BOLETÍN DE INOCUIDAD
Emitido por Comité de Inocuidad Alimentaria de ASOEX
Elaborado por FDF
ABR 2017 20

Hacia la implementación de la Norma FSMA para campos.

Se acerca el primer plazo para cumplimiento de la norma FSMA en campos. Cabe recordar que esta norma se aplica a los campos que cultivan productos que serán comercializados en Estados Unidos de América.

Como ya hemos informado, los plazos varían dependiendo del tamaño del predio, pero según la última información disponible, son los siguientes:

Clasificación del campo	Descripción	Fechas de cumplimiento de FSMA	Fechas de cumplimiento para requisitos de calidad y análisis de agua y sus registros.
Muy pequeño	Los que tienen un nivel de ventas superior a $25,000 dólares pero no mayor a $250,000 dólares calculados como promedio de ventas de productos frescos durante los tres años previos.	26 enero 2020	26 enero 2022
Pequeño	Los que tienen un nivel de ventas superior a $250,000 dólares pero no mayor a $500,000 dólares, calculados como promedio de ventas de productos frescos durante los tres años previos.	26 enero 2019	26 enero 2021
Todas los otros predios		26 enero 2018	26 enero 2020

Del cuadro anterior, podemos ver que **los predios cuyas ventas promedio-anual de los últimos tres años sean superiores a $500.000 dólares, deben comenzar a cumplir los requisitos de FSMA el 26 de enero de 2018.**

BOLETÍN DE INOCUIDAD
Emitido por Comité de Inocuidad Alimentaria de ASOEX
Elaborado por FDF
ABR 2017 20

Que aspectos relevantes debe considerar un predio para el cumplimiento ?

Las normas de la nueva ley de inocuidad alimentaria de los EEUU (FSMA su abreviatura en inglés) son bastante completas y extensas. Sin embargo estimamos que, desde la perspectiva de comenzar con las implementaciones, hay seis temas básicos en su implementación:

1.- Salud, higiene y capacitación de los trabajadores

2.-Uso de abonos y enmiendas orgánicos

3.- Peligros derivados por animales, vida silvestre

4.-Embalaje en el predio

5.- Agua de pre cosecha

6.-Agua de post cosecha

En forma muy resumida nos referiremos en este Boletín a los primeros tres puntos. En la próxima edición, incluiremos los restantes. Sin embargo los requisitos de calidad del agua y las frecuencias de los análisis los puede encontrar en los Boletines de Inocuidad números 13 y 15.

1.- Salud, higiene y capacitación de los trabajadores.

La mejor forma de prevención de peligros de contaminación derivada de las personas, es que ellas sigan las prácticas de higiene establecidas en FSMA. Ésta enfatiza el lavado de manos en instalaciones adecuadas (agua exenta de patógenos, disponer de jabón, secado de manos), especialmente después de usar los baños. FSMA establece que alcohol gel **no** se debe utilizar como reemplazo de jabón. Es de primera importancia que los supervisores identifiquen las personas enfermas y cambiarlas a un trabajo donde no tengan contacto directo con la fruta ni con las superficies que contacten la fruta.

La capacitación es otro tema que FSMA enfatiza. Establece que un supervisor o responsable del predio sea capacitado mediante un curso de curriculum oficial. Estos cursos serán dictados por ASOEX/FDF, con un relator autorizado en fechas oportunas para que los campos que corresponda puedan demostrar evidencia de esta capacitación, mediante un Diploma reconocido por FDA.

Este supervisor debe poder dar charlas a sus trabajadores sobre higiene e inocuidad, cuidados de salud relacionados con higiene e inocuidad y los aspectos relevantes de FSMA en su trabajo específico. Los trabajadores de cosecha deben estar capacitados en reconocer peligros de inocuidad en su trabajo y sobre la limpieza de los materiales de embalaje.

Finalmente, FSMA exige contar con baños de diseño sanitario adecuado, implementados y enfatiza el manejo seguro de las aguas residuales de ellos.

2.- Uso de abonos y enmiendas orgánicos.

Este tema es de alta relevancia toda vez que el abono orgánico o guano crudo puede ser fuente importante de contaminación por patógenos. FSMA enfatiza que cuando se usen guanos y abonos orgánicos, éstos sean tratados debidamente, asegurando una baja carga de patógenos.

Sólo se consideran abonos orgánicos tratados, es decir aquellos que en forma demostrable han sido sometidos a tratamientos ya sea físicos, químicos o biológicos, que aseguran la eliminación de patógenos. El caso contrario es, por ejemplo, un guano que ha sido dejado apilado por un tiempo, sin monitorear su condición.

También establece cuidados en su uso y aplicación, en lo siguiente:

- Que su almacenaje evite la dispersión de eventuales contaminantes, incluyendo que ello no ocurra por tránsito de animales, agua (lluvias, riegos etc).
- Que su aplicación se efectúe tomando las medidas para que el abono (no tratado o inadecuadamente tratado) no contacte al producto.

Los productores deben solicitar, (no necesariamente en cada partida) a sus proveedores de guano, evidencia del cumplimiento de la norma FSMA sobre patógenos, que incluye a E.coli O157 H7, coliformes totales, Salmonella spp. y Listeria monocitogenes.

3.- Peligros derivados por presencia de animales, vida silvestre.

FSMA requiere que el productor efectúe una revisión de la situación de su predio en relación a los peligros de contaminación por animales. Especialmente detectando su presencia en forma directa o mediante la presencia de fecas, animales muertos, daños o destrucción de plantas o frutos, etc.

Establece la necesidad de monitorear la presencia de animales en el predio e identificar áreas donde pueden estar generando contaminación. El producto que pueda estar contaminado por animales, (excretas) no debe ser cosechado.

Si en el predio hay animales domésticos o de trabajo, los trabajadores deben haber sido capacitados para conocer riesgos de contaminación cruzada desde los animales (fecas, pelos etc) hacia las cajas, equipos, ropa etc.

Se debe considerar el tipo de actividades de predios vecinos para tomar medidas de prevención sobre posibles peligros como el desborde de guano, purines o su arrastre por lluvia o riegos etc.

Este boletín es elaborado por el Comité de Inocuidad de ASOEX A.G.
Para consultas, dirigirse al Coordinador del Comité, Sr. Ricardo Adonis, e-mail: radonis@fdf.cl