

Es necesario enfatizar el lavado de manos

En las charlas de inducción sobre inocuidad que se deben hacer al personal a su ingreso, es necesario aumentar el énfasis y la frecuencia con que se presenta el tema de lavado de manos.

En un escenario donde los operarios, tanto en campo como en packing, son de distintas nacionalidades, con distintos niveles de preparación en temas de higiene personal, el lavado de manos es relevante para evitar la contaminación de equipos, materiales y fruta.

Recordemos que una de las vías principales de contaminación por virus, parásitos y algunas bacterias, radica en la contaminación fecal-oral. Por otra parte, por simple observación se ha visto que después del Covid 19 ha disminuido la propensión de las personas a lavarse las manos o a usar jabón después de usar los baños. La misma observación es corroborada con datos por el Center for Disease Control, CDC, de Estados Unidos, donde se estima que:

- **Las tasas globales de lavado de manos después de usar el baño son de tan solo el 19 %.**
- **Además, sólo el 78,5 % de la población total se lava las manos con regularidad, y**
- **Sólo el 33 % utiliza agua y jabón para lavarse las manos.**

A nivel mundial, anualmente, alrededor de 1,8 millones de niños menores de cinco años mueren por enfermedades diarreicas y neumonía. Gran parte de esta carga de morbilidad se atribuye a un lavado de manos deficiente.

El CDC ratifica que la educación sobre el lavado de manos puede tener profundos efectos para mejorar la salud. Se ha demostrado que un lavado de manos eficaz logra lo siguiente:

- Reduce el número de personas que contraen diarrea entre un 23 % y un 40 %.
- Reduce las enfermedades diarreicas en personas con sistemas inmunitarios debilitados en un 58 %.
- Reduce las enfermedades respiratorias, como los resfriados, en la población general entre un 16 % y un 21 %.
- Puede prevenir hasta un millón de muertes por enfermedades prevenibles cada año.

Con la evidencia disponible, resulta primordial entonces enfatizar el lavado de manos en nuestros operadores, tal como lo requiere FSMA en la sección 112.32(b) de la regulación para campos (12)

Respuestas a preguntas frecuentes sobre la parte modificada de agua de uso agrícola de la regulación FSMA 112

El 30 de septiembre de 2025, la FDA publicó nuevas respuestas a preguntas frecuentes (FAQ) relacionadas con los requisitos de agua para uso agrícola en la Norma de Inocuidad de Productos Agrícolas de la Ley de Modernización de la Inocuidad Alimentaria (FSMA) de la FDA. Las preguntas frecuentes se elaboraron para proporcionar información sobre los requisitos de agua para uso agrícola abordados en las normas finales, incluyendo los siguientes:

- Inspección y mantenimiento de los sistemas de agua para uso agrícola,
- Evaluaciones del agua para uso agrícola antes de la cosecha (incluyendo pruebas como parte de una evaluación y sus resultados),
- Requisitos de agua para uso agrícola durante la cosecha y la poscosecha,
- Medidas correctivas y de mitigación, y
- Tratamiento del agua para uso agrícola.

Se adjunta la traducción no oficial del documento Preguntas frecuentes, proporcionada por la Oficina de la FDA en Santiago, Chile, a quienes agradecemos la información.

http://www.fdf.cl/inocuidad_alimentaria/bpa/documentos/Traduccion_FAQ_Agua_Agricola.pdf

Cadmio.

Hace algunos meses, en varios países miembros de la Unión Europea, hubo varios rechazos de palta peruana por exceder los LMR de cadmio, que fueron reportados en el RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed), donde se indica que para algún cargamento se dio la orden de destrucción. Investigaciones internas en curso en Perú tienen como hipótesis que la causa sería la presencia natural de este elemento en el suelo en algunas zonas productivas específicas, por lo cual se estaría procediendo a efectuar análisis por áreas o cuencas.

Como información preventiva hemos efectuado una búsqueda bibliográfica sobre el posible origen de cadmio en la fruta, siendo las principales condiciones candidatas, las siguientes:

- 1 El cadmio es absorbido por la planta, distribuyéndose en sus tejidos llegando a la fruta.
- 2 En algunas zonas el cadmio puede ser un elemento presente naturalmente; sin embargo actividad minera e industrial cercana a los sitios de producción puede generar contaminación en el suelo.
- 3 Fertilizantes utilizados para aportar fósforo al suelo, ya sea líquidos o sólidos, pueden presentar contenido excesivo de cadmio.
- 4 En algunos casos, se señala que presencia cercana de cultivos extensivos (por ej cereales, con fertilización exigente en fósforo, llevan a acumular cadmio en el suelo y agua.
- 5 En algunas publicaciones se mencionan también como posibles fuentes, aguas contaminadas con residuos industriales, aguas provenientes de plantas de tratamiento de lodos de origen humano, aplicación de guano y sulfato de zinc.

A lo anterior es bueno recordar además que la regulación SAG 7550 sobre inocuidad, establece en el punto 7 letra m lo siguiente:

“Parámetros de inocuidad: Parámetros establecidos en la normativa nacional en primer término y en la normativa de los países importadores y bloques económicos a los cuales será destinado el producto hortofrutícola primario, en materia de residuos de plaguicidas, metales pesados y/o contaminantes microbiológicos, según corresponda, debiendo ser monitoreados a través de análisis realizados por laboratorios autorizados por el Servicio”.

Por lo tanto, el monitoreo de metales pesados es una exigencia que el productor debe enfrentar según sea el resultado de su análisis de riesgos que, en cuanto a estos contaminantes, debe considerar al menos dos condiciones:

a) La localidad donde se ubica el campo es propenso a contaminación por metales pesados? (cercanía a actividad minera, fundiciones y similares). Considerar, además, si en el mismo campo existen áreas específicas que presenten mayor peligro, y

b) Los fertilizantes que se ocupan en el campo son o pueden ser fuente de metales pesados?

Por tal razón es recomendable que se inicie la exigencia de los productores hacia los proveedores de fertilizantes fosfatados, de conocer la información analítica por cada lote y actuar según sean los resultados indicados.

Como guía:

1 El reglamento (UE) 2023/915 del 25 de abril de 2023 de la Unión Europea, establece las siguientes tolerancias de contenido máximo de cadmio en frutas (en mg/kg peso fresco)

Notas:

El límite máximo se aplica al peso fresco.

El límite máximo se aplica después de lavar y separar la parte comestible.

- Cítricos, fruta de pepita, fruta de hueso (carozos), kiwi: 0,020
- Bayas y frutas pequeñas excepto la frambuesa: 0,030
- Frambuesas: 0,040
- Otras frutas: 0,050

2 Por otra parte, la regulación (EU) 2019/1009 de la Unión Europea, modificada el 31 10 2024, ha establecido límites de cadmio en los fertilizantes, que son:

- Máximo de 60 mg/kg de P2 O5 cuando el fertilizante tenga un contenido de fósforo (P) total del 5 % expresado como P2 O5 en masa.
- Máximo de 3 mg/kg de materia seca, si un fertilizante tiene un contenido de fósforo (P) total inferior al 5 % expresado como P2 O5 en masa.

Agradecemos la colaboración de Nicole Lailhacar, Ing. Agr. Westfalia Fruit, para esta edición

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

