



Norma de la FSMA sobre inocuidad de los productos agrícolas frescos



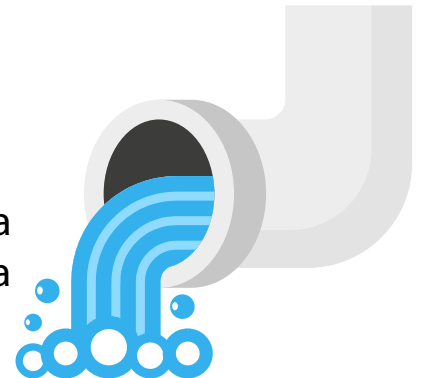
Introducción

La regla de seguridad de los productos agrícolas frescos establece estándares mínimos para el cultivo, la cosecha, el empaque y el almacenamiento seguros de frutas y verduras cultivadas para el consumo humano. La regla final entró en vigor el 26 de enero de 2016.

Te preguntará por qué debo revisar esta norma sobre inocuidad de Estados Unidos de América, en caso de que seas exportador de productos agrícolas frescos a nuestro vecino del norte o pretendas iniciar exportaciones deberás cumplir con esta regulación, en las siguientes líneas podrás conocer puntos importantes respecto a esta normatividad.

1. Agua agrícola

A continuación, se muestran los requisitos de agua para la agricultura, tal como están escritos actualmente en la regla de seguridad de los productos agrícolas frescos.



Requisitos:

- **Calidad del agua:** basada en la presencia de E. coli, que puede indicar la presencia de contaminación fecal.

- No se permite E. coli detectable para el agua que se usa para lavarse las manos durante y después de la cosecha, el agua que se usa en las superficies en contacto con los alimentos, el agua que se usa para entrar en contacto directo con los productos (incluso para hacer hielo) durante o después de la cosecha y el agua que se usa para el riego.

- La media geométrica de las muestras es 126 Unidades Formadoras de Colonias (UFC) o menos de E. coli por 100 mL de agua.

- Si el agua no cumple con estos criterios, se requieren acciones correctivas tan pronto como sea posible, pero no más tarde del año siguiente.

Estas acciones incluyen, por ejemplo:

- Permitir que los microbios potencialmente peligrosos mueran en el campo utilizando un cierto intervalo de tiempo entre el último riego y la cosecha, pero no más de cuatro días consecutivos.
- Permitir que los microbios potencialmente peligrosos mueran entre la cosecha y el final del almacenamiento, o que se eliminen durante actividades comerciales como el lavado, dentro de los límites adecuados.
- Tratamiento del agua.

• **Análisis:** La regla final adopta el enfoque general para probar el agua sin tratar. La regla aún basa la frecuencia de las pruebas en el tipo de fuente de agua (es decir, agua superficial o subterránea).

- En el caso del agua superficial no tratada, la FDA exige que se realice un estudio inicial de un mínimo de 20 muestras y determinar si el agua cumple con los criterios de calidad microbiana requeridos. Una vez realizado el estudio inicial, se requiere un estudio anual de un mínimo de cinco muestras por año.

- Para el agua subterránea no tratada, la FDA exige que se realice un estudio inicial, utilizando un mínimo de 4 muestras y determinar si el agua cumple con los criterios de calidad microbiana requeridos. Una vez realizado el estudio inicial, se requiere un estudio anual de un mínimo de una muestra por año.

- Para el agua subterránea no tratada, la FDA exige que se analice inicialmente el agua subterránea no tratada al menos 4 veces durante el ciclo de cultivo o durante un período de un año. Si los resultados cumplen con el criterio de E. coli no detectable, se puede analizar una muestra una vez al año a partir de entonces. Si alguna prueba anual no cumple con el criterio de calidad microbiana se debe analizar al menos 4 veces por temporada de cultivo o año.

- En septiembre de 2017, la FDA publicó una lista de métodos que ha determinado que son científicamente válidos y al menos equivalentes al método 1603 de la Agencia de Protección Ambiental de EUA.



2. Aplicación de abonos orgánicos

- **Estiércol crudo:** La FDA mediante el Programa Orgánico Nacional del USDA exige un intervalo de 120 días entre la aplicación de estiércol crudo para cultivos en contacto con el suelo y 90 días para cultivos que no están en contacto con el suelo.

- La regla final requiere que los abonos orgánicos no tratados de origen animal, tales como estiércol crudo, se apliquen de una manera que no entre en contacto con el producto cubierto durante la aplicación y minimice el potencial de contacto con el producto cubierto después de la aplicación.

- **Compost estabilizado:** Se han establecido estándares microbianos que establecen límites en cantidades detectables de bacterias (incluidas *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp., Coliformes fecales y *E. coli* 0157: H7) para los procesos utilizados para tratar abonos orgánicos al suelo, incluido el estiércol. La regla incluye dos ejemplos de métodos de compostaje científicamente válidos que cumplen con esos estándares. El compost estabilizado preparado con cualquiera de estos métodos debe aplicarse de manera que se minimice la posibilidad de contacto con el producto durante y después de la aplicación.



3. Formación de los trabajadores y salud e higiene



- Los requisitos de salud e higiene incluyen:
 - Tomar medidas para prevenir la contaminación de los productos y las superficies en contacto con los alimentos por personas enfermas o infectadas, por ejemplo, instruir al personal para que notifique a sus supervisores si pueden tener una condición de salud que pueda resultar en la contaminación de los productos cubiertos o las superficies en contacto con los alimentos.
 - Usar prácticas higiénicas al manipular (entrar en contacto con) productos agrícolas cubiertos o superficies en contacto con alimentos, por ejemplo, lavarse y secarse las manos minuciosamente en determinados momentos, como después de ir al baño.
 - Tomar medidas para evitar que los visitantes contaminen los productos cubiertos y / o las superficies en contacto con los alimentos, por ejemplo, haciendo que los baños y las instalaciones para lavarse las manos sean accesibles para los visitantes.
- Los trabajadores agrícolas que manipulan productos cubiertos y / o superficies en contacto con alimentos, y sus supervisores, deben recibir capacitación sobre ciertos temas, incluida la importancia de la salud y la higiene.
- Los trabajadores agrícolas que manipulan productos cubiertos y / o superficies de contacto con alimentos, y sus supervisores, también deben tener una combinación de capacitación, educación y experiencia necesaria para cumplir con las responsabilidades asignadas.

Esto podría incluir capacitación (como capacitación brindada en el trabajo), en combinación con educación o experiencia (por ejemplo, experiencia laboral relacionada con las tareas asignadas actualmente).



4. Equipo, herramientas e instalaciones

- La regla establece estándares relacionados con equipos, herramientas y edificios para evitar que estas fuentes y un saneamiento inadecuado contaminen los productos. Se incluyen invernaderos, cámaras de germinación y otras estructuras similares, así como instalaciones sanitarias y para lavarse las manos.

- Las medidas necesarias para evitar la contaminación de los productos cubiertos y las superficies en contacto con los alimentos incluyen, por ejemplo, el almacenamiento, el mantenimiento y la limpieza adecuados de los equipos y herramientas.

