



Viernes, 25 de abril de 2014

Boletín 965 – 04/14 – Impacto de las Nuevas Normas de Seguridad Alimentaria de Estados Unidos sobre los Transportistas de Alimentos Parte 2

Segunda parte de una serie de boletines que cubren las nuevas sentencias del FDA en Estados Unidos en relación con los cambios en el transporte de alimentos.

La regla de transporte de seguridad alimentaria propuesta y requerida por la FDA Food Safety Modernization Act (“FSMA”) tiene el objetivo de ayudar a mantener la seguridad tanto de la alimentación para humanos como para animales durante el transporte mediante el establecimiento de criterios, como condiciones y prácticas, formación y mantenimiento de registros, para el transporte sanitario de alimentos. La norma propuesta incluye muchos procesos y requisitos que actualmente no cumplen los transportistas, receptores, empresas de transporte internacional, camioneros, y compañías ferroviarias y de logística.

La norma propuesta se aplicaría a los cargamentos de alimentos que se transportan bajo conocimientos de embarque desde lugares en el extranjero hasta puntos interiores de Estados Unidos y envíos de alimentos transportados por ferrocarril y camión desde México y Canadá hasta Estados Unidos. La norma propuesta eximiría a los alimentos que sean transbordados a través de los Estados Unidos a otro país y alimentos que sean importados para en un futuro ser exportados y no se consuman ni se distribuyan en Estados Unidos.

La evaluación inicial es que la nueva regla propuesta se traducirá en costes adicionales para los transportistas, retrasará los envíos y/o conducirá a que se deniegue la entrada de los envíos en Estados Unidos.

Basándose en las opiniones de los transportistas, cargadores y receptores, la regla propuesta, en su redacción actual, regularía los cargamentos de alimentos sin historial o evidencia de problemas de seguridad alimentaria e incrementaría notablemente el coste del transporte de cargamentos de alimentos debido en parte al incremento de reclamaciones de carga, transformando alimentos seguros en adulterados durante el transporte, innecesaria refrigeración previa de equipos frigoríficos, costes de formación y registros exhaustivos. Por ejemplo, si un transportista y/o cargador no cumplen con los requisitos de esta regla propuesta y la FDA determina que los alimentos enviados a Estados Unidos por este transportista “pueden” estar adulterados, se podría denegar la entrada a Estados Unidos de dichos envíos de alimentos.

Basándose en una revisión de las 120 páginas de la regla propuesta se ha elaborado una lista parcial de los requisitos propuestos y algunas observaciones para que los transportistas y otras personas tengan en cuenta.

GESTIÓN DE LA TEMPERATURA

Regla Propuesta: El transportista, previa solicitud del cargador y/o receptor, debe **demostrar** que ha mantenido las condiciones de temperatura durante la operación de transporte de acuerdo con las especificaciones del cargador.



Comentarios:

¿Se requerirá que el transportista proporcione descargas del microprocesador y registros que estarán violando la política de reclamaciones del transportista?

¿Los envíos de alimentos seguros serán considerados como adulterados si las temperaturas registradas se alejan de la temperatura óptima pero nunca se acercan a la temperatura con la que se consideraría el alimento como no seguro para consumo humano o animal?

¿Se presentará un alud de reclamaciones de carga por no haber acreditado que el transportista mantuvo condiciones de temperatura óptimas dentro de las especificaciones del cargador?

Para la gran mayoría de los envíos de alimentos el cargador especificó que el ajuste del termostato es para mantener la calidad y el estado de los alimentos y no para la seguridad e higiene de los alimentos. Generalmente los límites superiores de temperatura para el transporte de alimentos no se especifican.

REFRIGERACIÓN PREVIA DE EQUIPOS FRIGORÍFICOS

Regla Propuesta: Mediante la regla se requeriría que el transportista **enfríe previamente** cada congelador refrigerado y compartimiento de almacenamiento en frío tal como especifica el cargador antes de ofrecer un vehículo o equipo de transporte con una unidad de refrigeración auxiliar.

*Comentario: La regla propuesta requiere que todos los equipos frigoríficos sean enfriados previamente estaría en conflicto directo con las políticas de equipos de enfriamiento previo de algunos transportistas internacionales. Cuando se cargan mercancías perecederas en entornos de ambiente cálido y húmedo, la humedad del aire puede penetrar en el interior del contenedor enfriado previamente en el momento en que se abren las puertas. La humedad, a la vez, puede condensarse en las superficies interiores del contenedor enfriado previamente y “llover” sobre la carga expuesta. En una aparente contradicción, la regla propuesta también establece que si el interior de los equipos frigoríficos **muestra cualquier signo de exceso de agua** bajo el cual los alimentos pueden contaminarse, el equipo frigorífico por lo general no se consideraría en estado sanitario adecuado para el transporte de alimentos.*

DISEÑO DEL EQUIPO Y LIMPIEZA

Regla Propuesta: El diseño de los equipos de transporte utilizados en el transporte y los materiales empleados en su fabricación deberán ser apropiados y se deberán limpiar adecuadamente para el uso previsto. Los revestimientos de las superficies de contacto de los alimentos en los vehículos o equipos de transporte que no sean resistentes a la corrosión o que estén astillados o exfoliados podrían contaminar los alimentos debido a la contaminación química o provocar que los alimentos no sean aptos, por lo que **los vehículos o equipos se considerarían no aptos para el uso previsto.**

Comentarios:

Si las soluciones de lavado cáusticas utilizadas en las instalaciones de procesamiento se utilizan para lavar los remolques y contenedores frigoríficos, ¿los materiales utilizados en la fabricación de los equipos frigoríficos serán los adecuados? En los últimos años se han producido importantes pérdidas de alimentos y se han presentado reclamaciones debido a la corrosión de las aleaciones de aluminio utilizadas en la fabricación de algunos contenedores refrigerados.



¿"Qué tan limpio es limpio" con respecto al remolque, vagón o contenedor y la unidad de refrigeración? ¿Será necesario que el equipo esté microbiológicamente limpio?

¿Se especificarán las limitaciones para el uso y diseño de los vehículos de transporte específicos para el transporte de alimentos?

¿Se especificarán los límites con relación a la contaminación cruzada y los equipos utilizados para envíos anteriores? ¿Se limitarán los viajes de regreso con cargas específicas?

MANTENIMIENTO DE REGISTROS Y FORMACIÓN

Regla Propuesta: Los transportistas deben desarrollar e implementar procedimientos escritos para el mantenimiento de registros en los que se especifiquen las prácticas para la limpieza, desinfección y la inspección de vehículos así como el transporte del equipo y la formación del personal del transportista. Los registros aplicables a los cargadores y transportistas que participen en operaciones de transporte, como procedimientos por escrito relativos a limpieza, desinfección e inspección para el transporte del equipo y registros de formación deberán conservarse y estar disponibles por un período de 12 meses.

Comentario: ¿Cuál será el coste de la formación y el mantenimiento de registros?

Si los Miembros desean ponerse en contacto con la FDA para manifestar sus preocupaciones deberán enviar sus **comentarios por escrito** no más tarde del 31 de mayo de 2014.

Fuente de información:

Patrick Brecht, PhD
PEB Commodities, Inc.

Bud Rodowick
Thermo King

George Radu
Thomas Miller (Americas)
San Francisco, USA
SanFrancisco.ukclub@thomasmiller.com

UK P&I Club Loss Prevention Dept
lossprevention.ukclub@thomasmiller.com