

Nueva Ley de Seguridad de Alimentos Afectará sus Negocios Agrícolas



–Descripción General para los Cosecheros de Vegetales

Mary Lamberts
 UF Miami-Dade County Extension
 Traducida: Rubén Regalado





Resumen de la Presentación

- ¿Qué es Seguridad de los Alimentos?
- ¿Por qué las regulaciones sobre seguridad de alimentos son importantes para frutos y vegetales?
- ¿Cómo la ley Modernización de la Seguridad de Alimentos (FSMA) afectará mi granja y empacadoras
- Componentes de un programa de seguridad de alimentos en las granjas: Buenas Prácticas Agrícolas (BPAs)
- Recursos sobre la FSMA/BPAs

¿Qué es Seguridad de Alimentos?



- Seguridad de alimentos es la ciencia encargada de mantener sus alimentos libres de peligros "desde las granjas hasta su tenedor"
- Alimentos seguros son aquellos libres de riesgos o contaminantes biológicos, químicos, o físicos
- Para el consumidor esto significa productos agrícolas seguros para su alimentación
- Seguridad de alimentos describe las condiciones y prácticas que se usan para prevenir las contaminaciones y enfermedades transmitidas por alimentos



Importancia de la Seguridad de Alimentos

- Enfermedades transmitidas por alimentos son un problema importante
 - Cerca de 48 millones (1 de cada 6 N. Americanos) se enferman cada año con este tipo de enfermedad
 - 128,000 son hospitalizados
 - 3,000 mueren
- Individuos con inmunodeficiencias son más susceptibles que el público en general :
 - Niños, mujeres embarazadas, personas mayores, tratadas con quimioterapia

Fuente: CDC 2011 Report:
<http://www.cdc.gov/foodborneburden/2011-foodborne-estimates.html>

Importancia de la Seguridad de Alimentos

2012 Brotes en Productos Agrícolas

- Espinaca y mezclas de vegetales(?) – 5 estados
 - *Escherichia coli* O157:H7
- Mangos (Mexico) – 15 estados
 - *Salmonella* Braenderup
- Cantaloupe – 24 estados
 - *Salmonella typhimurium* y Newport
- Frijolitos chinos (trébol crudo), cadena de restaurantes – 11 estados (2 sitios, pero un solo lote de semillas)
 - *Escherichia coli* O26






Importancia de la Seguridad de Alimentos

2011 Brotes en Productos Agrícolas

- Lechuga Romaine (ensalada en bufet; 1 granja, 1 distribuidor) – 10 estados
 - *Escherichia coli* O157:H7
- Piñones Turcos – 5 estados
 - *Salmonella* Enteritidis
- Cantaloupes de Colorado – 28 estados
 - *Listeria monocytogenes*
- Papayas (Méjico) – 25 estados
 - *Salmonella agona*






Importancia de la Seguridad de Alimentos

2011 Brotes en Productos(cont.)

- Frijolitos de alfalfa & mezclas (rábano/fenugreco/trébol) (Idaho)
 - Salmonella* Enteritidis
- Viaje a Alemania- *E. coli* O104, toxina Shiga
 - Reconocida como uno de las investigaciones gubernamentales más inepta en historia reciente
 - Asociada, al final, con frijolitos Alemanes pero destruyó la industria de pepinos en España durante esa estación
- Cantaloupe de Guatemala – 10 estados
 - Salmonella Panama*



(<http://www.cdc.gov/outbreaknet/outbreaks.html>)

¿Por qué Ud necesita preocuparse por la seguridad de los alimentos?

Ejemplos de brotes anteriores, incluyendo los costos, reputación de los negocios y salud de personas.

Espinaca

- 2006 – *E. coli* : 5 personas murieron; 205 hospitalizadas en 23 estados
- El brote costó \$350 a la industria de la espinaca, y un gran número de clientes
- 1 año después, las ventas de espinaca todavía estaban reducidas en un 20%

Brotes en Tomates: 2000 - 2005

Fecha	Tipo	Agente Patógeno	Casos
Oct-00	Tomate Cherry	Calicivirus	34
May-01	Tomates	Shigella flexneri	886
Jul-02	Tomates	Salmonella Javiana	141
Jun-04	Tomates	Salmonella spp.	429
Jun-04	Tomates	S. Braenderup	125
Jul-04	Tomates	S. Javiana	7
Sept-06	Tomates	Salmonella spp.	172
Sept-06	Tomates	Salmonella Typhimurium	183

www.foodsafety.ksu.edu/

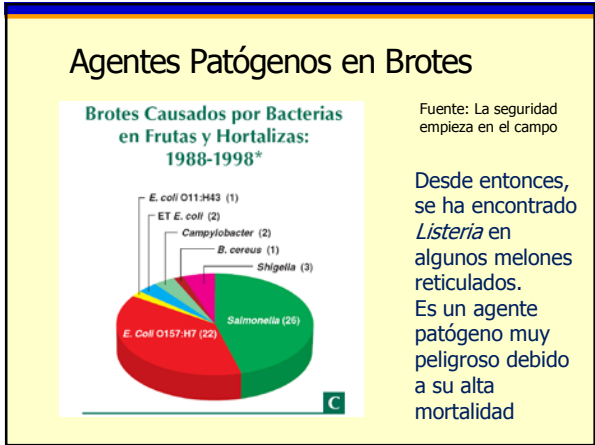
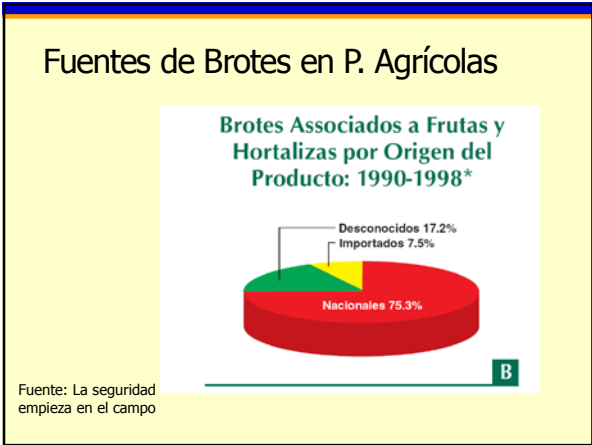
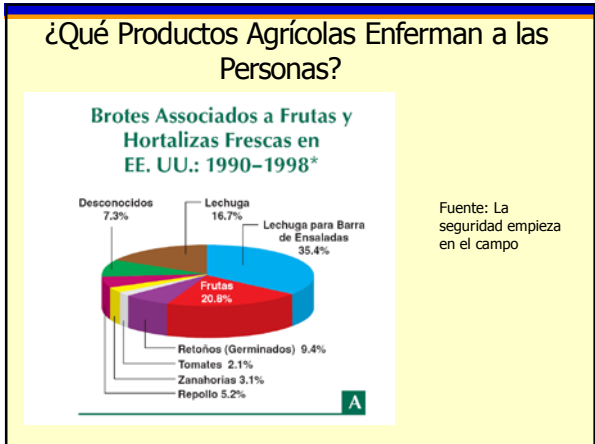
Tomates

- 2008 brote de Salmonella Saintpaul
- CDC lo detectó en Mayo 22, 2008 cuando ya habían 19 casos
- 1 mes después una precaución errónea, FDA publicó precaución para ajíes
- Un total de 1,400 personas fueron reportadas infectadas, el número fue probablemente mucho mayor
- El costo a la industria tomatera fue de \$100 millones en Florida y \$14 millones en Georgia

Frijolitos Chinos (retoños)

- 2011 – Trébol crudo: Un total de 25 individuos infectados con el brote de *E. coli* O26, reportado para 8 estados.
- 2010 – Trébol & alfalfa: 2 brotes con 7 + 140 enfermos con el serotipo de *Salmonella* I4,[5],12:i:
- 2009 – Alfalfa: 256 enfermos con *Salmonella* Saintpaul


¿Qué más sabemos acerca de la seguridad de alimentos?



Ley de Modernización de la Seguridad de los Alimentos (FSMA)

¿Cómo FSMA Afectará Mi Granja y Empacadora?

- ¿Quiénes estarán afectados?
- Granjas que cosechan, recolectan, empaican o mantienen la mayoría de frutos y vegetales
- FSMA se aplica cuando estos frutos y vegetales están en su estado natural (sin procesar) o crudos



¿Cómo FSMA Afectará Mi Granja y Empacadora?



- Las reglas propuestas no afectarán a ciertos productos:
 - Aquellos que raramente se consumen crudos (papas, etc.)
 - Aquellos que serán procesados e incluyen un proceso de erradicación de a. patógenos (cocinado, irradiación, pasteurización, etc., y con documentación)
 - Productos para el consumo personal o en la granja
- Las reglas propuestas no aplicarán a granjas que sólo venden directamente a sus consumidores (CSA, mercado de agricultores, etc.)

¿Qué Aspectos Estarán Incluidos en las Normas Propuestas?



Se enfocarán en las vías comunmente identificadas en la contaminación de productos agrícolas, entre ellas:

1. Agua para la agricultura
2. Salud e higiene de los trabajadores agrícolas
3. Estiércol y otros productos que se aplican al suelo y pueden contener agentes patógenos
4. Animales en zonas de cultivos
5. Equipos, herramientas y edificios

Existen normas específicas propuesta para los retoños (frijolitos)

Agua para la agricultura

- El agua de ser segura y de calidad sanitaria adecuada para el uso requerido
- Inspección del sistema de agua
- Reinspección del sistema, cambios requeridos, pruebas ó tratamiento del agua
- Criterios específicos para la calidad del agua para ciertos propósitos y pruebas analíticas
- Se permiten alternativas que provean el mismo nivel de protección a la salud pública

Source: FDA webinar 2-17-13

Source: FDA webinar 2-17-13

Adiciones de origen biológico al suelo

- Los productos de origen animal que se adicionan al suelo pueden contaminarlo con agentes patógenos.

Los requerimientos incluyen:

- Definiciones para determinar el estado del aditivo: tratado o no tratado
- Normas para manipulación, transportación y almacenamiento
- Métodos de tratamiento, aplicación y los intervalos de aplicación
- Se permiten alternativas que provean el mismo nivel de protección a la salud pública

Source: FDA webinar 2-17-13

Animales Domésticos y Silvestres

Los requerimientos se aplican si existe una probabilidad razonable de que los animales contaminen a los productos incluidos en la ley:

- Esperar un período de tiempo adecuado entre el pastoreo y el cultivo en un campo
- Si se usan animales para el trabajo en una plantación, tome las medidas para prevenir que los a. patógenos se introduzcan en los productos
- Monitoree las entradas de animales y si se observan las mismas, evalúe efectos probables en la cosecha (no recolectar productos visiblemente contaminados)

Source: FDA webinar 2-17-13

Alternativas Permitidas

- Las granjas pueden establecer alternativas para ciertos requerimientos relacionados con el agua y las aditivos de origen biológico al suelo
- Las alternativas deben ser establecidas científicamente para proveer la misma protección del requerimiento en la norma propuesta sin incrementar el riesgo de adulteración

Source: FDA webinar 2-17-13

Se Requieren Registros, pero No Onerosos

- La reglas propuestas requerirán algunos registros, por ejemplo para documentar que ciertas normas se han cumplido
 - Resultados de una prueba al agua
- Los registros que se mantengan para otros propósitos no necesitan duplicación

Source: FDA webinar 2-17-13

Fechas de Cumplimiento Escalonadas

- **Fecha Efectiva:** 60 días después de ser publicada las reglas finales
 - Fechas de cumplimiento
- **Granjas muy pequeñas**
 - promedio anual de alimentos vendidos >\$25,000 y ≤ \$250,000
 - Cuatro años después de la fecha efectiva para cumplimiento
 - Para algunos requerimientos del agua, seis años

Source: FDA webinar 2-17-13

¿Quién es Usted?



Si espero suficientemente estas molestas regulaciones desaparecerán . . .

Uy! Parece que espere demasiado para redactar my **plan de seguridad** y ahora my granja no es un negocio



Principios Rectores De la Seguridad Alimentaria para Productos Frescos

Clave para las Buenas Prácticas Agrícolas (BPAs)


Ejemplos de cómo implementar un programa de seguridad de alimentos

Propósitos Básicos de las BPAs

- Cosecheros y empacadores deben hacer **todo lo que sea posible** para prevenir contaminaciones.
- Es extremadamente difícil limpiar y desinfectar la superficies de los productos agrícolas una vez que se hayan contaminados.
- Existe el potencial de que los a. patógenos se muevan hacia el interior de los productos durante las operaciones de poscosecha.
- Si no lo escribes, significa que no lo hiciste

Seguridad Alimentaria: ¿Qué Puede Hacer Ahora?

- Maneras prácticas y realistas de comenzar su programa de seguridad de los alimentos.



Buenas Prácticas Agrícolas (BPAs)

1. Agua

- Use agua limpia para todo
 - Riego
 - Para mezcla de fertilizantes y pesticidas
 - Para lavar los productos
 - Para lavar los equipos de recolección

¿Cuán limpia debe ser?

- Satisface las normas de agua potable
- Analizada cada año

"Dondequiera el agua se pone en contacto con los productos agrícolas frescos, su calidad determina el potencial para la contaminación." FDA

Use Agua Potable para Lavar los Productos



Buenas Prácticas Agrícolas (BPAs)

2. Estiércol & Sólidos Municipales

- Use estiércol y biosólidos obedeciendo las normas de FDA
 - Evite cultivos que crecen poco, especialmente los de hojas para ensalada.
 - Obedezca los requerimientos de tiempo entre la aplicación y la siembra de cultivos específicos.

"BPAs para el uso de estiércol y biosólidos incluyen tratamientos para reducir a. patógenos y maximizar el tiempo entre la aplicación en áreas de producción y la recolección de los productos." FDA

Buenas Prácticas Agrícolas (BPAs)



3. Higiene & Salud de Trabajadores

- Este consciente de la higiene personal y salud
- No trabaje cuando esté enfermo o permita que sus empleados lo hagan
- Entrene a sus empleados a lavarse las manos apropiadamente y cuando deba hacerse
- Asegúrese de que cualquier herida esté vendada o envíe a los empleados a sus casas sino están vendados

"Empleados infectados que trabajan con productos frescos incrementan el riesgo de transmisión de enfermedades por alimentos." FDA

Trabajadores

- No deben trabajar cuando están enfermos.
- Lavarse las manos frecuentemente.
- No deben tocar productos contaminados

Buenas Prácticas Agrícolas (BPAs)

4. Instalaciones Sanitarias

- Provea inodoros y estaciones para el lavado de las manos
 - Asegúrese de que los empleados usen los inodoros disponibles
 - Las estaciones para el lavado de las manos deben estar fuera de los baños
 - Los inodoros deben tener un sistema de desagüe
 - Los lavamanos en los campos deben ser capaces de recolectar el agua usada

"Empleados infectados que trabajan con productos frescos incrementan el riesgo de transmisión de enfermedades por alimentos." FDA

Buenas Prácticas Agrícolas (BPAs)
5. Sanidad en los Campos

- Limpiar, limpiar, limpiar
- Limpie los recipientes de recolección antes de usarlos y almacenarlos
- Limpie los equipos de recolección (cuchillos, podadoras) antes de usarlos y almacenarlos
- Si los productos se lavan o empaican en los campos, asegúrese de que se mantengan limpios
- Elimine tanta tierra como sea posible antes de abandonar el campo
- ¡Deje las mascotas en la casa!



Equipos y Recipientes

- Limpiar cuchillos y recipientes de colecta o cajas frecuentemente
- Use bolsas plásticas nuevas, etc.
- Lave todo al final del día y almacénelo separado del suelo



Buenas Prácticas Agrícolas (BPAs)
6. Sanidad en las Empacadoras

- Lave, enjuague y sanee las áreas de empaclado y los pisos al final de cada día
- No permita comer o fumar en las áreas de empaclado
- No use en el área de empaclado las ropas usadas en el campo
- Use cloro u otro desinfectante en el agua de lavado
- Cambie el agua de lavado cuando esté sucia
- Asegúrese de que los baños & estaciones de lavado de manos se usen



Mantenga los Productos a las Temperaturas Apropriadadas

- Temperaturas varían con los productos



Buenas Prácticas Agrícolas (BPAs)
7. Transporte

- Asegúrese de que los vehículos & recipientes usados para transportar los productos estén limpios
- Mantenga temperaturas apropiadas



Buenas Prácticas Agrícolas (BPAs)
7. Rastreo

- La habilidad para rastrear los alimentos, incluyendo a los productos frescos, hasta sus orígenes
- Sus registros deben incluir:
 - Fecha de recolecta
 - Identificación de la granja
 - Quiénes manipularon los productos, desde el granjero hasta los que lo recibieron



Información sobre BPAs procedente de la publicación ANR 8102

Documentos: ¡Escríbalas!

- Fechas
- Qué Usted hizo
- Quién estuvo allí
- Si no lo escribes, significa que no lo hiciste



La Seguridad Alimentaria en Granjas Pequeñas es Imposible de Estandarizar

- PERO esto no significa que no debemos o no podemos lograrlo. Ahora es el momento de empezar.

Independiente de la escala: desde la legislación hasta la implementación, it is a "trabajo en curso".



Algunos Recursos FSMA / GAPs



- FSMA: <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA/default.htm>
- (FDA).Guía para Reducir al Mínimo el Riesgo Microbiano en los Alimentos, para Frutas y Hortalizas Frescas. Disponible en: <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/ProducePlantProducts/ucm188933.htm>

Algunos Recursos FSMA / GAPs

- USDA GAPS Audit Programs: <http://www.ams.usda.gov/AMSV1.0/HarmonizedGAP>
- National GAPs website: <http://www.gaps.cornell.edu>
- University of Florida's food safety website: <http://fshn.ifas.ufl.edu/foodsafety/> (includes Florida-specific Tomato GAPs and other information)



Algunos Recursos FSMA / GAPs



- University of California food safety: <http://www.ams.usda.gov/AMSV1.0/HarmonizedGAP> (incluye guías para la seguridad de productos específicos:
 - melón cantalupo
 - hierbas culinarias
 - cebollas
 - hojas para ensaladas
 - tomates

¿Cómo Desarrollo un Plan de Seguridad?

- Una beca recibida por Tropical Fruit Growers of South Florida incluye fondos para realizar talleres con cosecheros de frutos y vegetales con el objetivo de ayudarlos a desarrollar sus propios planes
- Usted debe contactar las compañías que compran sus productos para conocer que ellas requieren y entonces desarrollar su plan