Inocuidad en productos congelados – Rol del SAG

SAG
Ministerio de Agricultura

Gobierno de Chile

Servicio Agrícola y Ganadero (SAG)
División Protección Agrícola y Forestal
Subdepartamento Viñas y Vinos, Inocuidad y Biotecnología

Encuentro Anual Industria del Congelado 2015
05 de agosto de 2015

Contenido

- Rol del SAG en materia de inocuidad de los alimentos de origen vegetal.

- Programa de control de inocuidad en frambuesas de exportación
  - Origen el programa.
  - Evolución del universo de participantes en el programa.
  - Principales incumplimientos detectados

- Gestión de notificaciones de no cumplimiento en materia de inocuidad alimentaria. Notificaciones por detección de virus asociadas a berries congelados.

- Acciones realizadas para ampliar el mercado Chino para los productos congelados.

- Otros: Visita de FDA.

Rol del SAG en materia de inocuidad de los alimentos de origen vegetal – consideraciones previas

- Por ley, el SAG tiene la facultad de certificar la aptitud de consumo humano de **productos agrícolas primarios destinados a la exportación** (ley orgánica). De este modo, corresponde al Servicio establecer los requisitos que se debe cumplir cuando existe un requerimiento en materia de inocuidad alimentaria por parte de un determinado mercado de destino.

- De acuerdo a lo anterior, en el marco del proceso de certificación fitosanitaria que lleva a cabo el SAG en su rol de Organización Nacional de Protección Fitosanitaria (ONPF), y como representante de la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF), verifica el cumplimiento de condiciones asociadas a la inocuidad alimentaria de los productos que se exportan, cuando el país de destino así lo requiere.

- **SAG no emite certificados de aptitud para el consumo humano para productos hortofrutícolas de exportación.**

Programa de control de inocuidad en frambuesas de exportación

Origen del programa

- Por decisión del Ministerio de Agricultura y en conjunto con el sector productor-exportador de frambuesas, el SAG inició el proceso de **regulación de las exportaciones de frambuesas** a todos los mercados, **en materia de inocuidad alimentaria**.

- **Motivo:** Año 2002 se notifica a Chile de 2 brotes de ETA (2 posibles orígenes).

  – Estados Unidos → Cyclospora (protozoo)

  – Canadá → Virus de Norwalk

Programa de control de inocuidad en frambuesas de exportación

Origen del programa

SAG dicta la **Resolución SAG N° 3410/2002** como una forma de **garantizar** la aptitud para el consumo humano de las exportaciones de frambuesa (facultad emana de la Ley 18.755, Orgánica del SAG).

- Establece requisito de inscripción ante el SAG para los participantes del proceso exportador.
- Participantes: productores, comercializadores, exportadores, plantas procesadoras y centrales de acopio.
- Establece que los participantes deben cumplir requisitos de BPA/BPM definidos por el SAG.
- Seguimiento y control a cargo de la autoridad (SAG)

Universo de participantes activos en el programa

Número de participantes activos temporada 2012-2013

Región	Productores	Comercializadores	Centros de acopio	Plantas procesadoras	Exportadoras	Total de participantes (*)
RM	1	5	4	2	14	**26**
O'HIGGINS	219	5	3	3	4	**234**
DEL MAULE	3397	134	86	43	34	**3694**
BIO BIO	2300	52	22	14	10	**2398**
LA ARAUCANÍA	391	2	4	1	24	**422**
LOS RIOS	193	2	5	0	9	**209**
LOS LAGOS	4	0	1	1	1	**7**
TOTAL	**6505**	**200**	**125**	**64**	**96**	**6990**

Fuente: SAG. Sistema de registro de frambuesas (base datos 2013).

Universo de participantes activos en el programa

Número de participantes activos temporada 2013-2014

Región	Productor	Comercializadores	Centros de acopio	Plantas procesadoras	Exportadoras	Total de participantes (**)
RM	0	2	4	0	7	13
O'HIGGINS	144	5	2	2	2	155
MAULE	1623	114	71	39	25	1872
BIO BIO	1767	56	27	16	10	1876
LA ARAUCANÍA	403	3	0	2	17	425
LOS RIOS	70	2	1	0	3	76
LOS LAGOS	5	0	1	1	1	8
TOTAL	**4012**	**182**	**106**	**60**	**65**	**4425**

Fuente: SAG. Sistema de registro de frambuesas (base de datos 2014).

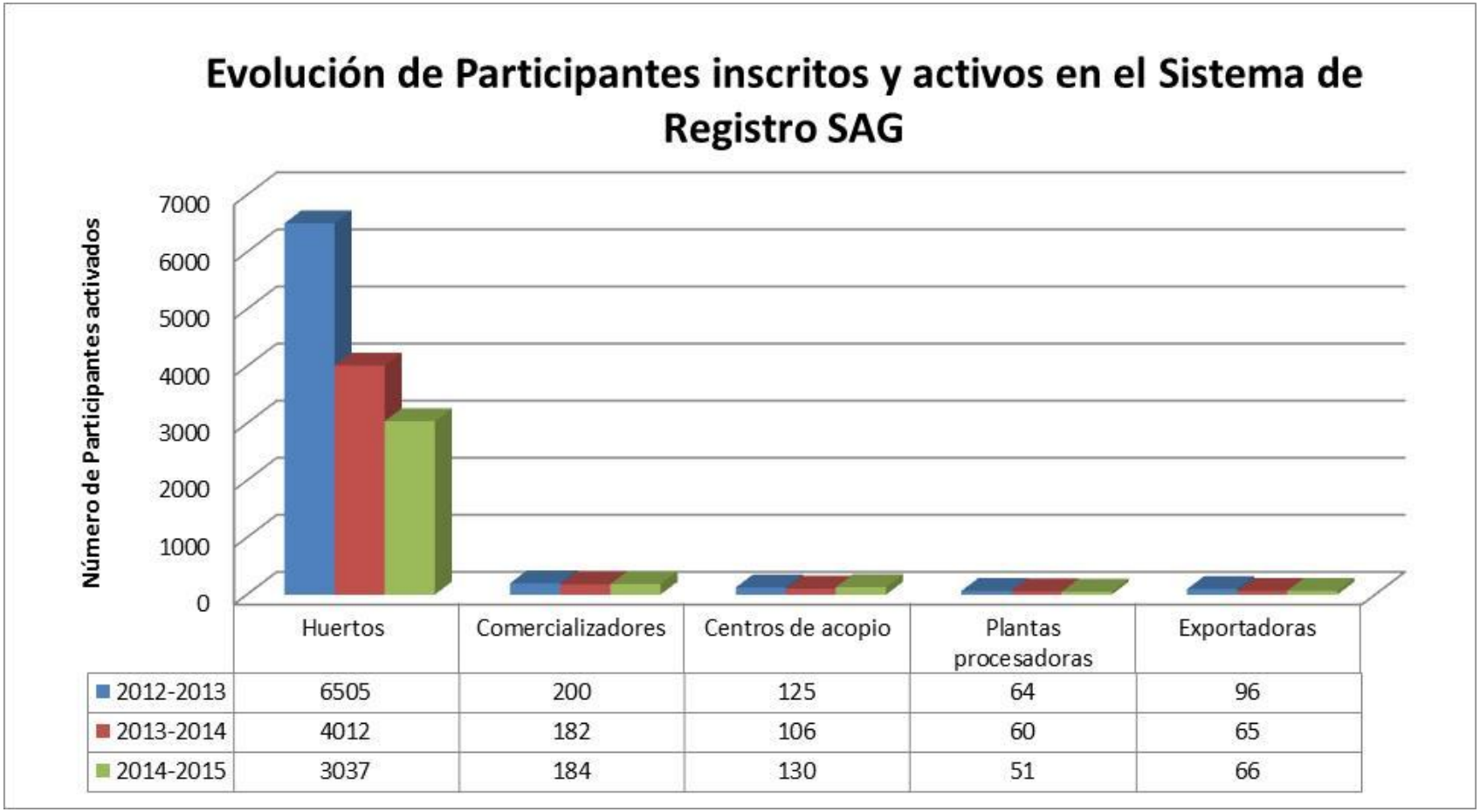
Universo de participantes activos en el programa

Número de participantes activos temporada 2014-2015

Región	Huertos	Comercializadores	Centro de Acopio	Plantas Procesadoras	Exportadora	Total
RM	1	6	8	4	10	29
O´Higgins	134	6	2			142
Maule	1029	109	81	28	25	1272
Bío Bío	1372	54	30	17	16	1489
Araucanía	431	7	5	1	9	453
Los Ríos	68	2	3		5	78
Los Lagos	2		1	1	1	5
Total	3037	184	130	51	66	3468

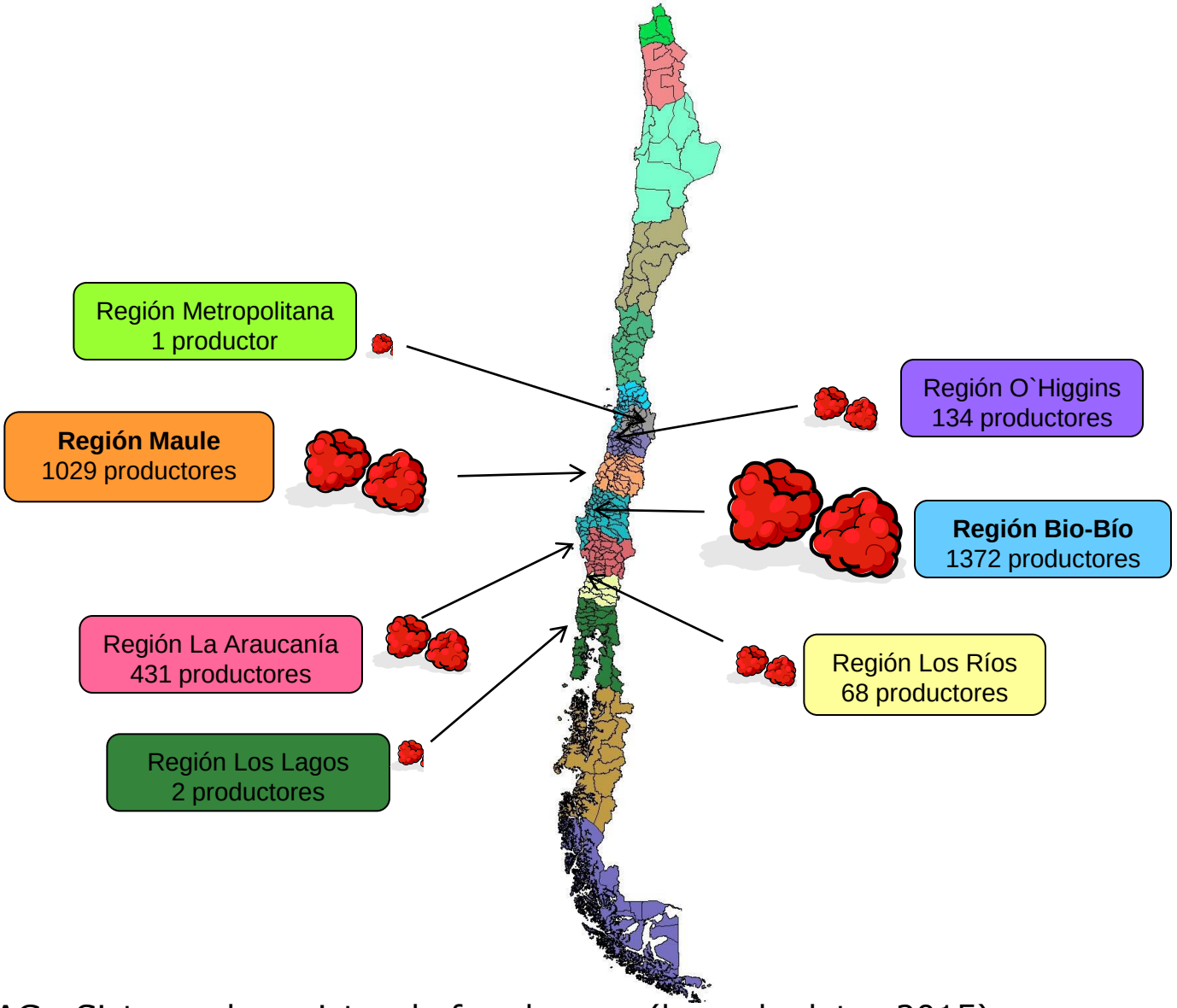
Fuente: SAG. Sistema de registro de frambuesas (base de datos 2015).

Evolución
Universo de participantes activos en el programa



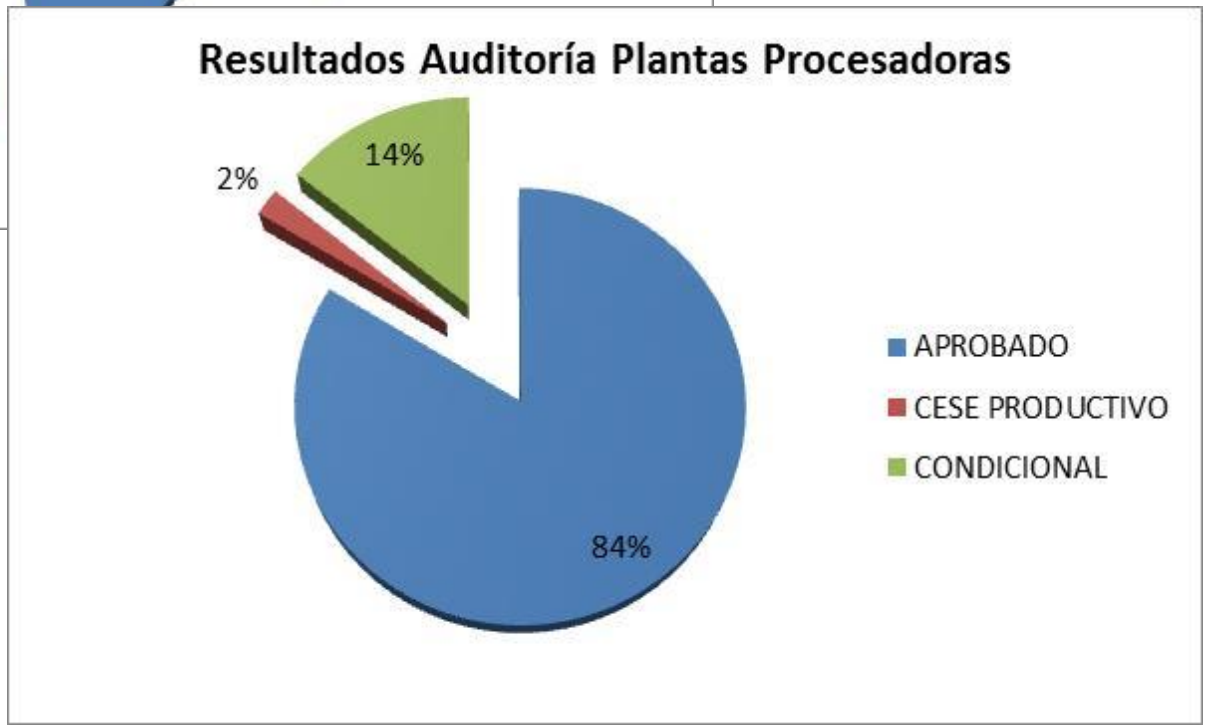
	Huertos	Comercializadores	Centros de acopio	Plantas procesadoras	Exportadoras
2012-2013	6505	200	125	64	96
2013-2014	4012	182	106	60	65
2014-2015	3037	184	130	51	66

Universo y distribución de productores activos en el programa temporada 2014-2015

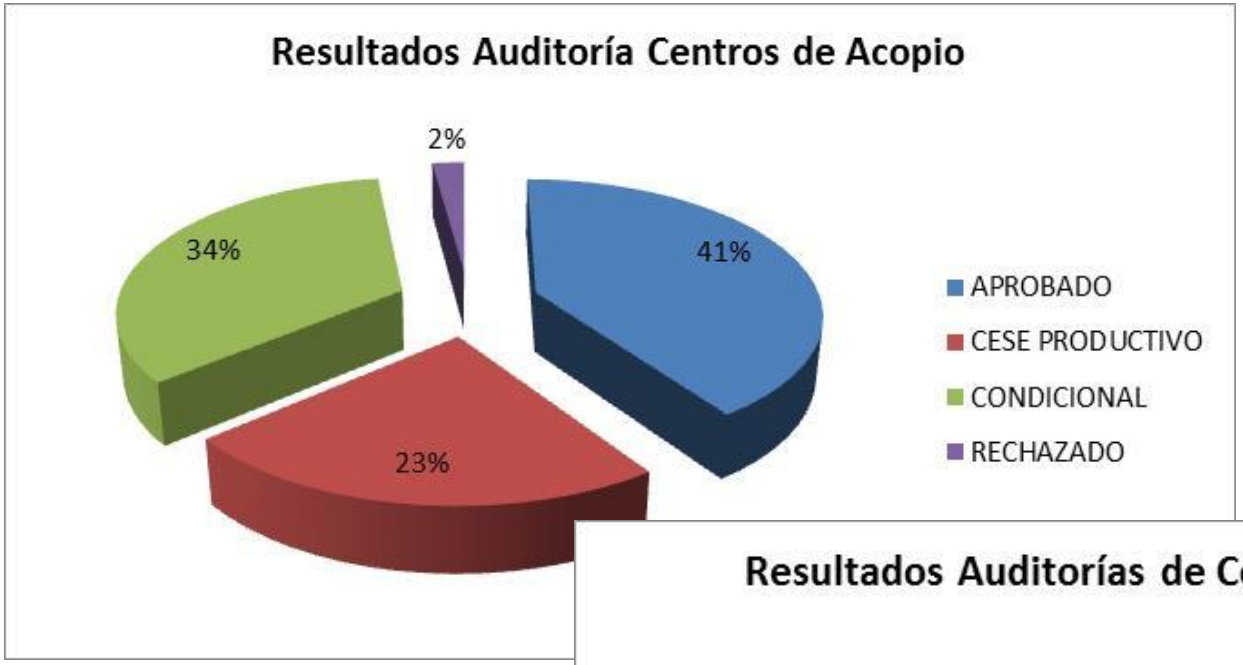


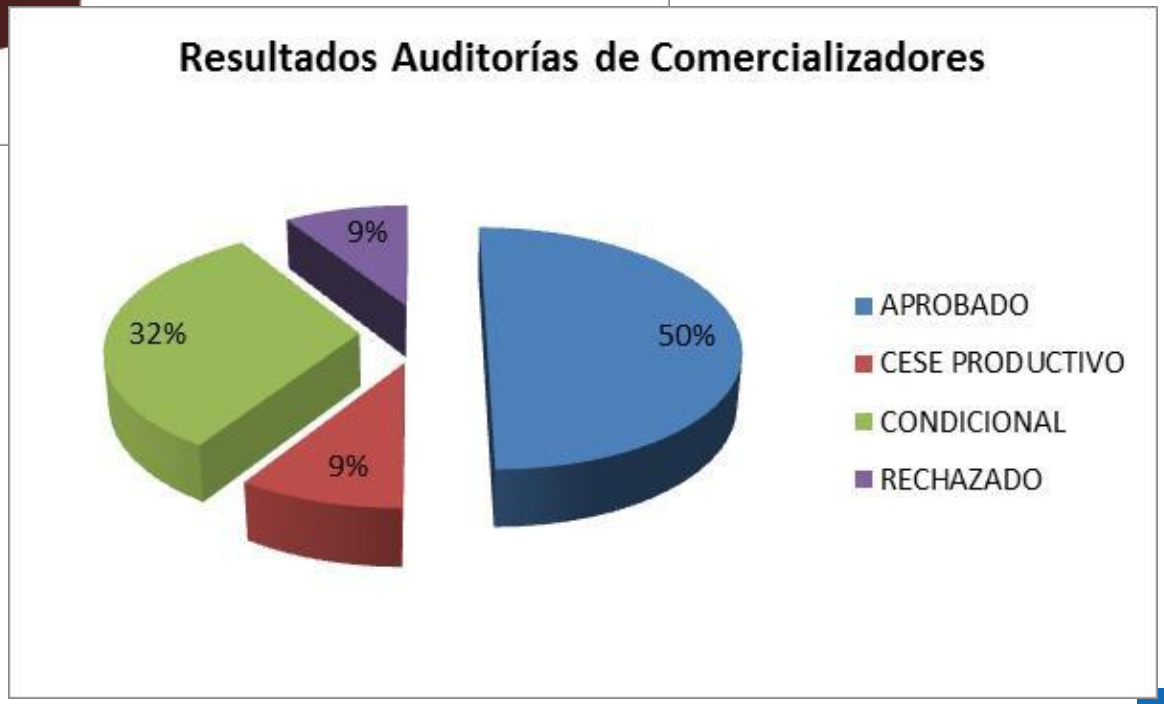
Fuente: SAG. Sistema de registro de frambuesas (base de datos 2015).

Resultados auditorías SAG temporada 2014-2015



Resultados auditorías SAG temporada 2014-2015





Incumplimientos detectados en las auditorías SAG

Huertos:

Inocuidad	Registros
Sin instalaciones sanitarias para los trabajadores (lavamanos y baños).	Falta de cuaderno de campo.
Envases de cosecha inadecuados (envases reutilizados o sucios).	Falta registros de cloración.
Bandejas de cosecha en contacto con el suelo.	Falta de señalización.
Higiene y manipulación inadecuada en personal que realiza la cosecha.	Falta de análisis microbiológico (huertos con pozo).
Presencia de animales en el huerto.	

Incumplimientos detectados en las auditorías SAG

Plantas procesadoras:

Inocuidad	Registros
Entrega de bandejas sucias a proveedores.	**Falta de registro de proveedores. No se encuentran inscritos ni activados en el sistema en línea (no poseen Código SAG).**
Infraestructura inadecuada o insuficiente para el lavado de rejillas.	Registro sobre procedimientos de higiene incompletos.
Basureros sin tapa en baños.	Inexistencia de análisis microbiológicos de agua de las instalaciones de la planta

Incumplimientos detectados en las auditorías SAG

Participante	Incumplimiento
Centros de acopio	**Falta de registro de proveedores. No se encuentran inscritos ni activados en el sistema en línea (no poseen Código SAG).**
	Rotulación incorrecta o incompleta en cajas de frambuesa fresca Registro de procedimientos de higiene incompletos o inexistentes.
Comercializadores	**Falta de registro de proveedores. No se encuentran inscritos ni activados en el sistema en línea (no poseen Código SAG).**
	Transporte de fruta sin condiciones de higiene que asegure la inocuidad de la fruta.
Exportadoras	**Falta de registro de proveedores. No se encuentran inscritos, activados ni asociados en el sistema en línea (no poseen Código SAG).**
	Falta de registros de análisis microbiológico de agua de proveedores de fruta fresca.

Gestión de notificaciones de no cumplimiento en materia de inocuidad alimentaria

Ante notificaciones internacionales **oficiales** que involucran a productos hortofrutícolas chilenos, el SAG realiza la investigación correspondiente, de manera de confirmar o descartar la causa que dio origen a la alerta.

El SAG frente a estos hallazgos **notificados oficialmente**, sigue las siguientes etapas:

1. Recopilación y análisis de antecedentes.
2. Comunicación a los involucrados, según corresponda: exportadoras, plantas de proceso, productores.
3. Investigación para determinar la causa de la notificación (solicitud de información, visita de terreno).
4. Emisión de informe y comunicación a instancias correspondientes (RIAL de ACHIPIA , país notificante).
5. Seguimiento de medidas correctivas y/o preventivas comprometidas por parte de los interesados.

Si se determina que la causa de la notificación se debe a un incumplimiento a la normativa nacional que involucra un mal uso de los plaguicidas, se da curso a un proceso infraccional.

Notificaciones por detección de virus asociadas a berries congelados chilenos

Identificación	Antecedentes
RASFF-UE 2013.1087 **RASFF-UE 2013.1334** **(ambas de 2013)** **País notificante:** **Italia, España**	Detección de virus de hepatitis en mix de berries. Acciones tomadas en el país notificante: Realizar seguimiento a estas especies y empresas involucradas (incremento de monitoreo) Se presume que la contaminación ocurrió fuera de Chile, debido a que en la planta procesadora no se encontró historial de la enfermedad. Acciones comprometidas por las empresas: reforzar el control de proveedores y trazabilidad de los productores (Packing list) y análisis microbiológicos; reforzar inducciones al personal sobre los procedimientos de higiene personal.

RASFF-UE: Sistema de Alerta Rápida de la Unión Europea.

Notificaciones por detección de virus de Hepatitis asociadas a berries congelados chilenos

Identificación	Antecedentes
RASFF –UE 2014.0502 de 11/04/2014 **País notificante:** Noruega	Detección Hepatitis A en queques de mantequilla con mix de berries, elaborado en Alemania y comercializados en Noruega. Acciones tomadas en el país notificante: retiro voluntario del producto en el mercado de Noruega; se notificó a Alemania para que realizara seguimiento a Alerta. Se presume que la contaminación ocurrió fuera de Chile, debido a que en la planta procesadora no se encontró historial de la enfermedad y a que la fruta fue sometida a reproceso (se exportó a granel). Acciones comprometidas por la planta: análisis microbiológico de producto a la llegada; solicitud a los comercializadores del listado de productores de berries que ingresa a la planta, los cuales deben estar inscritos ante el SAG; revisión y mejora de los procedimientos internos (higiene de personal, limpieza de transporte).

RASFF-UE: Sistema de Alerta Rápida de la Unión Europea.

Notificaciones por detección de virus asociadas a berries congelados chilenos

Identificación	Antecedentes
RASFF –UE 2015.0591 de 14/05/2015 **País notificante:** Francia	Detección Norovirus en arándanos congelados de procedencia chilena que fueron exportados a Bélgica y luego comercializados en Francia. Acciones tomadas: retiro voluntario del producto involucrado tanto en Francia, Bélgica y Luxemburgo. Se realizaron análisis en la materia prima previo a su empacado, resultando negativos para virus de Hepatitis A y Norovirus. No se han realizado análisis al producto después del empaque. Se presume que la contaminación del producto puede haber ocurrido en alguna etapa entre el embalaje y la distribución en Europa, no estando asociada a materias primas procedente de Chile.

RASFF-UE: Sistema de Alerta Rápida de la Unión Europea.

Otro caso de detección de virus asociado a berries congelados

Con fecha 16 de febrero de 2015, las autoridades australianas informaron de un brote de Hepatitis A en Australia asociado al consumo de berries congelados.

La prensa internacional vinculó esta situación, potencialmente a berries de origen chino y arándanos chilenos reenvasados posteriormente en China.

A objeto de recabar información y monitorear la situación se conformó un equipo de trabajo integrado por ACHIPIA, SAG, Ministerio de Salud (MINSAL), Dirección General de Relaciones Económicas Internacionales (DIRECON), y representantes de la Subsecretaría de Agricultura.

Se tomó contacto directamente con la autoridad de Australia (FSANZ) confirmándose que no había ninguna evidencia ni información oficial que pudiese vincular el brote de Hepatitis A con berries chilenos.

Finalmente, con fecha 12 de marzo de 2015, la FSANZ informó que los estudios de trazabilidad confirmaron que el origen de los berries contaminados era China-Canadá y no Chile.

Ampliación del mercado Chino para los productos congelados

A fines del 2013, China (AQSIQ) restringió la lista de productos congelados a los cuales se permitiría la importación a ese país. Esta medida afectó a varios países.

Los productos congelados que actualmente se encuentran autorizados para exportar a China son: frutilla, mora y arándano.

Para solicitar el ingreso de nuevos productos congelados a ese país, SAG en conjunto con Chilealimentos contestaron un cuestionario y remitieron los antecedentes para 14 productos congelados (julio de 2014).

Adicionalmente China requirió el envío de una lista de empresas participantes, razón por la cual se determinó que todo establecimiento que realice actividades con productos congelados para las 3 especies autorizadas y desee exportar a China, debe estar inscrito ante el SAG (Circulares SAG 190 y 373 de 2014).

A diferencia de fruta fresca, China empezó el análisis para las 14 especies conjuntamente, por lo que se está a la espera de la respuesta oficial a los antecedentes enviados por Chile.

Visita de FDA - procedimiento

FDA en cumplimiento de la Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos (FSMA, Food Safety Modernization Act) realiza **inspecciones de rutina** a las empresas que exportan alimentos a los EE.UU. (uno o más viajes a Chile).

Productos: frutas y hortalizas frescas y congeladas, frutos secos, jugo de fruta, alimentos enlatados acidificados y bajos en ácido, mariscos, granos, otros.

FDA **identifica y selecciona las empresas** que se inspeccionarán basándose en un perfil de riesgo, que considera factores como:

1. Riesgo de la inocuidad alimentaria asociado al producto (el tipo de alimento).
2. Proceso de manufactura.
3. Antecedentes de cumplimiento de la empresa (Ej: índices de rechazo de productos).

Visita de FDA - procedimiento

- FDA notifica la inspección de rutina mediante carta dirigida a las empresas seleccionadas (carta tipo).

- FDA acostumbra a invitar a la autoridad competente a participar en las inspecciones que se realizarán en el país, en calidad de "observador".

- Las inspecciones son llevadas a cabo por inspectores de las oficinas nacionales de la FDA o de las oficinas extranjeras.

- A medida que FDA empieza a programar las inspecciones, **se comunica individualmente** con las empresas seleccionadas para tratar asuntos de logística (fechas, ubicaciones, transporte, necesidad de servicios de traducción).

- Cada inspección puede tomar uno a tres días en realizarse.

- Al concluir una visita de inspección, el inspector puede emitir a la empresa una lista de observaciones en el formulario 483 de la FDA, llamado Observaciones de la Inspección.

Visita de FDA (anterior)

Antecedentes de la empresa: Historial de la planta, infraestructura, organigrama, sucursales, nombres comerciales de las plantas, otros.

Aspectos relacionados con Food Defense: Medidas de seguridad para evitar eventuales contaminaciones intencionales de los alimentos.

Recursos humanos: Número de empleados trabajan en la planta permanente y por temporada, turnos, rotación del personal, otros.

Trazabilidad y registros: Revisión de registros, Resolución sanitaria, procedimiento de recall frente a hallazgos de inocuidad, otros.

Antecedentes de exportaciones: Información acerca de exportación de materias primas o algún tipo de subproducto (ej: jugo). Volúmenes exportados a EE.UU. y otros mercados.

Visita de FDA (anterior)

Antecedentes de producción y proceso: Calendario de procesamiento y especies.

Fuentes y calidad de agua: Información sobre las fuentes de agua utilizadas, resultados de análisis microbiológicos, registros de cloración, entre otros.

Análisis de laboratorio: Información sobre análisis de residuos de plaguicidas y microbiológicos, tipo de laboratorio utilizado (interno, externo).

Procedimientos de higiene y registros asociados.

Capacitación del personal: Entrenamiento del personal en materias de higiene, prevención de riesgos laborales, otros temas asociados a inocuidad.

Transporte: Medio utilizado para el transporte tanto para la materia prima como en productos terminados (propio o externo), procedimientos de limpieza de los medios de transporte, otros.

Visita de FDA (anterior)

Reclamo de clientes: libro de quejas de sus clientes americanos, y si realizan acciones ante reclamos.

Auditorías externas: Consulta si la empresa ha tenido auditorias de SAG, MINSAL y de empresas certificadoras privadas

Control de Proveedores: Control de calidad de materia prima, existencia de programa de desarrollo de proveedores, otros.

Medidas ante hallazgos: Procedimientos frente a rechazos o incumplimientos a normativas, por ejemplo por exceder los residuos de plaguicidas se envía a un mercado donde se cumpla el LMR, previo verificar el cumplimiento.

Aspectos observados por los auditores en visita anterior:

- Rugosidad de la superficie de los pisos (dificulta la limpieza).
- Disposición de cajas con materia prima o producto terminado (sobre pallet).
- Condensación que se produce en los equipos de frío y cae sobre las cajas con producto.

Comentarios finales

La implementación de las disposiciones establecidas por la Resolución SAG N° 3410/2002 tuvo un efecto positivo en los actores de la cadena de exportación de frambuesa (productores, centros de acopio, plantas de proceso, exportadores).

No obstante, se debe reforzar la mantención en el tiempo de las buenas prácticas y particularmente, establecer compromisos para llevar un adecuado control de los proveedores.

La realización acciones coordinadas por parte tanto de las instituciones públicas como de las entidades privadas, en los ámbitos de las respectivas competencias, permite abordar de mejor manera los nuevos desafíos y exigencias que imponen los mercados de destino.

Gracias

alejandra.aburto@sag.gob.cl

ignacio.figueroa@sag.gob.cl

adriana.valenzuela@sag.gob.cl

SAG
Ministerio de Agricultura

Gobierno de Chile