

# Inocuidad, auditorías y regulaciones de los productos agrícolas frescos

## Algunas preguntas y respuestas de apoyo para los productores de frutas y vegetales

**Elizabeth A. Bihn, Ph.D.**

Produce Safety Alliance, Dept. of Food Science, Cornell University, NYSAES-Jordan Hall,  
630 W. North Street, Geneva, NY 14456, eab38@cornell.edu, 315.787.2625

### **P. ¿Por qué los productores de frutas y vegetales deben tener conocimiento sobre la inocuidad de los alimentos?**

**R.** Muchas frutas y vegetales son consumidas sin procesamiento alguno, sin paso de cocción para matar o eliminar a los microorganismos que pudieran estar presentes. Puesto que los productores cultivan los alimentos que las personas consumen, ellos deben tener conocimientos básicos sobre cómo mantener las frutas y vegetales seguros para el consumo durante la producción y empaque. La inocuidad de los productos agrícolas frescos también es importante para mantener el acceso al mercado. Muchos compradores piden a los proveedores de productos agrícolas frescos que estén certificados por alguna organización auditora de terceros para verificar que las prácticas de inocuidad de los alimentos, como las buenas prácticas agrícolas, se estén siguiendo en las huertas. Además, la Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos (FSMA, por sus siglas en inglés), requerirá prácticas de inocuidad de los alimentos en las huertas que están sujetas a la regulación.

### **Buenas prácticas agrícolas (BPA)**

Cualquier práctica de manejo agrícola o procedimiento de operación que reduzca los riesgos microbianos o prevenga la contaminación de las frutas y vegetales en la huerta o en las áreas de empaque/empacadoras.

### **Organizaciones de auditorías de terceros (casas auditoras)**

Organización independiente contratada por el productor (o en algunos casos, por el comprador), para auditar sus prácticas de inocuidad de los alimentos. Esto requiere que la huerta tenga un plan de inocuidad de los alimentos para la huerta por escrito, y que una persona de la compañía auditora visite la huerta para llevar a cabo la auditoría. Los costos de la auditoría varían y existen muchas organizaciones que hacen auditorías (por ejemplo, USDA-AMS, Global GAP, PrimusLabs).

### **Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos**

“La Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos (FSMA, por sus siglas en inglés) permite a la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA, por sus siglas en inglés) proteger de mejor manera la salud pública mediante el fortalecimiento del sistema de inocuidad de los alimentos. Esta ley permite a la FDA enfocarse más en la prevención de los problemas de inocuidad de los alimentos, en lugar de confiar principalmente en la reacción a los problemas después de que ocurren. Como elemento clave de este enfoque preventivo, la FDA recibió el mandato bajo FSMA de establecer normas mínimas basadas en la ciencia para el cultivo, cosecha, empaque y almacenamiento seguro de los productos agrícolas frescos en las huertas para minimizar la contaminación que pudiera causar serias consecuencias a la salud o la muerte”.

(<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA/ucm334114.htm>)

### **Versión electrónica de divulgación pública**

Para ordenar materiales impresos visite: [producesafetyalliance.cornell.edu/order-materials](http://producesafetyalliance.cornell.edu/order-materials)

Curso de capacitación para productores del Produce Safety Alliance • Version 1.0 • © 2017

**P. ¿Por qué los compradores requieren auditorías de terceros?**

**R.** La auditoría de certificación de terceros está destinada a proporcionar verificación para el comprador de que los productos agrícolas frescos que adquiere, son cultivados y empacados bajo condiciones que resultan en productos agrícolas frescos inocuos y saludables. La inocuidad de los alimentos es importante por muchas razones, pero principalmente por la salud de los consumidores. Muchas instituciones como los hospitales, guarderías y asilos alimentan a personas con sistemas inmunológicos débiles debido a alguna enfermedad o su edad. También es importante desde el punto de vista de la responsabilidad civil tener estándares que ayuden a asegurarse de que los productos agrícolas frescos que se compran son seguros para el consumo.

**P. ¿Todos los compradores requieren auditorías de terceros?**

**R.** No. Los requisitos para las prácticas de inocuidad de los alimentos de los compradores varían ampliamente. Algunos no tienen requisitos, algunos requieren que los productores tengan capacitación en inocuidad de los alimentos, algunos requieren un plan de inocuidad de los alimentos para la huerta por escrito y algunos requieren una auditoría de terceros.

**P. ¿Si apruebo una auditoría, significa que mis productos agrícolas frescos son microbiológicamente 100% seguros?**

**R.** No. Debido a que los productos agrícolas frescos no se cocinan ni reciben algún tratamiento que elimine todos los riesgos de inocuidad de los alimentos, no hay manera de garantizar la inocuidad. Es por esto que es importante que todos los productores de productos agrícolas frescos entiendan los riesgos de inocuidad que existen en la huerta y tomen medidas para reducirlos.

**P. ¿Quién paga la auditoría de terceros?**

**R.** Usualmente el productor. En algunos casos, los compradores pagarán por la auditoría o le darán un reembolso parcial al productor de los gastos asociados con la auditoría. En ocasiones hay apoyos o subvenciones disponibles para reducir los costos a través de los Departamentos de Agricultura estatales, organizaciones sin fines de lucro o grupos de productores.

**P. ¿Qué necesito hacer para tener una auditoría de terceros?**

**R.** Primeramente, necesita tener escrito un plan de inocuidad de los alimentos para la huerta. El plan necesita estar implementado en su huerta e incluir registros para documentar sus prácticas. En segundo lugar, necesita contactar a la organización o casa auditora para agendar la auditoría. Es extremadamente útil hacer una auditoría interna antes de tener alguna auditoría de terceros. Las preguntas de la auditoría están disponibles por adelantado, así que ninguna pregunta de la auditoría deberá sorprenderle.

**P. ¿Cómo sé a qué compañía auditora contactar?**

**R.** Depende, algunos compradores requieren auditorías de terceros específicas, así que ellos le especificarán qué organización o casa auditora es aceptable. Si el comprador acepta cualquier auditoría de terceros, los productores tienden a elegir la auditoría que es fácil de entender y pueden pagar.

**P. ¿Si apruebo una auditoría de terceros, eso significa que estoy cumpliendo con los requisitos regulatorios definidos en la Norma de inocuidad de los productos agrícolas frescos de FSMA?**

**R.** No. En primer lugar, la Norma final de inocuidad de los productos agrícolas frescos de FSMA se publicó el 27 de noviembre de 2015, así que la mayoría de las auditorías aún no están alineadas con los requisitos de la Norma. Se prevé que algunas compañías auditoras modifiquen sus listas de verificación o *checklists*, para incorporar los requisitos de la versión final de la Norma de inocuidad de los productos agrícolas frescos de FSMA. Si usted aprobó alguna auditoría, es probable que ya tenga implementadas muchas de las prácticas requeridas en la Norma, pero esto no garantiza el cumplimiento completo.

**Versión electrónica de divulgación pública**

Para ordenar materiales impresos visite: [producesafetyalliance.cornell.edu/order-materials](http://producesafetyalliance.cornell.edu/order-materials)

Curso de capacitación para productores del Produce Safety Alliance • Version 1.0 • © 2017

**P. ¿Habrá inspecciones a la huerta como parte de la Norma de inocuidad de los productos agrícolas frescos de FSMA?**

**R.** Se prevé que las inspecciones serán parte de la Norma de inocuidad de los productos agrícolas frescos de FSMA, pero actualmente no hay información de cómo o cuándo puedan ocurrir.

**P. ¿Qué deben hacer los productores en este momento?**

**R.** Todo productor debe aprender sobre las BPA y entender cómo la inocuidad de los productos agrícolas frescos impacta a la huerta. No importa si tiene una huerta pequeña o grande. Si cultiva productos agrícolas frescos que vende a otros, necesita saber sobre la inocuidad de los productos agrícolas frescos ya que esto afecta a la inocuidad y comercialización de los cultivos que produce. Todos los productores también deben familiarizarse con la Norma de inocuidad de los productos agrícolas frescos de FSMA y determinar si están sujetos a la Norma, y cómo ésta podría impactar a su huerta.

**P. ¿Por dónde pueden empezar los productores y aprender más sobre la inocuidad de los productos agrícolas frescos y las auditorías de terceros?**

**R.** Hay muchas maneras de empezar. Existen capacitaciones presenciales, en línea y este otoño habrá capacitaciones disponibles a nivel nacional ofrecidas por la Alianza (*Produce Safety Alliance*). Además hay consultores, compañías auditoras y otras universidades *Land-Grant* que ofrecen materiales educativos y cursos de capacitación en BPA y auditorías de terceros. Para unirse a la lista de correos electrónicos para ser notificado sobre actualizaciones de capacitaciones y para encontrar colaboradores en su estado visite: [producesafetyalliance.cornell.edu](http://producesafetyalliance.cornell.edu)

**Resumen**

El punto clave es que los productores se den cuenta de que la comprensión y la aplicación de las prácticas de inocuidad de los productos agrícolas frescos son importantes para la inocuidad de frutas y vegetales que cultivan y para la viabilidad del negocio de la huerta. Las prácticas de inocuidad de los productos agrícolas frescos podrían ser requeridas por muchos compradores, así como también por las regulaciones federales si la huerta está sujeta a la Norma de inocuidad de los productos agrícolas frescos de FSMA. La buena noticia es que existen recursos disponibles para ayudar a los productores. Para obtener más información por favor visite los sitios web del Programa Nacional de BPA ([gaps.cornell.edu](http://gaps.cornell.edu)) y del *Produce Safety Alliance* ([producesafetyalliance.cornell.edu](http://producesafetyalliance.cornell.edu))

## Recursos para la escritura del plan de inocuidad de los alimentos

### Recursos de Universidades *Land Grant*

1. **Cornell University – National GAPs Program (Programa Nacional de BPA)**  
<http://www.gaps.cornell.edu>  
*Árboles de decisión de inocuidad de los alimentos para la huerta:*  
<http://gaps.cornell.edu/educational-materials/decision-trees>
2. **University of California – Food Safety (Inocuidad de los alimentos)**  
<http://ucfoodsafety.ucdavis.edu/>  
*Programa de la UC para huertas pequeñas – inocuidad de los alimentos:*  
[http://sfp.ucdavis.edu/food\\_safety/](http://sfp.ucdavis.edu/food_safety/)
3. **Colorado State University – Farm to Table Food Safety (Inocuidad de los alimentos de la huerta a la mesa)**  
<http://farmtotable.colostate.edu/>  
*Plantilla para un plan de inocuidad de los alimentos:*  
<http://farmtotable.colostate.edu/grow-files/2012-ColoradoFarmPlanFillableForm.pdf>
4. **Michigan State University – Agrifood Safety**  
<http://www.gaps.msue.msu.edu/index.html>
5. **University of Minnesota – Food Safety Plan for You (Plan de inocuidad de los alimentos para usted)**  
<http://safety.cfans.umn.edu/fsp4u/>  
*Plantilla para un plan de inocuidad de los alimentos:*  
<http://safety.cfans.umn.edu/files/2013/07/Farm-Food-Safety-Plan-Template.pdf>
6. **North Carolina State University – NC Fresh Produce Safety (Inocuidad de los productos agrícolas frescos de NC)**  
<https://ncfreshproducesafety.ces.ncsu.edu/ncfreshproducesafety-gaps-food-safety-plans/>
7. **Penn State University – How to Write a Food Safety Plan (Cómo escribir un plan de inocuidad de los alimentos)**  
<http://extension.psu.edu/food/safety/farm/how-do-i-write-a-food-safety-plan>  
*Plantilla del plan armonizado de inocuidad de los alimentos del USDA:*  
<http://extension.psu.edu/food/safety/farm/how-do-i-write-a-food-safety-plan/template-harmonized-food-safety-plan/view>
8. **Rutgers – Developing a Plan for a Third-Party Audit (Desarrollo de un plan de inocuidad para una auditoría de terceros)**  
<http://njveg.rutgers.edu/html/mf-food-safety.html>  
*Publicaciones de inocuidad de los alimentos en la huerta:*  
<http://plant-pest-advisory.rutgers.edu/food-safety-publications/>

### Versión electrónica de divulgación pública

Para ordenar materiales impresos visite: [producesafetyalliance.cornell.edu/order-materials](http://producesafetyalliance.cornell.edu/order-materials)

Curso de capacitación para productores del Produce Safety Alliance • Version 1.0 • © 2017

## Productos específicos / Industria

9. **Arizona Leafy Greens Marketing Agreement**  
<http://www.arizonaleafygreens.org/>
10. **California Leafy Greens Marketing Agreement**  
<http://www.lgma.ca.gov/food-safety-program/food-safety-practices/>
11. **California Strawberry Commission**  
<http://calstrawberry.com/>
12. **Family Farmed – On Farm Food Safety Project**  
<http://onfarmfoodsafety.org/>
13. **Mushroom GAPs**  
<https://sites.google.com/a/mgap.org/mgap/>  
*Penn State MGAP Resources:*  
<http://extension.psu.edu/food/safety/farm/mushrooms>
14. **University of Maine Cooperative Extension**  
<http://umaine.edu/potatoes/gap-self-audits-and-documentation/>
15. **Tomato GAPs**  
*United Fresh Tomato Guidelines:*  
<http://www.unitedfresh.org/food-safety/fresh-tomato-supply-chain-auditing-protocols/>
16. **University of Vermont – Center for Sustainable Agriculture**  
<http://www.uvm.edu/~susagctr/?Page=whatwedo/producesafety/gapresources.html>
17. **Washington State Department of Agriculture – Bridging the GAPs**  
<http://agr.wa.gov/Inspection/GAPGHP/Guide.aspx>

### Derechos de autor © Universidad de Cornell, 2017

La Universidad de Cornell autoriza que estos materiales sean bajados del internet, impresos y distribuidos para fines educativos, y para cumplir con todos los requisitos del Curso de capacitación para productores de la Alianza para la inocuidad de los productos agrícolas frescos (PSA). Estos materiales no pueden ser modificados o publicados electrónicamente sin el permiso expreso de la Universidad de Cornell (Produce Safety Alliance, 630 West North Street, Jordan Hall, Geneva, NY 14456, USA). Estos materiales no pueden ser impresos, publicados electrónicamente, ni vendidos, en su totalidad o en parte, por un tercero o sociedad con fines de lucro.

### Versión electrónica de divulgación pública

Para ordenar materiales impresos visite: [producesafetyalliance.cornell.edu/order-materials](http://producesafetyalliance.cornell.edu/order-materials)

Curso de capacitación para productores del Produce Safety Alliance • Version 1.0 • © 2017

