coli O145:H28 ya se puede considerar como bacteria emergente.

Esto es importante, puesto que la E coli O 145 H 28 es una reconocida habitante del intestino de ganado vacuno y otros rumiantes, que la excretan en sus heces. De aquí, puede contaminar a los productos frescos, según sean los manejos agrícolas de cada campo, pero usualmente a través de contaminación al agua de riego, escurrimientos o en forma directa por estiércol. Por tanto, esto nos da una pista que la contaminación a los berries pudo haberse generado desde el campo, más probablemente por el agua y/o, eventualmente, por mal manejo de guano (abono, etc.)

Pueden haber otras razones algo menos frecuentes, como por ejemplo que el mismo campo que produjo la fruta también críe ganado, (lo cual es sólo una inferencia), sin haber establecido prácticas correctas para evitar contaminación cruzada por vehículos, personas o materiales.

**2** Otro punto importante que se desprende del anuncio del recall es que se trata de arándanos orgánicos. Esto nos lleva a considerar la posibilidad que la contaminación provenga de uso de

abonos orgánicos sin seguir las recomendaciones de FSMA en cuanto a compostaje y almacenaje de este elemento o el periodo de tiempo que se debe considerar entre aplicación y entrada a cosecha.

### 3 ¿Pudo la contaminación haber ocurrido en la planta?

Difícilmente, dado el origen de la E coli O145:H28. Sin embargo no es descartable que una planta de proceso se contamine cuando se encuentre cercana a plantales de ganado o acequias que crucen por esas instalaciones, sus patios sufran de escurrimientos, o por tráfico de personas o vehículos o equipos que podrían estar afectados por cercanía a plantales de animales.

También, a considerar que el elemento común que puede transportar la contaminación desde el campo a la planta son los envases de cosecha, primarios y secundarios (los de transporte, pallets, etc.) para los cuales es necesario tomar todo tipo de manejos para asegurar su limpieza permanente tanto interna como externamente.

Para algunas recomendaciones sobre limpieza del material de cosecha, recomendamos releer nuestro Boletín 67 en este enlace:

[https://www.fdf.cl/inocuidad\\_alimentaria/bpa/documentos/boletin\\_inocuidad/boletin\\_de\\_inocuidad\\_67.pdf](https://www.fdf.cl/inocuidad_alimentaria/bpa/documentos/boletin_inocuidad/boletin_de_inocuidad_67.pdf)

Dado que no se conoce el análisis causa-raíz que se haya efectuado, lo planteado en los párrafos anteriores, **son inferencias en relación a posibles orígenes de E coli O145:H 28** en este brote, pero que consideramos que pueden servir como guía para inspeccionar las condiciones de nuestros proveedores agrícolas e instalaciones a fin de reducir a un mínimo el riesgo por esta bacteria.

Aparte, en relación a E coli genérica, recordemos que el ser humano también puede contaminar la fruta en cualquier etapa del proceso, principalmente cuando no se efectúa un correcto lavado de manos después de usar los servicios higiénicos o cada vez que se las ensucien.

Por lo anterior es que siempre se debe proveer jabón y agua en los servicios higiénicos.

Finalmente, no se debe permitir el uso de servicios higiénicos que tengan sus pisos mojados ya sea por rebalses, lavado u otras causas. Cada persona que sale desde un servicio higiénico con sus zapatos mojados se transforma en un vector de dispersión de E coli y otros patógenos

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](mailto:radonis@fdf.cl)

