Nueva normativa de trazabilidad de alimentos en EE. UU.

Con esta norma los EE. UU. refuerza su sistema de trazabilidad de alimentos. Le permitirá a la FDA actuar de forma más precisa y eficaz.

ALIMENTACIÓN| SEGURIDAD ALIMENTARIA **AMÉRICA** | ESTADOS UNIDOS WASHINGTON DC, 18.10.2020

La Food and Drug Administration (FDA) ha sometido a trámite de información pública una propuesta normativa denominada *"Requirements for Additional Traceability Records for Certain Food" (Food Traceability Propose Rules*), en la que se propone exigir información complementaria en determinados alimentos para asegurar su trazabilidad. Esta norma desarrolla la sección 204(b) de la Food Safety Modernization Act (FSMA) que es la norma marco para la seguridad alimentaria en los EE. UU.

La norma afectará a productores, procesadores, empaquetadores o almacenistas relacionados con los alimentos contenidos en una lista de alimentos sometidos a trazabilidad (*Food Traceability List*, FTL) y de los que deberán conservar información clave (*Key Data Elements*). La propuesta se centra en los alimentos listados, pero no se descarta que pueda hacerse extensiva a todos los alimentos regulados por la FDA.

Los alimentos contenidos en la lista son: queso, en todos sus niveles de curado y procediendo de leche pasteurizada o no; huevos; mantequilla o pasta de frutos secos, no se consideran la pasta de soja u otras semillas oleaginosas; pepino; hortícolas con hojas verdes, como son la lechuga, espinacas, rúcula, endivias, etc.; melones y sandías, en sus distintas variedades; pimiento; coles; tomates; frutas tropicales; frutas y hortalizas cortadas, procedentes de frutas y hortalizas frescas; pescado faenado, limpio o ahumado, como puede ser: abadejo, abadejo de Alaska, caballa, mero, atún, mahi-mahi, barracuda o salmón; crustáceos, donde se encuentran langostinos y langostas; moluscos bivalvos, como mejillón, almejas u ostras; y ensaladas listas para comer.

La lista se refiere a productos en sí mismos u otras preparaciones que puedan utilizar dichos productos.

La información clave que deberá acompañar a cada producto listado varía con el Evento de Trazabilidad Crítico (*Critical Trazability Event*). Es decir que cada paso en la cadena entre el productor y el consumidor puede tener un nivel de riesgo para garantizar la seguridad alimentaria y, por tanto, deben tenerse datos que reflejen el paso del lote por allí. Entre los Eventos se identifican: el cultivador o productor primario (agricultores y ganaderos, en buen número de casos para los alimentos); el primer receptor, se refiere a la primera entidad que compra o recibe la mercancía desde el productor primario; procesador o "creador" del alimento, aquel que elabora un alimento contenido en la lista a partir de materias primas no contenidas en la lista, por ejemplo el queso; el transformador, que elabora alimentos a partir de los ya contenidos en la lista; transportista; y los vendedores minoristas.

El procesador, fabricante o empaquetador deberá conservar los datos de trazabilidad en un Programa de Registro del Programa de Trazabilidad (*Traceability Program Records*). Entre otros datos, y según el segmento de la cadena en que nos encontremos, se deberán conservar entre otros: datos importantes de referencia; cargamentos enviados de alimentos contenidos en la lista de referencia; y cómo se asignan los códigos de lotes para la trazabilidad y descripción de los lotes.

Se puede observar que toda la cadena desde la parcela hasta la mesa del consumidor está implicada. El objetivo fundamental de esta normativa es poder identificar en que punto exactamente se produce la crisis alimentaria y poder actuar quirúrgicamente (por lotes) evitando dañar todo el producto y toda la región afectada.

Hasta el momento, cuando se declara una emergencia alimentaria, por ejemplo, *Escherichia coli* en lechuga, se retiraba todo el producto de uno o varios estados, protegiendo al consumidor, pero sin llegar en ocasiones a identificar la explotación de origen.

La norma prevé una serie de excepciones para pequeños productores, productos de venta directa, ciertos tipos de procesado, materiales que muy raramente se consumen crudos y pequeños comercios minoristas.