CRISIS Y SEGURIDAD

Agosto 2012

Esas molestas plagas

Es el momento del año en que empieza a bajar la temperatura y esas molestas plagas empiezan a buscar un hogar templado. El control de plagas es siempre una parte importante de cualquier programa de inocuidad alimentaria; y el orden y mantenimiento de la planta, ayuda a asegurar que ella efectividad y aplicación del programa. Un manejo efectivo del control de plagas puede ayudarlo a ahorrar dinero a largo plazo, ya que ayuda a prevenir problemas de infestaciones que pudieran requerir remedios costosos.

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPMs) actuales para Estados Unidos son publicadas en el Capítulo 21 del Código de Regulaciones Federales, en la Parte 100 (21 CFR 110). Las BPMs describen los métodos, equipos, instalaciones y controles para la producción de alimentos procesados. Se refieren a los requerimientos mínimos necesarios de sanidad para la producción de alimentos inocuos y seguros; son la base de las inspecciones que realiza la FDA.

Una planta debe implementar programas de sanitización y mantenimiento desde el inicio. Estas medidas proactivas mantienen el interior de un edificio limpio y el exterior protegido de las plagas. Estos programas son un excelente inicio para capacitar al personal en cuanto a sus roles en el manejo de control de plagas.

Durante la capacitación en manejo integrado de plagas, asigne roles al personal de manera que cada quien sea responsable de una parte del programa. Mediante la capacitación, los empleados pueden ayudar a entender, identificar y prevenir las condiciones que favorecen la entrada de plagas y su supervivencia.

El personal de la compañía necesita comprender las razones por las cuales las plagas son atraídas a la planta, de manera que puedan tomar parte activa en la prevención. Muchos estándares de inocuidad de alimentos, requieren que el personal de la planta sea capacitado en programas de control y manejo integrado de plagas.

Por ejemplo, es importante monitorear de manera regular los estancamientos de agua que pudieran formarse dentro y fuera de la planta; reparar todas las goteras y los materiales aislantes conforme se vaya necesitando. Asegúrese de revisar los drenajes de los pisos, debido a que pueden ser zonas de anidación para las moscas. También es importante que los alimentos permanezcan bien guardados en las áreas de descanso de los empleados. Deshágase de la basura regularmente para eliminar olores y otras formas de anidación de plagas.

Cuando se trata de manejo de plagas, una planta no puede estar “demasiado preparada”. Para estar bien equipado en caso de una infestación, identifique los miembros clave del equipo para seguir el programa de manejo de plagas y trabajar junto con la empresa de control de plagas. Un programa exitoso reside en la comunicación entre las gerencias y los empleados y el profesional de control de plagas. Un programa de control de plagas efectivo ayuda a asegurar la inocuidad de nuestros alimentos.

Auditoría de Control de Plagas

Aproximadamente el 20% de la auditoría de inocuidad de alimentos, tiene que ver con el control de plagas. Antes de una auditoría de tercera parte, revise junto con el especialista, los requerimientos y documentos del programa de control de plagas; aquí hay una serie de puntos importantes a considerar:

Una semana antes de la auditoría revise lo siguiente:

- Documentación completa de la empresa que provee el servicio de control de plagas:
  - Registros de uso de pesticidas actualizados.
  - Que las hojas de seguridad de los materiales y las etiquetas de los plaguicidas estén disponibles.
  - Mapa de la planta con la ubicación actualizada de los dispositivos de control de plagas.
  - Registros de detección de plagas actualizados.
  - Reportes de servicios completos.
  - Reportes de acciones correctivas completos.
  - Certificaciones, licencias e información del seguro disponible.
- Audite/revise el interior y exterior de la planta junto con el especialista de control de plagas.
- Revise que todos los dispositivos de control estén ubicados en su lugar de acuerdo a los requerimientos.
- Todos los dispositivos ubicados en el interior de la planta son revisados al menos de manera semanal y los externos, de forma mensual.
- Todos los dispositivos están etiquetados y tienen la información de los servicios hechos.
- Los químicos de control de plagas que se encuentran en la planta están almacenados de forma segura.
- Todas las estaciones de cebo para roedores son resistentes y están ancladas al piso.
- Todas las estaciones de cebo para roedores están libres de roedores en descomposición u otros animales.
- Los nidos de roedores y pájaros son eliminados de forma adecuada.
- Se utilizan métodos de exclusión para pájaros en donde es necesario.

24 horas antes de la auditoría revise lo siguiente:

- Asegúrese de que toda la documentación está disponible.
- Elimine cualquier evidencia de actividad de plagas en el interior y exterior de la planta.
- Asegúrese de que el interior y el exterior de la planta, están limpios y libres de basura.

Siguiendo estos pasos, usted podrá estar preparado para la parte de auditoría de control de plagas.

Fuentes: FDA, Food Quality Magazine, Dr. Siddiqi, Director of Quality Systems, Orkin
Por: Carol Kozlowski, CPIM, Manager of Crisis Management, RQA, Inc.

Calendario de Eventos

Eventos Futuros	Eventos Futuros
TECNOFIDTA 2012 **18-21 de Septiembre, 2012** **Buenos Aires, Argentina** http://www.tecnofidta.com/ **ESPACO CAFE** **04-06 de Octubre, 2012** **Sao Paulo, Brasil** http://www.espacocafebrasil.com.br/ **FRUITTRADE 2012** **08-09 de Octubre, 2012** **Santiago, Chile** http://www.fruittrade.cl/	**FFATIA 2012** **16-19 de Octubre, 2012** **Goiania, Brasil** http://www.ffatia.com.br/ **EXPO AGROALIMENTARIA 2012** **07-10 de Noviembre, 2012** **Guanajuato, México** http://www.expoagrogto.com/ **FIAGRO 2012** **15-17 de Noviembre, 2012** **Lima, Perú** http://www.thaiscorp.com/fiagro

SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS MORTALES

Después de cinco años de investigaciones y juicios, el Tribunal Oral de San Bernardino en Chile finalmente llegó a una conclusión en torno a las demandas legales puestas en contra de un conocido laboratorio farmacéutico. El problema se originó por la producción de diversos tipos de suplementos nutritivos (pediátrico, renal, fibra, entre otros) cuya composición real no cumplía con las características especificadas en la etiqueta. Treinta y seis personas murieron; seis de ellos eran menores de edad.

Esta situación inició a finales del año 2007 cuando varios niños se enfermaron, y a principios de 2008 varios más fueron hospitalizados tras consumir el suplemento pediátrico durante lapsos de tiempo variables. El 15 de Enero de 2008 se ordenó el retiro de producto del mercado, pero esto no sucedió. El 18 de Enero de 2008 se prohibió la producción de todos los suplementos, pero el jefe de planta y el jefe de control de calidad del laboratorio no detuvieron la comercialización de los productos a pesar de que sabían que tenían fallas. Cada suplemento provocaba diferentes manifestaciones. En el caso del suplemento pediátrico, este contenía cantidades de potasio distintas (hasta 70 veces menos) del que declaraba su etiqueta. Esto provocaba en los pacientes Hipokalemia (baja de potasio en la sangre) con síntomas como debilidad muscular, letargo, vómitos, y arritmias cardiacas.

Esto fue lo que desencadenó una serie de demandas legales tanto individuales como colectivas.El ex gerente general y otros dos ex funcionarios fueron condenados por delitos a la salud pública. Además, el ex gerente general y el ex gerente de exportaciones fueron condenados por fraude y contrabando, pues se descubrió que cambiaban las etiquetas a los suplementos para su exportación.

Existe la posibilidad de que al gran numero de personas que ya fueron afectadas se sume otra cantidad de personas que tal vez han sido afectadas pero que aún no han manifestado efectos o daños establecidos.

Fuente: cooperativa.cl

SALMONELOSIS

La salmonelosis es una infección de origen alimentario producida por una bacteria (salmonella) que habita de forma natural en el intestino de personas y animales. La mayoría de estas infecciones están relacionadas con el consumo de huevos, aves, carnes frescas, pescados, mariscos, leche y sus derivados. Los vegetales y hortalizas también son susceptibles a este patógeno por varios motivos:

1) Se cultivan en el suelo. Aquí surge la posibilidad de accidentalmente ser abonados con materia o agua contaminada.
2) En ocasiones se consumen crudos.
3) En la mayoría de los casos la contaminación no altera el producto siendo imposible detectarla a simple vista.

La salmonella es poco resistente ante la luz solar intensa, desecación, concentraciones elevadas de sal y la falta de oxigeno. Una temperatura fría (6°C o menor) retarda su crecimiento, mientras que la congelación lo detiene. Por lo contrario, el calor (mas de 70°C) destruye la salmonella. Normalmente la contaminación inicial de los alimentos no es suficiente para desarrollar una infección, sino la rapidez con que se reproduce la bacteria. Una vez que se introduce en algún alimento y las condiciones son adecuadas, la salmonella es capaz de duplicarse cada 15 o 20 minutos. La temperatura óptima para su crecimiento es entre 20°C y 37°C. Por esta razón se reproduce a gran velocidad en alimentos frescos, y hay mayor riesgo durante la época de verano. Los síntomas de salmonelosis aparecen entre 8 y 48 horas después de haber consumido el alimento contaminado; estos son dolor de cabeza, dolor abdominal, nauseas, fiebre, vomito, y diarrea. Estas personas pueden ser portadores durante meses e incluso años, debido a que la erradicación de esta bacteria es extremadamente difícil.

Por todo lo anterior es muy importante tomar estrictas medidas de prevención y control. Se recomienda a propietarios de establecimientos donde se manipulen alimentos reunir condiciones de estricta higiene y limpieza, especialmente en el periodo estival. Los encargados de manipular los alimentos deberán tener adecuada formación e higiene personal antes y después de la manipulación de los alimentos. Utilizar siempre agua potable. En bares, restaurantes, cafeterías, etc. todos los alimentos deben estar protegidos por vitrinas y conservados en condiciones sanitarias adecuadas. Deben estar fuera del alcance de insectos, roedores, y otros animales. Deben estar refrigerados siempre que sea preciso; es imprescindible no romper las cadenas de frio y de calor de los alimentos.

Fuente: Consumer Eroski

Crisis y Seguridad **es un Boletín de Seguridad de Productos**

de RQA, Inc. para Chartis Latino América

Para información sobre estos asuntos y más, por favor contacte:

Dan Cahill
RQA, Inc.
Tel: 602-331-9151
Email: D.Cahill@rqa-inc.com
Visite por favor: www.rqa-inc.com

Miguel Criscuolo
Chartis Latin America
Tel: 786-777-7521
Email: Miguel.Criscuolo@chartisinsurance.com
Visite por favor: www.chartisinsurance.com