Pautas de seguridad de alimentos en PEQUEÑAS GRANJAS de California

cdfa CALIFORNIA DEPARTMENT OF FOOD & AGRICULTURE

Spanish

Pautas de seguridad de alimentos en PEQUEÑAS GRANJAS de California

cdfa CALIFORNIA DEPARTMENT OF FOOD & AGRICULTURE

Spanish

Pautas de seguridad de alimentos en pequeñas granjas de California

El consumo de frutas y verduras creció significativamente en las últimas dos décadas a medida que se hizo hincapié en los beneficios en la salud de estos cultivos. Desafortunadamente, el índice de intoxicaciones por alimentos también aumentó. En algunos casos, el impacto financiero en los productores de los cultivos asociados con estos incidentes ha sido devastador. Esto significa que es importante que todos los productores estén al tanto de las prácticas de seguridad de alimentos que minimizan la contaminación de sus cultivos con patógenos humanos. Los organismos patógenos más importantes son Salmonella, E. coli O157:H7, Listeria, Shigella y Bacillus cereus. Las principales vías de acceso de estos patógenos al campo o cobertizo de empaque son: agua de procesamiento o irrigación contaminada, higiene deficiente del trabajador de campo/cobertizo de empaque, correcciones de suelos orgánicos tratados o madurados indebidamente (abono, etc.), animales domésticos o salvajes que ingresan al campo, equipos de cosecha contaminados, condiciones de almacenaje y procesamiento inadecuadas o insalubres y transporte inadecuado.

Se debe considerar la siguiente lista de verificación de recomendaciones durante la producción, la cosecha, el procesamiento y el transporte de cultivos.

Pautas de seguridad de alimentos en pequeñas granjas de California

El consumo de frutas y verduras creció significativamente en las últimas dos décadas a medida que se hizo hincapié en los beneficios en la salud de estos cultivos. Desafortunadamente, el índice de intoxicaciones por alimentos también aumentó. En algunos casos, el impacto financiero en los productores de los cultivos asociados con estos incidentes ha sido devastador. Esto significa que es importante que todos los productores estén al tanto de las prácticas de seguridad de alimentos que minimizan la contaminación de sus cultivos con patógenos humanos. Los organismos patógenos más importantes son Salmonella, E. coli O157:H7, Listeria, Shigella y Bacillus cereus. Las principales vías de acceso de estos patógenos al campo o cobertizo de empaque son: agua de procesamiento o irrigación contaminada, higiene deficiente del trabajador de campo/cobertizo de empaque, correcciones de suelos orgánicos tratados o madurados indebidamente (abono, etc.), animales domésticos o salvajes que ingresan al campo, equipos de cosecha contaminados, condiciones de almacenaje y procesamiento inadecuadas o insalubres y transporte inadecuado.

Se debe considerar la siguiente lista de verificación de recomendaciones durante la producción, la cosecha, el procesamiento y el transporte de cultivos.

Antes de la plantación

- Mantener los registros de todas las actividades de la granja, en especial de las prácticas de seguridad de alimentos.
- Si utilizará abono como fertilizante, aplique el abono sin tratar en la zona de barbecho después de la última cosecha e incorpórelo lo antes posible.
- Asegurarse de que haya una amortiguación entre el campo de producción y el almacenamiento de abono/compostaje, las operaciones de alimentación de animales concentradas, las áreas a campo abierto o de pastoreo, agua superficial, las instalaciones sanitarias y las operaciones de compostaje.
- Probar el agua de irrigación y, si está contaminada, encontrar la fuente y repararla o solicitar a su proveedor de agua que lo haga.
- Entrenar a los empleados en higiene (lavado de manos, etc.) y otros aspectos de la seguridad de alimentos que se apliquen. Realizar capacitaciones de seguimiento durante la temporada de siembra.
- Evaluar los campos en busca de indicios del ingreso de animales. Si se observan signos de animales, emplear los procedimientos de mitigación (cercos, objetos ruidosos, entre otros).
- Evaluar las tierras adyacentes por posibles fuentes que podrían contaminar el campo de producción y tomar las medidas correctivas, si fuera necesario.

Antes de la plantación

- Mantener los registros de todas las actividades de la granja, en especial de las prácticas de seguridad de alimentos.
- Si utilizará abono como fertilizante, aplique el abono sin tratar en la zona de barbecho después de la última cosecha e incorpórelo lo antes posible.
- Asegurarse de que haya una amortiguación entre el campo de producción y el almacenamiento de abono/compostaje, las operaciones de alimentación de animales concentradas, las áreas a campo abierto o de pastoreo, agua superficial, las instalaciones sanitarias y las operaciones de compostaje.
- Probar el agua de irrigación y, si está contaminada, encontrar la fuente y repararla o solicitar a su proveedor de agua que lo haga.
- Entrenar a los empleados en higiene (lavado de manos, etc.) y otros aspectos de la seguridad de alimentos que se apliquen. Realizar capacitaciones de seguimiento durante la temporada de siembra.
- Evaluar los campos en busca de indicios del ingreso de animales. Si se observan signos de animales, emplear los procedimientos de mitigación (cercos, objetos ruidosos, entre otros).
- Evaluar las tierras adyacentes por posibles fuentes que podrían contaminar el campo de producción y tomar las medidas correctivas, si fuera necesario.

Durante la temporada de siembra

- Proporcionar instalaciones adecuadas de saneamiento y lavado de manos en un área fuera del campo.
- Proporcionar un área fuera del campo para comer, los recreos, para fumar y almacenar los artículos personales.
- No permitir que mascotas u otros animales domésticos vaguen por el campo y continuar buscando signos de animales salvajes. Minimizar el agua estancada en el campo ya que atrae la vida silvestre.
- Si decide aplicar abono compostado como abonado lateral en cobertera, procure minimizar el contacto del abono con el cultivo e incorpórelo, si es posible.
- Limpiar e higienizar los tractores y demás herramientas que se utilizaron para aplicar e incorporar el abono antes de ingresar al campo.
- Probar el agua de irrigación lo más cerca posible al punto de uso al menos una vez durante la temporada de siembra y con más frecuencia si utiliza agua superficial.
- Asegurarse de que el agua utilizada para la aplicación de pesticidas y fertilizantes mediante rociadores no esté contaminada.
- Considerar el uso de irrigación por goteo siempre que sea posible. Minimiza el riesgo de contaminación ya que las partes de la planta por encima del suelo no se mojan directamente.
- Los empleados enfermos no deberían tener contacto directo con la producción. Asignarles otras tareas mientras estén enfermos o enviarlos a casa. Los empleados que se cortaron deberían usar guantes y apósitos hasta que cicatrice la herida.

Durante la temporada de siembra

- Proporcionar instalaciones adecuadas de saneamiento y lavado de manos en un área fuera del campo.
- Proporcionar un área fuera del campo para comer, los recreos, para fumar y almacenar los artículos personales.
- No permitir que mascotas u otros animales domésticos vaguen por el campo y continuar buscando signos de animales salvajes. Minimizar el agua estancada en el campo ya que atrae la vida silvestre.
- Si decide aplicar abono compostado como abonado lateral en cobertera, procure minimizar el contacto del abono con el cultivo e incorpórelo, si es posible.
- Limpiar e higienizar los tractores y demás herramientas que se utilizaron para aplicar e incorporar el abono antes de ingresar al campo.
- Probar el agua de irrigación lo más cerca posible al punto de uso al menos una vez durante la temporada de siembra y con más frecuencia si utiliza agua superficial.
- Asegurarse de que el agua utilizada para la aplicación de pesticidas y fertilizantes mediante rociadores no esté contaminada.
- Considerar el uso de irrigación por goteo siempre que sea posible. Minimiza el riesgo de contaminación ya que las partes de la planta por encima del suelo no se mojan directamente.
- Los empleados enfermos no deberían tener contacto directo con la producción. Asignarles otras tareas mientras estén enfermos o enviarlos a casa. Los empleados que se cortaron deberían usar guantes y apósitos hasta que cicatrice la herida.

Cosecha

- Continuar haciendo hincapié en la higiene de los trabajadores, controlar a los empleados por síntomas de enfermedad y heridas.
- Limpiar e higienizar el equipo de cosecha al menos una vez por día o con mayor frecuencia, si es necesario.
- Lavar, enjuagar e higienizar con alta presión todos los cestos de producción de cultivos.
- Cubrir los cestos limpios para evitar la contaminación.
- No permitir a los trabajadores dejar o colocar artículos personales en los cestos.
- Quitar la suciedad del campo del exterior de los cestos antes de moverlos a las áreas de empaque.
- Hacer hincapié en la higiene de los clientes de autoservicio.
- Usar agua limpia y hielo hecho de agua limpia durante el procesamiento en campo.
- Quitar o prevenir la cosecha de productos potencialmente contaminados si se detectan signos de intrusión de animales.

Cosecha

- Continuar haciendo hincapié en la higiene de los trabajadores, controlar a los empleados por síntomas de enfermedad y heridas.
- Limpiar e higienizar el equipo de cosecha al menos una vez por día o con mayor frecuencia, si es necesario.
- Lavar, enjuagar e higienizar con alta presión todos los cestos de producción de cultivos.
- Cubrir los cestos limpios para evitar la contaminación.
- No permitir a los trabajadores dejar o colocar artículos personales en los cestos.
- Quitar la suciedad del campo del exterior de los cestos antes de moverlos a las áreas de empaque.
- Hacer hincapié en la higiene de los clientes de autoservicio.
- Usar agua limpia y hielo hecho de agua limpia durante el procesamiento en campo.
- Quitar o prevenir la cosecha de productos potencialmente contaminados si se detectan signos de intrusión de animales.

Procesamiento y almacenaje posterior a la cosecha

- Limpiar a fondo las instalaciones, el equipo y las superficies de contacto de los alimentos y proceder a su higienización justo antes del primer uso, y luego una vez por día durante su uso o con mayor frecuencia, si es necesario.
- Proporcionar instalaciones de higiene y sanidad y un área para fumar, para las comidas, los recreos y para guardar los artículos personales de los empleados que esté alejada de las áreas de procesamiento y almacenaje. Continuar controlando el uso.
- Usar una fuente de agua potable para el procesamiento y usar hielo hecho de agua potable.
- Lavar, enjuagar e higienizar las instalaciones de almacenaje.
- Reparar o rellenar las grietas o defectos en el edificio de procesamiento y almacenaje para mantener alejadas las pestes.
- Establecer un programa de control de pestes continuo (roedores, pájaros, etc.).
- Asegurar el funcionamiento correcto del equipo de refrigeración. Medir y registrar las temperaturas una vez por día, como mínimo.
- No usar la ropa de producción, en especial zapatos y botas, en la casa de empaque.
- Usar agua clorada y otros desinfectantes etiquetados para lavar la producción.
- Almacenar los materiales de empaque en un área limpia y cubierta.
- No cargar las salas de refrigeración más allá de su capacidad de enfriamiento.

Procesamiento y almacenaje posterior a la cosecha

- Limpiar a fondo las instalaciones, el equipo y las superficies de contacto de los alimentos y proceder a su higienización justo antes del primer uso, y luego una vez por día durante su uso o con mayor frecuencia, si es necesario.
- Proporcionar instalaciones de higiene y sanidad y un área para fumar, para las comidas, los recreos y para guardar los artículos personales de los empleados que esté alejada de las áreas de procesamiento y almacenaje. Continuar controlando el uso.
- Usar una fuente de agua potable para el procesamiento y usar hielo hecho de agua potable.
- Lavar, enjuagar e higienizar las instalaciones de almacenaje.
- Reparar o rellenar las grietas o defectos en el edificio de procesamiento y almacenaje para mantener alejadas las pestes.
- Establecer un programa de control de pestes continuo (roedores, pájaros, etc.).
- Asegurar el funcionamiento correcto del equipo de refrigeración. Medir y registrar las temperaturas una vez por día, como mínimo.
- No usar la ropa de producción, en especial zapatos y botas, en la casa de empaque.
- Usar agua clorada y otros desinfectantes etiquetados para lavar la producción.
- Almacenar los materiales de empaque en un área limpia y cubierta.
- No cargar las salas de refrigeración más allá de su capacidad de enfriamiento.

Transporte

- Asegurarse de que los vehículos de transporte estén limpios e higiénicos.
- Asegurarse de que se laven, enjuaguen e higienicen a fondo los vehículos que han transportado animales vivos o sustancias perjudiciales (pesticidas, etc.) antes del envío de la producción.
- Usar camiones refrigerados, siempre que sea posible.
- Asegurarse de que cada paquete que deja el área de empaque pueda relacionarse con el campo de origen y la fecha de empaque.

Transporte

- Asegurarse de que los vehículos de transporte estén limpios e higiénicos.
- Asegurarse de que se laven, enjuaguen e higienicen a fondo los vehículos que han transportado animales vivos o sustancias perjudiciales (pesticidas, etc.) antes del envío de la producción.
- Usar camiones refrigerados, siempre que sea posible.
- Asegurarse de que cada paquete que deja el área de empaque pueda relacionarse con el campo de origen y la fecha de empaque.

Información adicional

Conservación de archivos

Esto es muy importante para documentar los pasos que se siguieron y asegurar que se han cumplido las recomendaciones de seguridad de alimentos. Algunas de las cosas importantes que necesitan registrarse son:

- Fecha(s) de plantación: variedades, proveedores, etc.
- Aplicaciones de fertilizantes, pesticidas y otros insumos.
- Fechas y resultados de la prueba de agua.
- Capacitación de los empleados: tipo de capacitación (seguridad general, seguridad de alimentos, etc.), fechas, a quiénes se capacitó, capacitación de seguimiento.
- Ingreso de animales: fechas en las que se comprobó u observó, tipo(s) de señales de animales, las medidas que se implementaron para intentar solucionar o mitigar el problema.
- Mantenimiento de equipos: fechas, tipos de mantenimiento, qué piezas, limpieza.
- Fecha(s) de cosecha: higienización de las herramientas de cosecha y los recipientes de cosecha.
- Cronograma de limpieza de las instalaciones de procesamiento y almacenaje.
- Programa de control de pestes en las instalaciones de procesamiento y almacenaje: quién realiza el programa, fechas de tratamiento o atrapamiento.
- Mantenimiento del equipo de refrigeración y temperatura de las salas de almacenaje.
- Fechas de la venta de agricultores al aire libre y otras opciones de comercialización.
- Identificación de empaques.

Información adicional

Conservación de archivos

Esto es muy importante para documentar los pasos que se siguieron y asegurar que se han cumplido las recomendaciones de seguridad de alimentos. Algunas de las cosas importantes que necesitan registrarse son:

- Fecha(s) de plantación: variedades, proveedores, etc.
- Aplicaciones de fertilizantes, pesticidas y otros insumos.
- Fechas y resultados de la prueba de agua.
- Capacitación de los empleados: tipo de capacitación (seguridad general, seguridad de alimentos, etc.), fechas, a quiénes se capacitó, capacitación de seguimiento.
- Ingreso de animales: fechas en las que se comprobó u observó, tipo(s) de señales de animales, las medidas que se implementaron para intentar solucionar o mitigar el problema.
- Mantenimiento de equipos: fechas, tipos de mantenimiento, qué piezas, limpieza.
- Fecha(s) de cosecha: higienización de las herramientas de cosecha y los recipientes de cosecha.
- Cronograma de limpieza de las instalaciones de procesamiento y almacenaje.
- Programa de control de pestes en las instalaciones de procesamiento y almacenaje: quién realiza el programa, fechas de tratamiento o atrapamiento.
- Mantenimiento del equipo de refrigeración y temperatura de las salas de almacenaje.
- Fechas de la venta de agricultores al aire libre y otras opciones de comercialización.
- Identificación de empaques.

Higiene

Para evitar que los trabajadores de campo o del cobertizo de empaque contaminen los cultivos:

- Se los debe entrenar en el lavado de manos: usar abundante cantidad de agua y jabón, lavar por al menos 20 segundos, limpiar debajo de las uñas y entre los dedos, enjuagar debajo de agua limpia y secar las manos con una toalla de un solo uso. Lavarse las manos antes de comenzar a trabajar, después de cada recreo, después de manipular artículos insalubres, tales como animales, abono, etc. y después de usar el sanitario.
- No deberían comer, masticar goma de mascar, usar tabaco, escupir, orinar o defecar mientras se encuentran en las áreas de siembra/procesamiento.
- Deberían usar las instalaciones sanitarias/de lavado de manos y usarlas de manera apropiada.
- Los trabajadores que muestren signos de diarrea, vómito, fiebre, ictericia o heridas infectadas no deberían manipular los productos frescos.
- Deberían usar jarritos de un solo uso o bebederos para tomar agua.
- El productor, empaquetador o contratista de mano de obra también debería dar muestras que refuercen la buena higiene, tanto en el campo como en el cobertizo de empaque.

Prueba de agua

El agua necesita probarse para saber si está contaminada con niveles inaceptables de bacterias. Si bien no existe una norma sobre los niveles de prueba con respecto a la seguridad de alimentos, muchos grupos de bienes de consumo han empleado la norma de agua recreativa como nivel seguro. El agua debería probarse lo más cerca posible al punto de uso. Se debería probar toda el agua que se utiliza para producir y procesar cultivos (agua de rocío de pesticidas, agua usada en el procesamiento, etc.).

Higiene

Para evitar que los trabajadores de campo o del cobertizo de empaque contaminen los cultivos:

- Se los debe entrenar en el lavado de manos: usar abundante cantidad de agua y jabón, lavar por al menos 20 segundos, limpiar debajo de las uñas y entre los dedos, enjuagar debajo de agua limpia y secar las manos con una toalla de un solo uso. Lavarse las manos antes de comenzar a trabajar, después de cada recreo, después de manipular artículos insalubres, tales como animales, abono, etc. y después de usar el sanitario.
- No deberían comer, masticar goma de mascar, usar tabaco, escupir, orinar o defecar mientras se encuentran en las áreas de siembra/procesamiento.
- Deberían usar las instalaciones sanitarias/de lavado de manos y usarlas de manera apropiada.
- Los trabajadores que muestren signos de diarrea, vómito, fiebre, ictericia o heridas infectadas no deberían manipular los productos frescos.
- Deberían usar jarritos de un solo uso o bebederos para tomar agua.
- El productor, empaquetador o contratista de mano de obra también debería dar muestras que refuercen la buena higiene, tanto en el campo como en el cobertizo de empaque.

Prueba de agua

El agua necesita probarse para saber si está contaminada con niveles inaceptables de bacterias. Si bien no existe una norma sobre los niveles de prueba con respecto a la seguridad de alimentos, muchos grupos de bienes de consumo han empleado la norma de agua recreativa como nivel seguro. El agua debería probarse lo más cerca posible al punto de uso. Se debería probar toda el agua que se utiliza para producir y procesar cultivos (agua de rocío de pesticidas, agua usada en el procesamiento, etc.).

Abono

El abono sin procesar es un medio perfecto para permitir el crecimiento bacteriano. Muchos programas de seguridad de alimentos no permiten el uso de abono sin procesar. Sólo se puede usar abono maduro o compostado debidamente. También exigen que los cultivos de plantas de raíz no se planten por un año después de la aplicación de abono. Si se debe aplicar abono sin tratar apenas antes de plantar, aplicarlo e incorporarlo al menos dos semanas antes de plantar y no cosechar el cultivo por 120 días después de la aplicación. Si el período de espera de 120 días no es viable, aplicar sólo abono maduro o compostado debidamente (de al menos un año). El abono compostado que se usa como abonado lateral en cobertera es muy difícil. Si debe usarlo de esta manera, haga todo lo que esté a su alcance para reducir el contacto del abono con el cultivo, si es posible, e incorpórelo lo antes posible.

Abono

El abono sin procesar es un medio perfecto para permitir el crecimiento bacteriano. Muchos programas de seguridad de alimentos no permiten el uso de abono sin procesar. Sólo se puede usar abono maduro o compostado debidamente. También exigen que los cultivos de plantas de raíz no se planten por un año después de la aplicación de abono. Si se debe aplicar abono sin tratar apenas antes de plantar, aplicarlo e incorporarlo al menos dos semanas antes de plantar y no cosechar el cultivo por 120 días después de la aplicación. Si el período de espera de 120 días no es viable, aplicar sólo abono maduro o compostado debidamente (de al menos un año). El abono compostado que se usa como abonado lateral en cobertera es muy difícil. Si debe usarlo de esta manera, haga todo lo que esté a su alcance para reducir el contacto del abono con el cultivo, si es posible, e incorpórelo lo antes posible.

Otras fuentes de información

Las siguientes páginas web incluyen información adicional sobre la seguridad de alimentos:

http://sfp.ucdavis.edu/pubs/articles/foodsafetybeginsonthefarm.pdf

http://www.caleafygreens.ca.gov/food-safety-practices/downloads

http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/Product-SpecificInformation/FruitsVegetablesJuices/GuidanceComplianceRegulatoryInformation/ucm171695.htm

http://agr.wa.gov/inspection/FVinspection/docs/GHP_GAP_Presentation.pdf

http://agr.wa.gov/inspection/FVinspection/GAPGHP.aspx

http://www.gaps.cornell.edu/Eventscalendar/USDA_GAP_GHP_Audit_Matrix_PP.pdf

http://oregon.gov/ODA/ADMD/gap_ghp.shtml

http://datcp.wi.gov/OnFarmFoodSafety/ResourcesTools/index.aspx

http://www.kimberly.uidaho.edu/potatoes/gap.htm

http://www.miffs.org/tools/GAPAuditVerification.pdf

Referencias

U.S. Food & Drug Administration Guidance for Industry: Guide to Minimize Microbial Food Safety Hazards of Tomatoes: Draft Guidance. Julio de 2009

Commodity Specific Food Safety Guidelines for the Production and Harvest of Lettuce and Leafy Greens. California Leafy Green Handler Marketing Board. Enero de 2012

Food Safety Begins on the Farm: A Growers Guide. Cornell University. 2000

Otras fuentes de información

Las siguientes páginas web incluyen información adicional sobre la seguridad de alimentos:

http://sfp.ucdavis.edu/pubs/articles/foodsafetybeginsonthefarm.pdf

http://www.caleafygreens.ca.gov/food-safety-practices/downloads

http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/Product-SpecificInformation/FruitsVegetablesJuices/GuidanceComplianceRegulatoryInformation/ucm171695.htm

http://agr.wa.gov/inspection/FVinspection/docs/GHP_GAP_Presentation.pdf

http://agr.wa.gov/inspection/FVinspection/GAPGHP.aspx

http://www.gaps.cornell.edu/Eventscalendar/USDA_GAP_GHP_Audit_Matrix_PP.pdf

http://oregon.gov/ODA/ADMD/gap_ghp.shtml

http://datcp.wi.gov/OnFarmFoodSafety/ResourcesTools/index.aspx

http://www.kimberly.uidaho.edu/potatoes/gap.htm

http://www.miffs.org/tools/GAPAuditVerification.pdf

Referencias

U.S. Food & Drug Administration Guidance for Industry: Guide to Minimize Microbial Food Safety Hazards of Tomatoes: Draft Guidance. Julio de 2009

Commodity Specific Food Safety Guidelines for the Production and Harvest of Lettuce and Leafy Greens. California Leafy Green Handler Marketing Board. Enero de 2012

Food Safety Begins on the Farm: A Growers Guide. Cornell University. 2000

Produced by the California Department of Food and Agriculture
Inspection and Compliance Branch

916.900.5030
inspectioncompliance@cdfa.ca.gov

2012

CALIFORNIA DEPARTMENT OF
FOOD & AGRICULTURE

Spanish

Produced by the California Department of Food and Agriculture
Inspection and Compliance Branch

916.900.5030
inspectioncompliance@cdfa.ca.gov

2012

CALIFORNIA DEPARTMENT OF
FOOD & AGRICULTURE

Spanish