LITORALPRESS

Fecha: 30-01-2019
Medio: Diario Financiero
Supl. : Diario Financiero
Tipo: Aviso Publicitario
Título: Empresas tras caso de listeria están entre las 25 más relevantes de la industria frutícola

Pág. : 4
Cm2: 835,9
VPE: $ 7.407.061

Tiraje: 16.150
Lectoría: 48.450
Favorabilidad: No Definida

EMPRESAS

BLOOMBERG

De acuerdo a los gremios, se realizaron revisiones posteriores al evento que descartaron la presencia actual de la bacteria.

GREMIOS DESTACARON BUENA REACCIÓN Y EJECUCIÓN DE PROTOCOLOS

Empresas tras caso de listeria están entre las 25 más relevantes de la industria frutícola

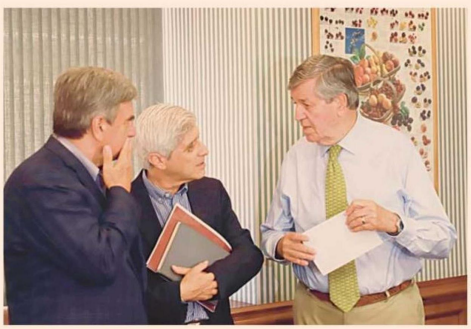
■ Tras el episodio, desde la industria señalan que los comercializadores en Estados Unidos tomarán "precauciones adicionales" hacia los productos.

POR RODRIGO OLIVARES

Retomar sus operaciones y reducir todo riesgo de repetir sucesos similares a la alerta de listeria que implicó el retiro de 3.000 cajas de fruta chilena en Estados Unidos, será la principal tarea en adelante de Rio Duero y Subsole, exportadora y empacadora respectivamente de dichos productos fiscalizados por la Food and Drug Administration (FDA).

Y es que desde la industria, sostienen que si bien la rápida respuesta expuso la efectividad de los protocolos en el país para este tipo de situaciones, es de todas formas inevitables un deterioro de la imagen. Lo que no es menor para empresas que se ubican al menos entre las 25 más relevantes de la industria.

En el caso de Río Duero, administrada por su dueño Diego Ruiz Tagle, el fuerte de sus operaciones se encuentra en el negocio de arándanos -donde se posiciona entre los diez actores de más peso-, en carozos (o frutas de hueso, como damascos) y cerezas.



RODOLFO JARA

En el caso de Subsole -ligados un grupo de empresarios de destacada trayectoria, como Miguel Allamand y Eduardo Rodríguez-, destaca por su posición como uno de los grandes exportadores de fruta en Chile, con una extensa presencia en cultivos a nivel nacional que la posicionan entre las cinco mayores operadores en uva de mesa, uno de los ejes de la industria frutícola en el país, complementado por un amplio portafolio de contactos en los mercados internacionales.

En relación al futuro de las operaciones de ambas empresas en el mercado estadounidense, tanto la Asociación de Exportadores de Frutas (Asoex) como la Federación de Productores de Frutas (Fedefruta) manifestaron que retomarán sus actividades con normalidad, sin bien anticiparon medidas más estrictas por parte de los comercializadores en ese país. "Si bien se van a tomar algunas precauciones adicionales por parte de los compradores, pero esto es la primera situación (registrada por la FDA), por lo que no debería haber mayor problema", aseguró ayer el presidente de Asoex, Ronald Bown.

Relaciones con EEUU

Desde el sector exportador frutícola desestimaron que este suceso produzca un deterioro en las relaciones comerciales con Estados Unidos. Al respecto, Bown afirmó que para la FDA este tipo de situaciones son recurrentes, indicando que "en los últimos seis meses he tenido noticias de cuatro o cinco casos de listeria" en ese país.

En relación a la situación que protagonizaron Río Duero y Subsole, el dirigente destacó que la alerta se trató de "un proceso preventivo" y que hasta la fecha, de acuerdo a lo informado de EEUU, "no ha habido ninguna situación en que eventualmente pudo haber habido un consumo inadecuado o una consecuencia del consumo de esta fruta". Asimismo, aseguró que la fruta que podría tener la bacteria es actualmente inexistente, pues fue embalada el 27-28 de diciembre. "No hay fruta de carozo que pueda estar disponible en buen estado en este momento, esta fruta es de muy corta vida. La fruta cuestionada ya no existe físicamente", sostuvo.

Bown aseguró que "se están cumpliendo los protocolos", y que "muestreos de autocontrol de rutina efectuados en forma anterior y posterior a la eventual detección inicial arrojaron resultados sin presencia de listeria".

Recordó que es la primera vez que Chile aparece en un informe de la FDA, pero enfatizó que la fruta fue destruida, y que se hizo un seguimiento al remanente del proceso de empaque y que no presentó contaminación por esa bacteria.

Según Bown, las empresas han hecho controles posteriores al lote cuestionado -en un laboratorio independiente- que han evidenciado que la fruta y las líneas "están exentas de listeria", y descartó su presencia en productos locales.

MÁS INFORMACIÓN EN DF.CL

Los riesgos de la bacteria

La académica y doctora en nutrición de la Facultad de Agronomía de la Universidad Católica, Angélica Fellenberg, señaló que las empresas actuaron bien en alertar a las autoridades, porque la listeria es una bacteria que puede ser muy grave para ciertos grupos de personas. A la mayoría de la población sana sólo le produce una gastroenteritis que le durará dos o tres días. En cambio, en las embarazadas, inmunodeprimidos y tercera edad, puede tener efectos graves e incluso, causar la muerte.

"La listeriosis una vez que traspasa el intestino delgado tiene una capacidad de producir ciertas toxinas que son muy graves y que pueden producir septicemia, en el caso de las mujeres embarazadas abortos y partos prematuros y meningitis. En estos grupos la mortalidad por listeria puede alcanzar el 30%, es muy grave", afirma Fellenberg.

Añade que es "una bacteria que tiene tolerancia cero, no se puede encontrar en los alimentos", por lo tanto, la empresa exportadora hizo muy bien en avisar para que el país de destino tomara las medidas preventivas adecuadas.