



Fotografía provista por: Alissa Eckert, CDC/Unidad de Coordinación y Estrategia de Resistencia a los Antibióticos

Campylobacter

Patógenos Microbianos

Bacteria: *Campylobacter jejuni*

4

Las enfermedades han estado relacionadas con el consumo de leche cruda y quesos contaminados, aves de corral y agua sucia. Otras formas de la bacteria pueden provenir del contacto con animales.

Pueden vivir en ambientes con poco oxígeno, pero son susceptibles a la congelación, el secado, el calentamiento y los desinfectantes.

Los síntomas incluyen vómitos, calambres y diarrea.

Prevención de la propagación:

- Lávese las manos antes de tocar o cosechar productos agrícolas frescos. Lávese las manos y los equipos después de tocar agua sin tratamiento.
- Asegúrese de que todos los utensilios y superficies en contacto con alimentos estén limpios y esterilizados, en lo posible.
- No coma alimentos durante la cosecha de los productos.
- Evite tocar o que las superficies en contacto con alimentos toquen agua sucia de charcos y arroyos.

Esta publicación fue posible gracias a la subvención número 1 U18 FD005910. Su contenido es responsabilidad exclusiva de los autores y no necesariamente representa la opinión oficial de la FDA.

Departamento de Agricultura y Alimentos de Utah



Fotografía provista por: Janice Haney Carr, CDC/ Unidad de Referencia
Nacional de Escherichia, Shigella, Vibrio en CDC

E. coli

§112.44, §112.54 Patógenos Microbianos

E. coli vive en el agua y en los intestinos de personas y animales.

La *E. coli* se puede transferir desde la ropa, llaves, teléfonos, cuchillos, envases, equipos y mesas contaminadas a otros objetos similares.

La mayoría de las infecciones por *E. coli* provienen de la carne molida, y de productos agrícolas frescos contaminados.

E. coli se transfiere de las superficies contaminadas, a las manos, a los productos agrícolas frescos, al consumidor. Los productos agrícolas que se caen pueden levantar *E. coli* al tocar el suelo.

La infección es causada por la ingestión de partículas fecales en los productos agrícolas frescos.

Algunas *E. coli* producen la toxina Shiga que puede permanecer en los alimentos, incluso después de cocinarse. Cocinar sólo mata las bacterias, no la toxina.

Los síntomas incluyen calambres, diarrea y vómitos.

Prevención de la propagación:

- Lavarse las manos con agua y jabón después de ir al baño y antes de tocar productos agrícolas frescos
- Prevención de la contaminación de los contenedores
- Lavado de equipos y contenedores de cosecha
- Cocinar los alimentos completamente



Fotografía provista por: Luis O. Rivera-Gonzales, CDC/Theresa Roebuck, CDC-Conecta

Inundaciones

Cosecha

Las inundaciones pueden provenir de charcos producidos por una lluvia intensa y no son, en general, una preocupación para la inocuidad de los productos agrícolas frescos.

Las inundaciones provocadas por el desbordamiento de las aguas superficiales son un motivo de preocupación.

Si el agua de la inundación ha tocado la parte comestible del cultivo, el cultivo no debe cosecharse.

Deje un espacio de separación desde la línea de agua de la inundación para evitar contaminar el equipo y la ropa mientras cosecha la parte del cultivo no inundada.

Si la boca de un pozo de agua fue cubierta por el agua, inspeccione el equipo y haga que se analice el agua del pozo.

Use ropa de seguridad si trabaja en un área inundada para evitar las bacterias que causan enfermedades.

El equipo que se utiliza para rastrear o eliminar cultivos inundados debe limpiarse después de dejar el área inundada.

Inspeccione los drenajes y el sistema séptico para verificar daños después de una inundación.



Agua de Uso Agrícola

§112.41 Cosecha

El agua agrícola debe ser segura y de una adecuada calidad sanitaria para el propósito que se destina.

La fuente de agua agrícola debe ser monitoreada para detectar posibles contaminantes.

Los contaminantes en el agua superficial pueden provenir de animales, estiércol, escorrentía hacia las fuentes de agua o fugas en el sistema de desagüe.

Inspeccione los sistemas de agua agrícola para asegurarse de que estén mantenidos y en funcionamiento para prevenir la contaminación del agua.

Controle si hay goteo o fugas en el sistema de suministro de agua. Si el agua no está destinada a entrar en contacto con la porción comestible de los productos agrícolas frescos, y está en contacto con éstos, repare o reemplace el sistema de suministro de agua.

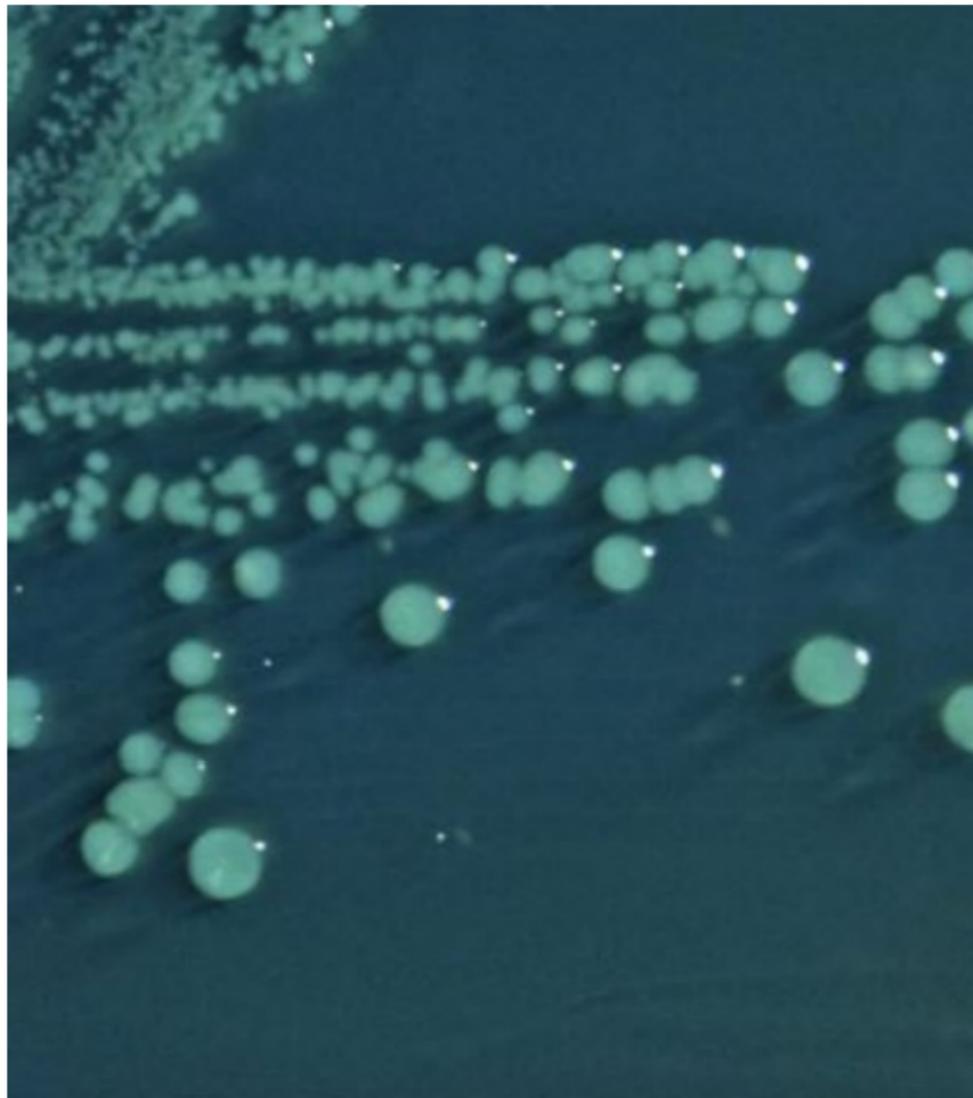
Asegúrese de que los trabajadores que mezclan o aplican pesticidas o herbicidas estén capacitados y estén usando el agua apropiada. El agua que entre en contacto con productos agrícolas frescos cubiertos por la Norma debe cumplir con los estándares de calidad del agua de la Norma.

Si usa agua de pozo, inspeccione la boca del pozo y el sistema de suministro para verificar el mantenimiento y posible contaminación.

Preste atención a los productos agrícolas frescos que puedan haber estado en contacto con agua estancada. El agua estancada, incluso del riego, podría contener patógenos.

Esta publicación fue posible gracias a la subvención número 1 U18 FD005910. Su contenido es responsabilidad exclusiva de los autores y no necesariamente representa la opinión oficial de la FDA.

Departamento de Agricultura y Alimentos de Utah



Fotografía provista por: CDC

Shigella

Patógenos Microbianos

Los síntomas incluyen: diarrea, fiebre, calambres, vómitos y heces con sangre.

Es posible que algunas personas infectadas no muestren síntomas, pero aún podrían contagiar a otras personas.

La mala higiene de los trabajadores causa la mayoría de los casos de infección.

La propagación se produce por vía fecal-oral.

El contagio puede ser provocado por ingerir alimentos preparados por alguien infectado.

Shigella se puede encontrar en productos agrícolas frescos o en agua contaminada con heces.

Sólo unas pocas células pueden iniciar la enfermedad.

Algunas cepas producen la toxina Shiga.

La propagación se puede prevenir evitando las heces humanas y lavándose las manos después de ir al baño.

Los alimentos que se consumen crudos tienen más probabilidades de estar contaminados con Shigella.

Shigella puede contaminar frutas y verduras que se cultivan en campos con desechos humanos.



Enmienda Biológica de Suelo Sin Tratar de Origen Animal

§112.52 Cosecha

Considere el abono como “sin tratar” si no se procesó con un método aprobado o si ha estado en contacto con otro material no tratado.

Incluye abono, estiércol, subproductos animales, turba, desechos de vegetales, lodos de aguas negras, desechos de alimentos, harinas de huesos/sangre o recortes de podas.

No incluye residuos humanos sin tratar ni el material desechable posconsumo.

Las enmiendas sin tratar tienen un alto riesgo de contener y propagar bacterias y patógenos virales como *E. coli*, *Salmonella* y *Campylobacter*. Los patógenos pueden vivir en enmiendas sin tratar durante mucho tiempo.

Los patógenos perjudiciales pueden ser transmitidos por humanos y animales que caminan por áreas de almacenamiento de enmiendas sin tratar o por campos en los que se aplicaron enmiendas no tratadas. La ropa puede levantar y transportar partículas. Evite caminar en estas áreas antes de cosechar.

El viento y el agua también pueden esparcir las partículas de enmienda y los patógenos.

Las herramientas, cuchillos, palas, carretillas y otros equipos que hayan entrado en contacto con enmiendas no tratadas o superficies que puedan estar contaminadas por enmiendas no tratadas no deben tocar los productos agrícolas frescos o las superficies que entran en contacto con alimentos sin haberlas lavado minuciosamente.

Esta publicación fue posible gracias a la subvención número 1 U18 FD005910. Su contenido es responsabilidad exclusiva de los autores y no necesariamente representa la opinión oficial de la FDA.

Departamento de Agricultura y Alimentos de Utah



Animales

§112.83 Patógenos microbianos

Los animales pueden portar patógenos tales como *E. coli*, *Salmonella* y *Listeria*. Los animales transmiten patógenos a través de las heces y la orina.

Las fuentes de agua cercanas, como lagunas o arroyos, pueden estar contaminadas con heces de animales. Nunca use agua superficial sin tratamiento para la cosecha o para procesar productos agrícolas frescos. Si toca agua sin tratamiento con sus manos, láveselas bien.

No coseche productos agrícolas frescos que hayan estado en contacto recientemente con agua superficial sin tratamiento.

No coseche productos agrícolas frescos que hayan sido masticados o que tengan heces (de aves o mamíferos) sobre ellos o a su alrededor. Podría ser necesario dejar un espacio de separación sin cosechar alrededor de las heces para evitar cosechar productos contaminados.

No permita que haya mascotas en las áreas de cultivo, almacenamiento o empaque de productos agrícolas frescos.

Si toca un animal, lávese las manos antes de tocar productos agrícolas frescos.

Cuando coseche observe si hay heces de animales. Las partículas podrían haberse propagado por el viento o el agua de lluvia. Evite cosechar productos agrícolas frescos si cree que podrían haberse contaminado con la materia fecal.

Utilice herramientas específicas para remover las heces de animales o lave las herramientas después de remover las heces del campo.

Esta publicación fue posible gracias a la subvención número 1 U18 FD005910. Su contenido es responsabilidad exclusiva de los autores y no necesariamente representa la opinión oficial de la FDA.



Instalaciones

§112.122 Herramientas y Equipos

Las instalaciones incluyen cualquier estructura total o parcialmente cerrada, como cobertizos o estructuras sin paredes, pero con techo.

Las instalaciones cubiertas por la Norma de Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos incluyen cualquier estructura donde se realicen actividades bajo cubierta, como el almacenamiento o envasado de productos agrícolas frescos.

El equipo y las herramientas deben estar en áreas que permitan la limpieza a su alrededor.

Las instalaciones deben tener el tamaño y el diseño correctos para permitir su acondicionamiento sanitario.

Los techos y las vigas deben limpiarse para evitar que los contaminantes caigan sobre los productos agrícolas frescos.

Las instalaciones deben tener un drenaje adecuado para el agua y los desechos.

Las mascotas deben mantenerse fuera de las estructuras cerradas donde se almacenan o procesan los productos agrícolas frescos o deben estar alejadas de estas actividades.

Utilice tela mosquiteros o alguna otra medida para prevenir el ingreso de plagas. Verifique que las mallas o ventanas no tengan grietas que puedan permitir la entrada de plagas.

Las instalaciones deben ser ventiladas para evitar la entrada de contaminantes externos.

Esta publicación fue posible gracias a la subvención número 1 U18 FD005910. Su contenido es responsabilidad exclusiva de los autores y no necesariamente representa la opinión oficial de la FDA.

Departamento de Agricultura y Alimentos de Utah



Etiquetas

§112.6 General

Si los envases de los alimentos requieren una etiqueta por la Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos, el nombre completo de la empresa y la ubicación de la huerta donde los productos agrícolas fueron cultivados deben incluirse en la etiqueta.

Si no se requiere una etiqueta, el nombre completo y la dirección comercial de la huerta donde se cultivaron los productos agrícolas deben ser exhibidos mediante un cartel o en documentos entregados al momento de la venta.

La ubicación debe incluir:

Dirección postal o casilla de correo

Ciudad

Estado

Código Postal

Esta publicación fue posible gracias a la subvención número 1 U18 FD005910. Su contenido es responsabilidad exclusiva de los autores y no necesariamente representa la opinión oficial de la FDA.

Departamento de Agricultura y Alimentos de Utah



Escaleras

§112.121 Herramientas y Equipos

Cuando utilice una escalera para cosechar productos agrícolas, evite tocar los peldaños o escalones con las manos.

La tierra puede adherirse al calzado y puede quedar en los peldaños sobre los que pisa.

Toque sólo las barandas laterales al subir o mover la escalera.

Si se coloca en el suelo, las barandas laterales de la escalera pueden contaminarse.

Mantenga limpias las barandas laterales cuando las utilice durante la cosecha.



Otros contaminantes

§ Cosecha y Manejo Poscosecha

La Norma de Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos no cubre específicamente todas las fuentes de contaminación. La Norma se enfoca en la contaminación biológica relacionada con enfermedades transmitidas por los alimentos.

La contaminación física puede provenir de restos como pernos, vidrios rotos, pasadores para el cabello, pedacitos de equipos, partes de maquinaria, envoltorios de alimentos y otros sólidos.

La contaminación química puede provenir de pesticidas o herbicidas mal usados, aceite de máquina, uso inadecuado de desinfectantes, repelente de insectos y otras sustancias químicas.

Estos contaminantes pueden ser perjudiciales para los consumidores y podrían contener patógenos.

Tenga en cuenta las normas de su huerta si encuentra estos contaminantes. Es posible que haya que desechar algunos productos cosechados.

Notifique a su supervisor si encuentra estos contaminantes.



Empaque

§112.115 Cosecha y Manejo Poscosecha

Los productos agrícolas frescos cubiertos por la Norma deben empacarse para evitar la formación de la toxina de *Clostridium botulinum* si la toxina es un riesgo previsible.

El empaque de los productos agrícolas frescos cubiertos bajo la Norma debe permitir el flujo de aire.

El material de empaque debe ser adecuado para el uso previsto. El empaque de los alimentos debe poder limpiarse.

El material de empaque debe almacenarse lejos de posibles contaminantes y debe inspeccionarse antes de su uso.

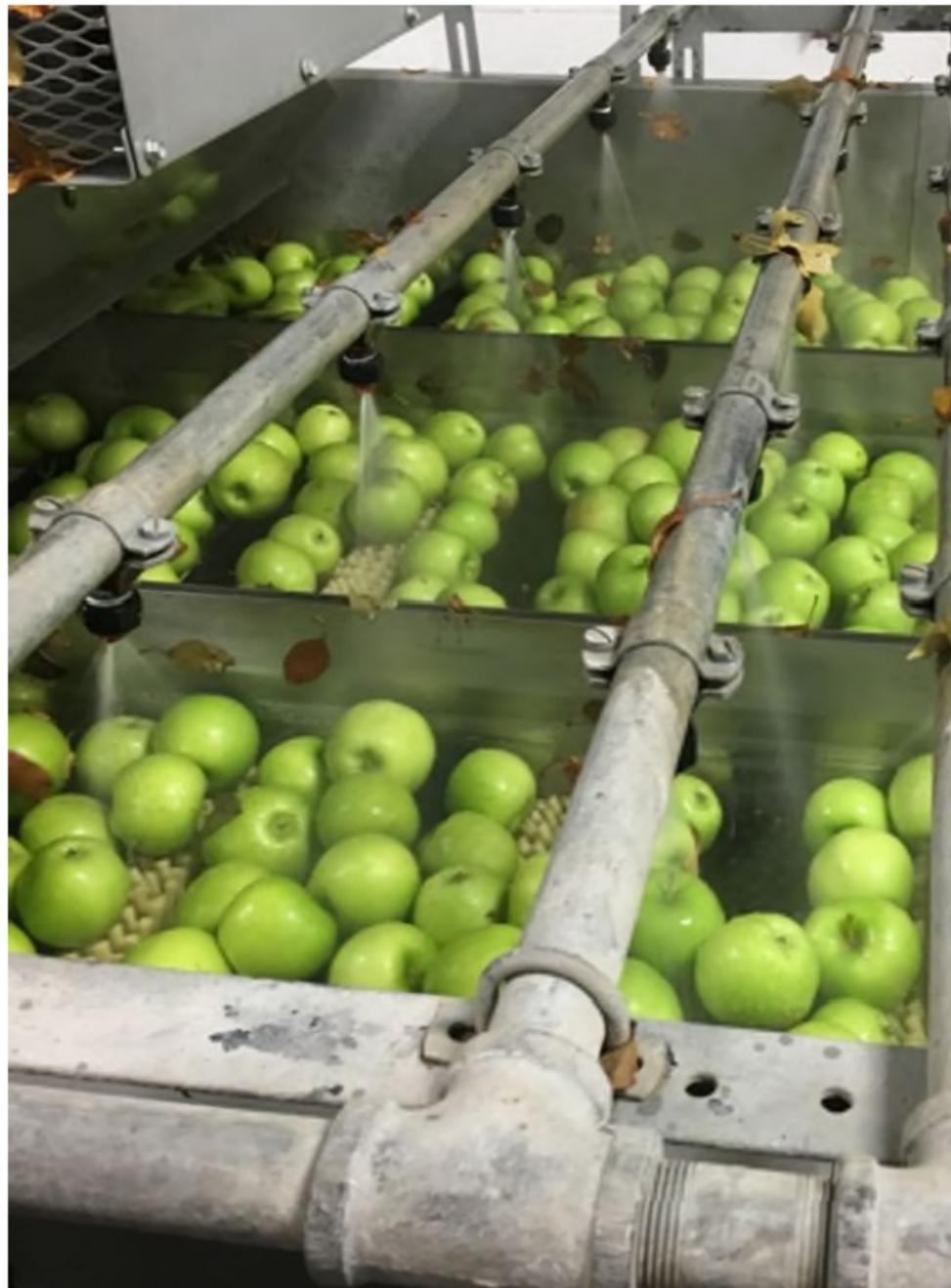
Si el material de empaque de los alimentos es reutilizado, debe ser limpiado o se debe utilizar una envoltura descartable.

El área de empaque debe estar limpia y, si es posible, las superficies en contacto con los alimentos deben desinfectarse.

Las áreas de empaque parcialmente cerradas deben ser monitoreadas para evitar que las plagas y la tierra acarreada por el viento contaminen los productos agrícolas frescos.

Los productos agrícolas frescos cubiertos y no cubiertos por la Norma deben separarse a menos que estén empacados juntos para la venta.

Si tanto los productos agrícolas frescos cubiertos como los no cubiertos por la Norma tocan las mismas superficies de contacto, éstas deberán limpiarse y desinfectarse antes de que los productos cubiertos por la Norma las toquen.



Agua de postcosecha

§112.44 Cosecha y Manejo Poscosecha

Se debe usar agua limpia sin *E. coli* detectable si el agua:

- directamente entra en contacto con productos agrícolas frescos,
- se usará para hacer hielo que entre en contacto con productos agrícolas frescos,
- entra en contacto con superficies de contacto con alimentos,
- es usada para el lavado de manos.

El agua superficial sin tratamiento no debe usarse en actividades de cosecha o poscosecha, si el agua entrará en contacto con los productos agrícolas frescos o superficies en contacto con alimentos.

Infiltración es cuando el agua entra a la cáscara o piel del producto agrícola, pudiendo traer patógenos a dichos productos.

Cuando se usa agua para la cosecha o poscosecha, se debe controlar la temperatura del agua para evitar infiltración. Los productos agrícolas frescos dañados y machucados tienen un mayor riesgo de infiltración. Cuando la temperatura del agua es menor a la de los productos agrícolas frescos también aumenta la infiltración.

Si se utilizan desinfectantes con cloro, se debe controlar el pH del agua.

La turbidez puede reducir la eficacia de los desinfectantes y deberán ser cambiados periódicamente. Controle con frecuencia el desinfectante en el agua durante los ciclos de producción.

Si nota un problema con la calidad del agua o los instrumentos de monitoreo, notifique a su supervisor.



Limpieza y Desinfección

§112.123 Cosecha y Manejo Poscosecha

Debe limpiar y, cuando sea conveniente, desinfectar las superficies en contacto con los alimentos.

La limpieza consiste en remover la suciedad de las superficies de contacto y puede incluir el uso de agua y detergente.

Desinfectar es tratar las superficies limpias para remover o matar microorganismos.

Una superficie deber estar limpia antes de que pueda ser desinfectada.

El agua utilizada para la limpieza debe estar limpia y libre de *E. coli*.

Para limpiar una superficie, la suciedad debe cepillarse o ser removida con agua. Luego se puede usar detergente y fregar para quitar las películas de mugre. La superficie se puede enjuagar con agua limpia. Posteriormente, se puede usar desinfectante de acuerdo con las instrucciones de la etiqueta.

Se deben utilizar desinfectantes apropiados para cada uso. No todos los productos con cloro son aceptables para superficies en contacto con alimentos. Los productos deben indicar en la etiqueta si pueden usarse para superficies en contacto con alimentos. Los desinfectantes deben usarse de acuerdo con las instrucciones y las dosis recomendadas en la etiqueta.



Desinfectantes

§112.123 Herramientas y Equipos

Los desinfectantes y detergentes deben estar aprobados para superficies en contacto con alimentos.

La etiqueta del desinfectante indicará si el producto está aprobado para superficies en contacto con alimentos. Si el cloro tiene fragancia, es probable que no esté aprobado para superficies en contacto con alimentos.

Los desinfectantes deben usarse de acuerdo con las recomendaciones del fabricante.

No debe usar desinfectantes en una concentración más alta que la que se indica en la etiqueta. Las pruebas de tiras reactivas se pueden usar para medir la concentración de la solución de agua y desinfectante.

Algunos desinfectantes pueden requerir un enjuague final con agua o un período de tiempo antes de que los alimentos puedan tocar la superficie desinfectada.

Se recomienda controlar el pH de la solución de agua y desinfectante si usa productos con cloro. Los productos con cloro son sensibles al pH.

Esta publicación fue posible gracias a la subvención número 1 U18 FD005910. Su contenido es responsabilidad exclusiva de los autores y no necesariamente representa la opinión oficial de la FDA.

Departamento de Agricultura y Alimentos de Utah



Almacenamiento

§112.122 Herramientas y Equipos

Las áreas de almacenamiento deben ser monitoreadas en busca de plagas y deben estar limpias para evitar contaminación. Los productos agrícolas en mal estado deben eliminarse para evitar tener alimento y un hábitat para las plagas.

Los productos deben almacenarse lejos de las paredes para que se pueda inspeccionar el área alrededor de los productos y reducir la contaminación por roedores e insectos.

Si los productos agrícolas frescos se almacenan en el exterior, los contenedores se deben cubrir para evitar que las aves y los roedores entren en contacto con los productos y los contaminen.

Los productos agrícolas frescos no deben almacenarse en áreas húmedas. El lugar de almacenamiento debe inspeccionarse periódicamente para identificar condensación de agua o alguna gotera en el área de almacenamiento.

Antes de llevar los contenedores al área de almacenamiento, se debe quitar la tierra del exterior de los contenedores para evitar una posible contaminación de productos agrícolas frescos almacenados por debajo o junto al contenedor.

Si se utiliza almacenamiento en frío, la temperatura debe ser controlada. Los termómetros y el equipo de monitoreo deben mantenerse en buen estado y calibrados. Los productos agrícolas frescos deben almacenarse lejos de las paredes para permitir el flujo de aire y una temperatura homogénea en todos los productos.



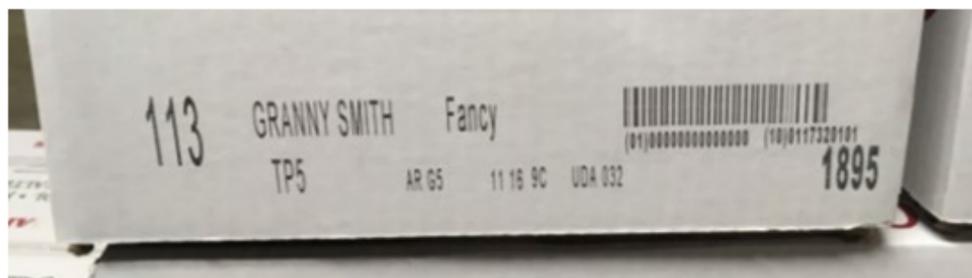
Termómetros

§112.124 Herramientas y Equipos

Los termómetros deben mantenerse exactos y precisos para medir, regular y registrar las temperaturas de almacenamiento.

Para calibrar un termómetro con agua helada:

- Llene un vaso con hielo molido y agua fría.
- Revuelva y deje reposar el agua helada durante dos minutos para que el agua se enfríe.
- Inserte el termómetro en el agua helada tratando de evitar tocar las paredes del vaso.
- Espere aproximadamente 30 segundos. Registre la temperatura y la diferencia entre la lectura y 32 °F (0 °C).



Trazabilidad

§112.161 General

La trazabilidad se utiliza en caso de ser necesario retirar los productos del mercado y minimiza las pérdidas para el productor y el riesgo para los consumidores.

La trazabilidad es la capacidad de seguir un producto vendido, desde su cultivo, cosecha y poscosecha, a través de la documentación.

Un sistema de numeración por lotes es útil para los productores porque, en caso de contaminación, sólo una parte de la cosecha puede ser retirada o destruida en lugar de todo el cultivo.

Los números de lote permiten vincular en qué campo se cultivaron los productos agrícolas, qué insumos se utilizaron en el campo, las personas que los cosecharon, cuándo se cosechó y las personas que tocaron dichos productos.

Los números de lote no necesitan ser complejos, pero deben ser capaces de vincular los productos agrícolas frescos con los registros mencionados.



Vehículos y Equipamiento

§112.123 Cosecha y Manejo Poscosecha

Los vehículos y equipos deben usarse de tal manera que se pueda evitar el riesgo de contaminación de los productos agrícolas frescos o las superficies en contacto con los alimentos.

Los tractores o carros que hayan pasado por un campo tratado con estiércol o por un área de almacenaje de estiércol deben limpiarse antes de ingresar a las áreas de cultivo de productos agrícolas frescos cubiertos por la Norma.

Si los productos agrícolas frescos son transportados en contenedores abiertos, evalúe el riesgo de que se levante tierra y polvo en el aire. Cubrir los contenedores puede reducir el riesgo de contaminación.

Inspeccione los vehículos o equipos para verificar que estén limpios antes de transportar productos agrícolas frescos. Si la tierra, la mugre o el olor indican que el transporte no está limpio, límpielo.

Se puede poner una envoltura limpia debajo de los productos agrícolas frescos transportados.

Inspeccione los controles y el sistema de monitoreo si se utiliza transporte refrigerado.

Limpie las cajas de las camionetas o los trailers si se ha transportado algo que no sean productos agrícolas frescos cubiertos por la Norma, como animales, estiércol o heno.

Los trabajadores deberán evitar que los productos agrícolas frescos se dañen durante el transporte. Los patógenos pueden ingresar a los productos agrícolas dañados o machucados.

Esta publicación fue posible gracias a la subvención número 1 U18 FD005910. Su contenido es responsabilidad exclusiva de los autores y no necesariamente representa la opinión oficial de la FDA.

Departamento de Agricultura y Alimentos de Utah



Temperatura e Infiltración

§112.48 Cosecha y Manejo Poscosecha

Cuando se usa agua en actividades de cosecha o poscosecha, la temperatura del agua debe ser monitoreada.

La temperatura del agua debe mantenerse a una temperatura apropiada para el producto, generalmente es la misma temperatura que la que tienen los productos agrícolas, pero no más de 10 grados por encima de su temperatura.

Cuando el agua está más fría que los productos agrícolas, el agua puede infiltrarse en los productos e ingresar patógenos (infiltración).

Se debe controlar el tiempo y la profundidad de la inmersión de los productos agrícolas para reducir la infiltración de microorganismos en dichos productos. La infiltración es mayor cuando la profundidad y el tiempo de inmersión aumentan.

La temperatura del agua también puede afectar la eficacia del desinfectante. Lea la etiqueta del desinfectante para hallar la temperatura correcta.

Los instrumentos para medir la temperatura y el pH del agua deben mantenerse adecuadamente y ser exactos.

Cuando se usa agua en canaletas o tanques para retener o envasar, los desinfectantes en el agua no están destinados a limpiar los productos agrícolas. Están destinados a evitar que los productos agrícolas contaminados contaminen otros productos.



Zona 1: Superficies de Contacto con los Alimentos

§112.123 Cosecha y Manejo
Poscosecha

Zona 1: Superficies de Contacto con Alimentos

4

Superficies de contacto con alimentos: Superficies que tocan alimentos o superficies donde el drenaje u otros materiales tocan superficies de contacto con alimentos.

Estas superficies tienen el riesgo más alto de contaminación cruzada, al pasar gérmenes a los productos agrícolas frescos.

Las superficies pueden contaminarse fácilmente con productos agrícolas sucios al tocar un contenedor que de otro modo estaría limpio.

Los guantes pueden contaminarse al tocar los peldaños de una escalera donde pisan los trabajadores o al tocar productos agrícolas contaminados con heces.

Estas superficies incluyen también herramientas y equipos utilizados en la cosecha, el empaque y el almacenamiento.

Contenedores de cosecha, bolsas o cajas,
Herramientas de corte
Guantes y manos de los trabajadores
Mesas, correas, cepillos.

Las superficies de contacto con los alimentos deben inspeccionarse, mantenerse y limpiarse. Estas superficies no deben entrar en contacto con ningún otro tipo de superficie.

Si fuera posible, las herramientas deben guardarse en áreas que eviten el contacto de éstas con otras superficies cuando no estén en uso.

Esta publicación fue posible gracias a la subvención número 1 U18 FD005910. Su contenido es responsabilidad exclusiva de los autores y no necesariamente representa la opinión oficial de la FDA.

Departamento de Agricultura y Alimentos de Utah



Zona 2: Superficies de Contacto Indirecto con Alimentos

§112.123 Cosecha y Manejo
Resistencia

Zona 2 Superficies de Contacto Indirecto con Alimentos

5

Las superficies de la zona 2 están cerca de las superficies de contacto con los alimentos, y productos agrícolas frescos.

Los productos agrícolas frescos no están intencionalmente en contacto con estas superficies, pero éstas pueden contaminar indirectamente estos productos.

Estas superficies incluyen superficies internas y externas de los equipos, boquillas de rociado, carcasas y paredes laterales.

A menudo, estas superficies no son fáciles de alcanzar y limpiar, lo que lleva a la acumulación de desperdicios y películas bacterianas.

Estas superficies pueden albergar patógenos que pueden caer sobre los productos agrícolas, y sobre las superficies de contacto con alimentos.

Estas superficies también incluyen el exterior de los contenedores de cosecha. Los contenedores colocados sobre el suelo pueden estar contaminados. Los trabajadores que los tocan pueden esparcir contaminantes. La tierra puede caer sobre otros contenedores si son apilados.

Se incluyen los delantales y la ropa.

Otras superficies podrían ser la parte inferior de los estantes de almacenamiento, la parte trasera de una puerta que cierra hacia el techo, algunas manijas de las herramientas de cosecha y la base de los carros.

Esta publicación fue posible gracias a la subvención número 1 U18 FD005910. Su contenido es responsabilidad exclusiva de los autores y no necesariamente representa la opinión oficial de la FDA.

Departamento de Agricultura y Alimentos de Utah



Zona 3

§112.123 Cosecha y Manejo Poscosecha

Las superficies de la zona 3 son áreas como pisos, paredes, puertas, montacargas, áreas por encima de los productos agrícolas frescos almacenados.

Estas superficies pueden provocar contaminación porque se encuentran cerca o sobre productos agrícolas frescos.

Los desechos, el polvo, la suciedad y la basura pueden acumularse y albergar plagas y patógenos si no se limpian periódicamente.

Las superficies pueden ser una fuente de contaminación que los trabajadores tocan y propagan a las superficies de contacto con los alimentos.

Es importante mantener limpias estas superficies para evitar que los restos entren en contacto con los productos agrícolas frescos.

Un cronograma de limpieza para estas superficies podría ser anual, mensual o incluso diario, dependiendo de la superficie y la época del año.



Zona 4

§112.123 Cosecha y Manejo Poscosecha

Esta zona incluye las áreas por fuera de las áreas de almacenamiento y empaque de productos agrícolas frescos.

La zona incluye galpones, muelles de carga, lugares de almacenamiento de estiércol y otras áreas exteriores.

El calzado y la ropa pueden diseminar restos contaminados en las áreas donde se almacenan o manipulan productos agrícolas frescos.

Estas áreas pueden contaminar otras zonas por viento o escorrentía del agua.

La propagación se puede prevenir quitando la suciedad de los cajones o contenedores de cosecha, evitando caminar por las áreas de almacenamiento de estiércol, usando baños de pies e incluyendo barreras para evitar que el material exterior ingrese a las áreas de almacenamiento y procesamiento.



Usos de Terrenos Linderos

§112.42 Cosecha

La Norma de Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos requiere al menos una inspección anual de los sistemas de agua agrícola al comienzo de la temporada de crecimiento. La inspección incluye prestar atención a posibles contaminantes provenientes del uso de terrenos linderos.

Busque potenciales contaminantes en terrenos adyacentes que puedan afectar la calidad del agua o de los productos agrícolas frescos.

Los campos con ganado o los campos tratados con estiércol que se ubican cuesta arriba de su campo podrían causar que las partículas de estiércol sean acarreadas por el viento hacia su campo.

La escorrentía de agua proveniente de terrenos adyacentes también podría ser una fuente de contaminación.

Las tierras no urbanizadas podrían atraer a la fauna silvestre y se deberían considerar posibles invasiones por animales.

Las áreas residenciales o comerciales podrían ser fuentes de contaminación debido a la escorrentía de los estacionamientos o los sistemas sépticos y de desagüe. Los residentes podrían estar tirando el césped cortado o los excrementos de las mascotas por encima de la cerca de la huerta.

Registre qué métodos de prevención se han empleado para evitar la contaminación de terrenos linderos.

Si cambia el uso de los terrenos linderos, se deben evaluar los riesgos potenciales de contaminación.



Productos Agrícolas Frescos Contaminados

§112.22 Cosecha

Los productos agrícolas frescos parcialmente comidos por la fauna silvestre no deben recolectarse. Estos productos podrían estar contaminados con patógenos.

Los productos agrícolas no deben cosecharse si se ven contaminados con heces de animales. Los productos agrícolas ubicados junto a excrementos de animales no deben recolectarse si hay posibilidad de que estén contaminados.

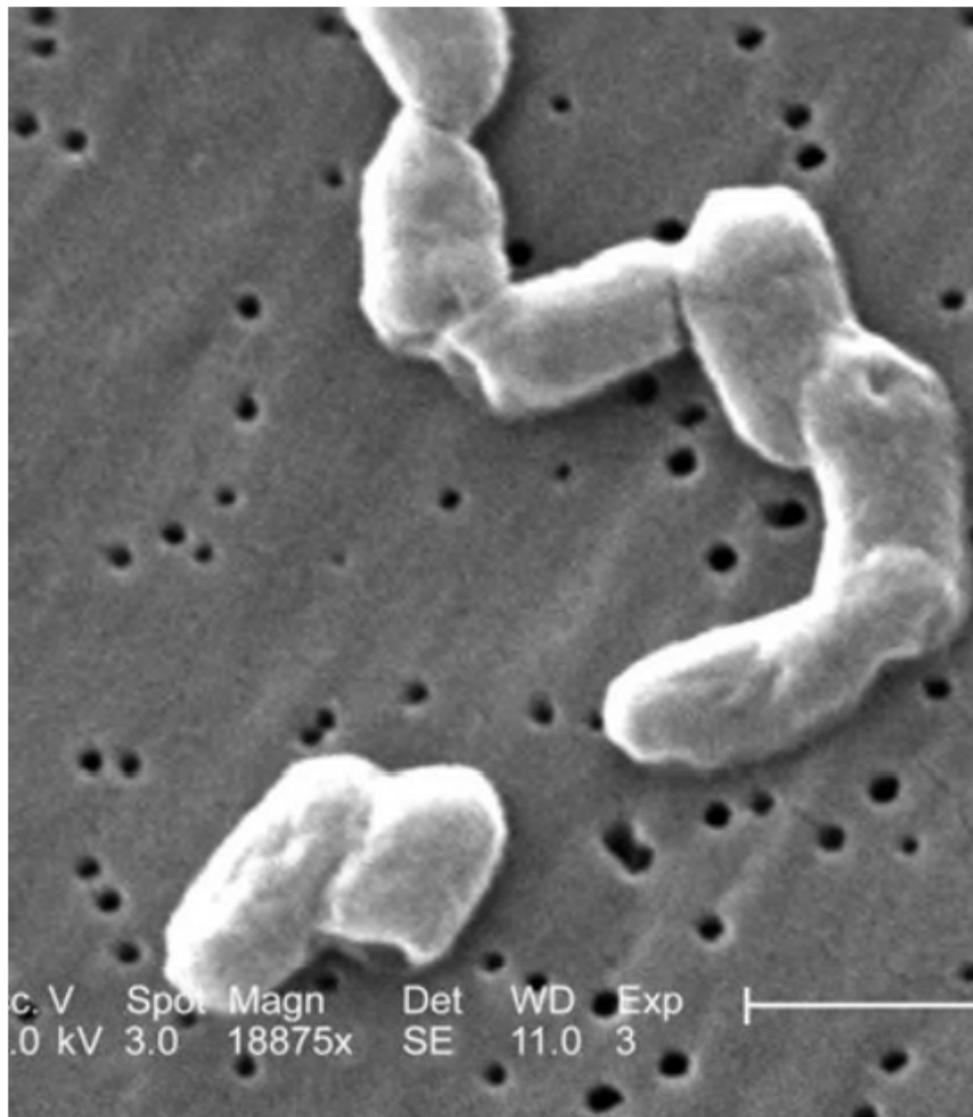
Los productos agrícolas frescos contaminados con heces no pueden ser limpiados y cosechados.

Los productos agrícolas que se hayan caído al suelo no deben cosecharse. Podrían estar contaminados con bacterias u hongos.

Si el área de producción de productos agrícolas frescos se ha inundado o los productos han entrado en contacto con agua sucia, éstos no deben ser cosechados.

En caso de que fuera probable que un depósito de estiércol o un campo tratado con estiércol haya contaminado los productos agrícolas frescos a través del viento o agua de escorrentía, dichos productos no deben ser cosechados.

Si los productos agrícolas frescos fueron cosechados por un trabajador que no se había lavado las manos antes de la cosecha, los productos agrícolas cosechados deben desecharse y el contenedor de cosecha debe limpiarse.



Fotografía provista por: CDC/Janice Haney Carr

Salmonella

§112.54 Patógenos microbianos

Dos especies con más de 2500 serotipos pueden causar enfermedades en humanos.

Los síntomas incluyen calambres, dolor de cabeza, fiebre, náuseas, vómitos y diarrea. Algunos serotipos pueden causar fiebre tifoidea.

El contagio en los seres humanos es causado por vías fecales-orales, tales como comer alimentos contaminados o tomar agua contaminada.

La infección puede comenzar con tan sólo una célula.

Vive en los intestinos de animales y humanos. También puede sobrevivir en los charcos de agua.

Frecuentemente asociada con pollos, huevos, productos lácteos, y productos agrícolas contaminados.

Se propaga a través del suelo, el agua, las manos, los equipos y las superficies de contacto.

La contaminación puede propagarse en cualquier momento durante los procesos de cosecha, empaque, manejo poscosecha o almacenamiento. Por ejemplo, tocar carnes crudas y luego tocar utensilios que después tocan productos agrícolas

La propagación puede prevenirse o reducirse lavándose las manos, limpiando el equipo, no usando utensilios que hayan tocado el suelo o superficies sucias.



Cebollas de Verdeo

Productos Agrícolas de Alto Riesgo

Cebollitas Verdes

Las cebollitas verdes son un producto agrícola de alto riesgo porque:

- están asociadas a brotes de contagio,
- se utilizan ampliamente y pueden hacer que se enferme más gente,
- tienen hojas enrolladas que retienen bacterias,
- tienen porciones comestibles que se cultivan en contacto con el suelo, y
- son difíciles de lavar debido a las hojas enrolladas.

Las cebollitas verdes pueden contaminarse durante el riego, la cosecha, el almacenamiento y el procesamiento.

Esta publicación fue posible gracias a la subvención número 1 U18 FD005910. Su contenido es responsabilidad exclusiva de los autores y no necesariamente representa la opinión oficial de la FDA.

Departamento de Agricultura y Alimentos de Utah



Contenedores de Cosecha

§112.22 Cosecha

Se debe capacitar a los empleados acerca de qué contenedores son aceptables para ser usados en la cosecha.

Los trabajadores deben inspeccionar los contenedores de cosecha antes de usarlos. Sólo deben ser usados para la cosecha contenedores, bolsas o canastas de recolección que estén limpias.

Si un contenedor está dañado o tiene bordes afilados que pueden dañar los productos agrícolas, reemplácelo.

Los contenedores de cosecha que se colocan en el suelo no deben apilarse sobre otros contenedores sin una tapa sobre el contenedor inferior. La tierra y los residuos del suelo pueden adherirse al fondo del contenedor y caer sobre otro contenedor con productos agrícolas.

Las bolsas de cosecha deben ser lavadas periódicamente y no deben colocarse en el suelo o sobre superficies sucias.

Incluso los contenedores de madera deben limpiarse.

Los cobertores de tela u otros cobertores para canastas deben limpiarse. Las canastas deben ser colocadas sólo sobre superficies limpias y nunca sobre el suelo.

Los contenedores limpios y listos para ser usados deben ser cubiertos si se guardan en el exterior.

Los productos agrícolas frescos contaminados pueden contaminar un contenedor de cosecha. Ese contenedor contaminará otros productos agrícolas colocados en el contenedor.



Herramientas de Cosecha

§112.121 Cosecha

Las herramientas usadas para cosechar deben limpiarse periódicamente.

Cuando no estén en uso, las herramientas deben guardarse en un área designada donde no se contaminen.

No use contenedores de cosecha como cestos de basura

Las herramientas de cosecha deben ser contadas al final de cada turno. Las herramientas de cosecha podrían ser etiquetadas para facilitar su recuento al final del turno.

Se debe desarrollar un cronograma de limpieza y mantenimiento para herramientas y equipos.

Las herramientas con grietas o rayones pueden dificultar la limpieza y podría ser necesario reemplazarlas.

Las herramientas que entran en contacto con la tierra o están destinadas a remover heces deben ser guardadas lejos de las herramientas que pueden entrar en contacto con productos agrícolas frescos.

Cuando son usadas en el campo, las herramientas no deben guardarse en los bolsillos, colocarse en el suelo o ser transportadas en un vehículo personal.

Cuando no estén en uso, las herramientas de cosecha deben ser guardadas en un contenedor limpio o en un área para evitar que se contaminen.



Melones

Productos Agrícolas de Alto Riesgo

Los melones son un producto agrícola de alto riesgo porque:

- están asociados a brotes de contagio,
- pueden ser cultivados durante todo el año,
- tienen una cáscara texturada que puede retener bacterias,
- se venden extensamente y pueden ser consumidos por más personas,
- pueden absorber el agua de enfriamiento y las bacterias dentro de la pulpa del melón,
- son a menudo vendidos precortados en ensaladas y charolas de frutas frescas. Al cortarlo pueden propagarse microbios desde la cáscara hasta la pulpa del melón,
- es muy probable que retengan la tierra y los microbios del suelo, y
- son difíciles de lavar debido a la textura de la cáscara.

Se incluyen melón rocío de miel, melón cantalupo, melón amarillo y sandía.

Daily Cleaning Checklist	Reviewed By and Date:
--------------------------	-----------------------

Security Week Of: _____ Supervisor Signature: _____

	M	T	W	Th	F	S
Secure/Lock all outside doors and trailers	BE		BE			

Dump Tank Area/Belts and Tables

	M	T	W	Th	F	S
Floors swept and cleaned, free of trash, leaves, wood, produce debris, etc.	BE	BE	BE			
Dump tank and flume cleaned every Thursday with Chlor-Cling 937						
Drainage system cleaned with chlor-cling and free of waste	BE	BE	BE			
Trash cans empty and clean. Cardboard to box bailer	BE	BE	BE			
Clean tables and out feed belts in packing area		BE	BE			
Clean Portecs and Long belt and singulator belts	BE					

- ALL DEBRIS SWEEPED AND PICKED UP
- CARDBOARD TO BOX BAILER
- APPLY CHLOR-CLING TO DUMP TANK EVERY THURSDAY NIGHT WITH FOAMER AND LET SIT FOR 5 MINUTES. RINSE WELL.
- IF STICKERS ARE ON OUT FEED BELTS APPLY NATURAL SOLV-X FOR STICKER REMOVAL
- USE CHLOR-CLING FOR WASHING OFF PORTECS, LONG BELT AND TABLES AND OUT FEED BELTS.
- MAKE SURE DRAIN IS CLEANED WITH CHLOR-CLING EVERY OTHER DAY AND CLEAN FREE OF DEBRIS.

Mantenimiento de Registros

§112.161 General

La Norma de Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos requiere algunos registros. Estos registros pueden ser útiles para demostrar que se cumple con la Norma y pueden ser utilizados para auditorías de terceros.

- Prueba de la fuente de agua
- Unidad de saneamiento de campo y servicio de la estación de lavado
- Limpieza de baños
- Inspección y limpieza del vehículo de reparto
- Limpieza del cuarto frío
- Inspección de contenedores y equipos de cosecha
- Mantenimiento de equipos y vehículos
- Aplicación de plaguicidas
- Aplicación de estiércol
- Registro de entrada y capacitación para visitantes
- Evaluación pre-cosecha
- Temperatura del cuarto frío
- Calibración del termómetro
- Kit de primeros auxilios
- Lesiones/enfermedades
- Trazabilidad y producción cosechada
- Descarte de productos
- Monitoreo de plagas

Incluso si no se requiere ninguna acción después de la inspección, aún registre que se completó la inspección.



Verduras de Hoja

Productos Agrícolas de Alto Riesgo

Las verduras de hoja tienen un mayor riesgo de contaminación porque:

- son cultivadas en grandes cantidades, lo que dificulta más su control,
- están asociadas a brotes de contagio,
- son cultivadas de diferentes maneras tales como en el suelo, en macetas en invernaderos e hidropónicamente,
- se comercializan de diferentes maneras, como planta entera, hojas y hojas cortadas,
- son a menudo mezcladas en artículos como ensaladas,
- tienen hojas grandes y arrugadas que atrapan y retienen las bacterias,
- tienen partes comestibles que crecen en contacto con el suelo, y
- son procesadas de diferentes maneras.

Las verduras de hoja incluyen lechuga, espinaca, coles, achicoria, hierbas frescas y berros.

Las verduras de hoja pueden estar contaminadas con Norovirus, *Salmonella*, *E. coli*, *Cyclospora* u otros microbios perjudiciales.



Manejo de Plagas

§112.128 Cosecha y Manejo Poscosecha

Debe tomar medidas para evitar que los productos agrícolas frescos cubiertos por la Norma se contaminen con plagas.

Se puede evitar que las plagas ingresen a las instalaciones asegurándose de que las grietas en puertas y ventanas estén selladas.

Elimine los residuos y desechos de productos agrícolas para eliminar el hábitat y el alimento de las plagas.

Las construcciones abiertas pueden tener mosquiteros o pueden ser monitoreadas para detectar actividad de plagas.

Las plagas deben monitorearse regularmente y registrarse los resultados.

El uso de pesticidas debe seguir las leyes y regulaciones locales y federales, así como las instrucciones en la etiqueta del plaguicida.

Las trampas pueden ser útiles para monitorear plagas. Las trampas deben ser revisadas con regularidad y registrarse los hallazgos.

Los productos y equipos deben ser almacenados lejos de las paredes del edificio para permitir el monitoreo de plagas.

Las áreas alrededor de las paredes de los edificios deben estar libres de malezas y escombros para limitar el hábitat de las plagas.



Lista de Control Pre-cosecha

§112.112 General

Antes de cosechar, revise lo siguiente para detectar posibles riesgos de contaminación:

- Las fuentes de agua que no estén contaminadas
- Los sistemas de suministro de agua que no estén contaminados
- Las áreas inundadas que no hayan tocado los productos agrícolas
- Las áreas en donde hayan ingresado animales que estén identificadas como áreas no cosechables
- El equipo de cosecha esté limpio
- Las bolsas, cajas y contenedores de cosecha estén limpios
- La higiene personal de los trabajadores sea aceptable
- Las áreas de almacenamiento de estiércol no sean una fuente de contaminación
- El personal esté capacitado
- El personal no esté enfermo ni tenga heridas visibles
- La basura y los restos de vegetación sean eliminados
- La calidad del agua y las tasas de eliminación microbiana sean adecuadas
- Los libros de registro requeridos estén presentes
- Las áreas de almacenamiento temporal estén limpias
- Otras superficies en contacto con alimentos estén limpias y desinfectadas



Tomates

Productos Agrícolas de Alto Riesgo

Los tomates son un producto agrícola de alto riesgo porque:

- están asociados a brotes de contagio,
- son producidos en grandes cantidades, lo que dificulta más su control,
- son cultivados de diferentes maneras tales como en invernaderos o en el suelo,
- tienen un contacto pos-cosecha más intensivo, tales como cortar en rodajas o cortar en cubos. Cortar el tomate puede propagar microbios desde una sola pieza a varias piezas,
- son ampliamente consumidos y comercializados en numerosos productos, y
- son a menudo vendidos pre-cortados como en ensaladas o hamburguesas.



Visitantes

§112.33 Higiene

Los trabajadores deben conocer las normas para visitantes y deben notificar a un supervisor si los visitantes pudieran estar contaminando los productos agrícolas frescos.

Los visitantes deben estar adecuadamente capacitados para prevenir el riesgo de contaminación.

Los visitantes deben estar capacitados en salud e higiene personal. Eso incluye conocer los síntomas de las enfermedades.

Los visitantes deben ser capacitados sobre la importancia de evitar alimentos contaminados y sobre las prácticas para prevenir la contaminación.

Los visitantes o clientes que cosechan o entran en contacto con productos agrícolas frescos deben lavarse las manos antes de tocar los alimentos.

Las estaciones de lavado de manos y los baños deben estar disponibles para los visitantes.

Los visitantes deben conocer las normas de la huerta.

Los visitantes no deben traer mascotas a las áreas donde se cultivan, almacenan o procesan productos agrícolas frescos.



Descansos

§112.32 Cosecha

No comer, masticar chicle ni usar productos con tabaco en áreas de productos agrícolas frescos cubiertos por la Norma. Se permiten bebidas en las áreas designadas.

Los descansos deben tomarse en un área designada y no en áreas con productos agrícolas frescos cubiertos por la Norma. No se pueden tomar descansos en áreas donde se cultivan o procesan productos agrícolas cubiertos por dicha norma.

Se deben usar vasos desechables si los trabajadores no traen sus propios vasos.

Los guantes, pasadores para el cabello y delantales deben quitarse y guardarse en un lugar limpio antes de tomar descansos.

Lávese las manos antes de regresar al trabajo después de los descansos.



Ropa

§112.32 Higiene

Los trabajadores deben mantener la higiene personal. La ropa personal debe estar limpia para evitar contaminar los productos agrícolas frescos.

Los productos agrícolas frescos no deben tocar la ropa personal.

Los productos agrícolas frescos no deben entrar en contacto con la ropa cuando se transportan. La ropa no debe usarse como contenedor de cosecha.

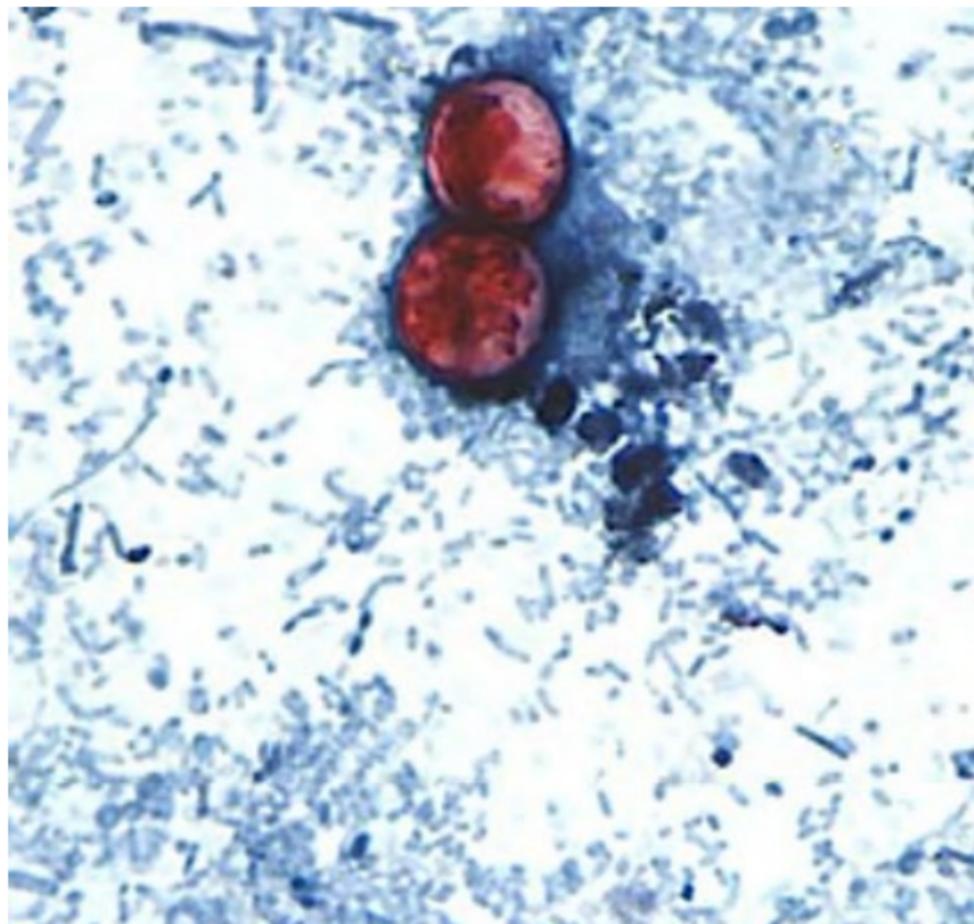
La ropa que haya tocado mascotas o animales de trabajo debe limpiarse o cambiarse.

No se deberá usar joyería o deberá estar cubierta a menos que las superficies puedan limpiarse y desinfectarse adecuadamente.

Los líquidos de los productos agrícolas frescos que se hayan derramado sobre la ropa pueden proporcionar un medio de crecimiento para las bacterias. Los delantales, guantes y redes para el cabello deben limpiarse o reemplazarse cuando estén sucios para evitar contaminar productos agrícolas frescos.

Los delantales, guantes y redes para el cabello deben quitarse y colocarse en un lugar limpio antes de usar el baño.

El calzado puede contaminarse si camina cerca de lugares donde se almacena estiércol o en un campo al que se le ha aplicado estiércol. Se debe limpiar o cambiar el calzado antes de ingresar a áreas con productos agrícolas frescos cubiertos por la Norma.



Fotografía provista por: CDC/DPDx, Melanie Moser

Cyclospora

Patógenos Microbianos

Este parásito es transmitido por vía fecal y oral.

El parásito necesita días después de ser excretado para volverse infeccioso.

Los síntomas incluyen diarrea, pérdida de apetito, calambres, náuseas, hinchazón, vómitos y dolores. Los síntomas pueden desaparecer y luego volver.

Lavarse las manos y desinfectar las superficies de contacto con alimentos puede reducir la propagación del parásito.

Los brotes de contagio han estado relacionados con productos agrícolas frescos como bayas, albahaca y lechuga.

Los brotes más recientes han estado relacionados con ensaladas pre-elaboradas, albahaca importada y bandejas de vegetales.

Estándares del Código de Regulaciones Federales (CFR):

Calificaciones y Formación del Personal

Higiene y Salud

Agua Agrícola

BSAAO y Desechos Humanos

Animales Domésticos y Salvajes

Cultivo, Cosecha, Empaque y Almacenamiento

Equipamiento, Herramientas, Construcciones y Desinfección

Registros

FSMA/Norma de Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos

§112. General

Siglas y abreviaturas:

- Administración de Drogas y Alimentos de los Estados Unidos (FDA)
- Ley de Modernización de Inocuidad Alimentaria (FSMA)
- Norma de Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos (PSR)

El objetivo de la FSMA es prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos en lugar de tener que tratarlas.

Hay siete normas que componen la FSMA, la Norma de Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos es una de ellas.

La FSMA tiene como objetivo mejorar el cumplimiento de las normas de inocuidad alimentaria por parte de los productores, y reducir los casos de enfermedades transmitidas por los alimentos.

FSMA se aprobó en 2011 y la PSR se publicó en 2015.

La PSR establece estándares mínimos para el cultivo, cosecha, empaque y almacenamiento de productos agrícolas frescos. Los estándares se basan en la ciencia y las Buenas Prácticas Agrícolas.

La FDA ha estado trabajando con el USDA, los departamentos de agricultura de cada Estado, la Alianza para la Inocuidad de Productos Agrícolas Frescos y otros organismos para ayudar a los productores a cumplir con la norma.



Guantes

§112.32 Higiene

Los guantes sucios pueden contaminar los alimentos y las superficies en contacto con los alimentos. El hecho de que use guantes no significa que no pueda contaminar los alimentos.

Asegúrese de comprender la norma para el uso de guantes del productor.

Antes de ponerse los guantes, lávese las manos.

Los guantes deben estar intactos y limpios. Reemplace los guantes si están sucios o rotos.

Reemplace los guantes cuando hayan tocado un posible contaminante.

Quítese los guantes antes de entrar al baño o ir a comer en los descansos.

Cuando no se utilicen, los guantes reusables deben guardarse en un lugar limpio donde no se contaminen. Los guantes desechables sin usar deben almacenarse en un contenedor limpio.

Los guantes reusables deben limpiarse con frecuencia, especialmente después de guardarse en un lugar sucio.

Los guantes no deben guardarse en los bolsillos, colocarse en el suelo, llevarse en los vehículos o colocarse sobre superficies sucias.

Se deben usar guantes para cubrir las heridas vendadas.



Lavado de Manos

§112.32 Higiene

Lavarse las manos reduce la propagación de patógenos.

Debe usar sólo agua segura y limpia para lavarse las manos.

Debe lavarse las manos:

- Antes de comenzar a trabajar
- Antes de ponerse los guantes
- Después de usar el baño
- Al regresar al trabajo después de los descansos o al salir del trabajo.
- Después de tocar los residuos
- Después de cualquier momento en que las manos pueden haberse contaminado

Cómo lavarse las manos:

- Enjuague las manos con agua.
- Use jabón y lávese frotándose las manos durante 20 segundos. No olvide lavarse entre los dedos, el revés de las manos y debajo de las uñas.
- Enjuague las manos con agua.
- Seque las manos con una toalla desechable. No reutilice las toallas de tela.
- Cierre la canilla con la toalla y arrójela al bote de basura.

Una vez que sus manos estén limpias, puede usar desinfectante de manos o los dispositivos automáticos de inmersión de manos. El desinfectante de manos no puede reemplazar el lavado de manos con agua y jabón.

Las toallas reusables no deben usarse para secarse las manos. Los patógenos pueden ser propagados de una persona a otra.



Estaciones de Lavado de Manos

§112.130 Higiene

La huerta debe proveer a los trabajadores y visitantes de estaciones para lavado de manos cerca de los baños y tener estaciones disponibles en las construcciones cerradas durante actividades realizadas bajo techo.

Las estaciones para lavado de manos deben tener:

- Jabón u otro surfactante eficaz
- Agua corriente libre de *E. coli* general
- Toallas desechables, toallas desinfectantes o secadores de manos eléctricos
- Una adecuada eliminación de residuos, como agua sucia y toallas desechables
- Se puede usar desinfectante de manos, pero no puede reemplazar el lavado con agua y jabón

Preste atención al agua residual y evite que contaminen los productos agrícolas frescos y las superficies en contacto con los alimentos.

Un problema es que no se colecta toda el agua. Algo de agua salpica y llega al suelo al lavarse las manos. El área alrededor de las estaciones de lavado podría ser una fuente potencial de contaminación.

Los botes de basura deben tener una tapa o alguna forma de evitar que las toallas desechables terminen en los lotes de producción.

Las estaciones de lavado deben ser fácilmente accesibles y estar alejadas de zanjas, canales o cualquier otro tipo de peligro.

Esta publicación fue posible gracias a la subvención número 1 U18 FD005910. Su contenido es responsabilidad exclusiva de los autores y no necesariamente representa la opinión oficial de la FDA.

Departamento de Agricultura y Alimentos de Utah



Salud e Higiene

§112.32 Higiene

El personal que trabaja con productos agrícolas frescos cubiertos por la Norma debe utilizar prácticas higiénicas para prevenir la contaminación.

Los trabajadores deben mantener la higiene personal, usar ropa limpia, ducharse todos los días y tener las uñas cortas y limpias.

Los trabajadores deben evitar el contacto con animales.

Los trabajadores deben lavarse bien las manos antes de tocar productos agrícolas frescos o las superficies en contacto con los alimentos.

Los trabajadores deben quitarse joyería que no se pueda limpiar y desinfectar.

Los trabajadores no deben comer, masticar chicle o consumir tabaco mientras estén cerca de productos agrícolas frescos cubiertos por la Norma.

Los trabajadores no deben usar ropa suelta.

Los trabajadores no deben tocar productos agrícolas frescos cuando estén enfermos.

Los trabajadores pueden traer potenciales fuentes de contaminación desde su hogar, tales como ropa, carros, teléfonos celulares, bolsillos, llaves y joyería.



Enfermedades

§112.31 Higiene

Enfermedades

2

Los trabajadores enfermos pueden contaminar los productos agrícolas frescos sin darse cuenta. Un trabajador enfermo que se frota los ojos, la nariz o la boca contamina sus manos y luego todos los productos agrícolas que haya tocado.

Una enfermedad incluye síntomas tales como vómitos, náuseas, estornudos, tos, calambres estomacales, diarrea, fiebre, dolores en las articulaciones y fatiga. No debe ser permitido que visitantes y trabajadores con estos síntomas trabajen con productos agrícolas frescos.

Los trabajadores enfermos no deben tocar productos agrícolas frescos.

Hable con su supervisor si se siente enfermo o si nota que algún otro trabajador parece estar enfermo.

No se deben recolectar productos agrícolas frescos contaminados por vómitos, estornudos o tos. Si un producto agrícola contaminado es colocado en un contenedor con otros productos agrícolas, todo el contenido del contenedor debe ser desechado.

Los síntomas más comunes de enfermedades transmitidas por los alimentos incluyen heces con sangre, fiebre superior a 102°F, vómitos, deshidratación y diarrea durante más de tres días. Consulte a un médico si presenta estos síntomas.

Esta publicación fue posible gracias a la subvención número 1 U18 FD005910. Su contenido es responsabilidad exclusiva de los autores y no necesariamente representa la opinión oficial de la FDA.

Departamento de Agricultura y Alimentos de Utah



Lesiones

§112.32 Higiene

Sepa dónde se encuentran los botiquines de primeros auxilios. Verifique que el contenido no esté vencido.

Los cortes o raspones deben vendarse y cubrirse con ropa o con guantes.

Revise los productos para ver si están contaminados. Deseche los productos que podrían haber sido contaminados con sangre.

Revise su ropa personal o ropa de seguridad para detectar posibles vías de contaminación.

Revise las superficies de contacto con alimentos para ver si están contaminadas y limpie y desinfecte si es necesario.

Notifique a su supervisor si está lastimado.



Fuentes de Contaminación

§112.32 Cosecha y Poscosecha

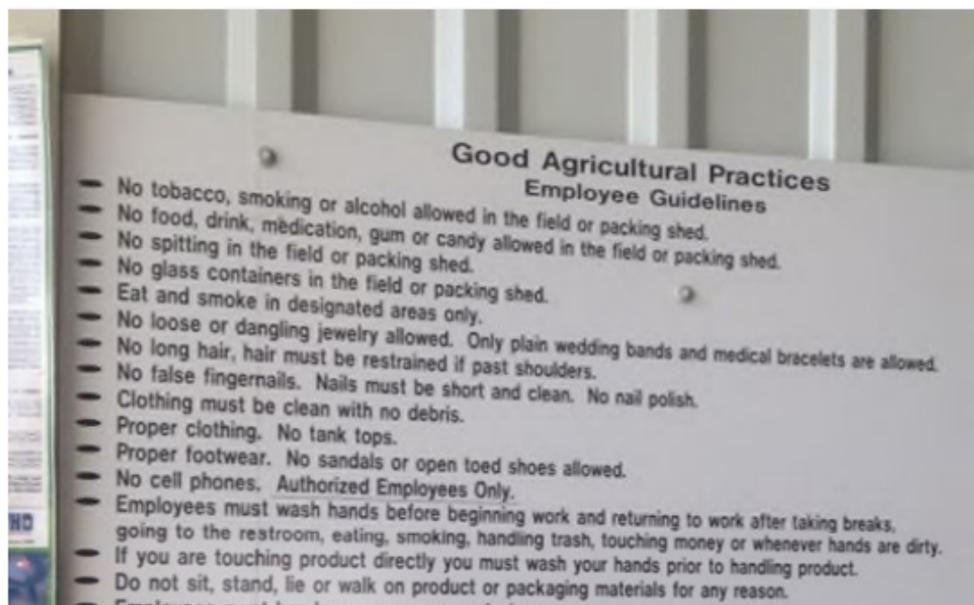
Los trabajadores pueden transportar y propagar patógenos.

Los trabajadores deben lavarse las manos después de tocar:

- teléfonos celulares
- llaves
- interior de sus carros
- suelo
- estiércol
- baños
- manijas de puertas
- agua sin tratamiento
- nariz
- boca
- animales
- lesiones
- fluidos corporales
- bolsillos
- tierra
- dinero
- alimentos parcialmente consumidos por animales
- lapiceras/portapapeles

No se debe usar un paño para quitar el polvo o limpiar productos agrícolas frescos a menos que exista alguna medida preventiva para reducir la contaminación cruzada.

Nunca se debe usar ropa para limpiar productos agrícolas frescos.



Entrenamiento del Personal

§112.21 General

La Norma de Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos requiere que todo el personal que entre en contacto directo con productos agrícolas cubiertos por esta Norma esté capacitado en inocuidad de los alimentos.

Deberá ser capacitado al momento de ser contratado y periódicamente durante toda la temporada.

Luego de la capacitación inicial, deberá realizar la capacitación al menos una vez al año.

Todas las personas que toquen productos agrícolas frescos cubiertos por la Norma deben tener la educación, capacitación y experiencia necesarias para desempeñar sus funciones.

Si un trabajador no está siguiendo las políticas de inocuidad alimentaria, ese trabajador debe recibir capacitación adicional.

La capacitación debe incluir, entre otros:

- Principios de higiene e inocuidad alimentaria
- Salud e higiene personal
- Los estándares de la Norma
- Saber qué productos cosechar
- Cómo inspeccionar los contenedores de cosecha
- Cómo corregir problemas con los contenedores