

Equilibrando la Inocuidad Alimentaria y Requisitos Orgánicos para: Mantenimiento de Registros - Fincas Completamente Cubiertas

Enero 2018



COMMUNITY ALLIANCE WITH FAMILY FARMERS

Introducción

Los productores orgánicos mantienen una variedad de registros requeridos por las Normas del Programa Orgánico Nacional (NOP, por sus siglas en inglés). Algunos de esos registros pueden satisfacer los requisitos de

mantenimiento de registros para fincas que están completamente cubiertas por la Norma de Inocuidad de Frutas y Vegetales Frescos del Acta de Modernización de Inocuidad Alimentaria (FSMA, por sus siglas en inglés).

Requisitos de Cada Norma

Programa Orgánico Nacional

- El NOP requiere que los registros documenten cumplimiento con prácticas descritas en el Plan de Sistema Orgánico (OSP, por sus siglas en inglés) de la finca. Estos registros cubren:
 - Materiales
 - Ventas
 - Cosecha
 - Recibos de compras de insumos
 - Manejo post-cosecha
 - Aplicación de Insumos
 - Producción y Rotación de Cultivos
 - Conservación de Recursos Naturales y de biodiversidad



Foto de E. Chris Wisner

Inocuidad de Frutas y Vegetales frescos FDA FSMA

El FDA requiere que las Fincas completamente cubiertas por FSMA mantengan registros de:

- Capacitación de Personal
 - Los empleados reciben capacitación de inocuidad alimentaria que aplique a su trabajo y que los temas de capacitación cubiertos sean registrados. Los empleados firman y ponen la fecha en un formulario después de que reciben la capacitación.
- Agua*
 - Resultados de Análisis de Agua
 - Monitoreo de tratamiento de agua (si aplica)
 - Acciones correctivas realizadas después de un resultado de análisis de aguas superficiales que excede el rango permitido (si aplica)
- Enmiendas Biológicas del Suelo de Origen Animal
 - Enmiendas compradas: Certificado de Cumplimiento del proveedor para el producto
 - Enmiendas en la finca: Registros que muestren que se cumplió con los requisitos de tiempo, temperatura, y de volteo
- Equipos
 - Fecha y método de limpieza y desinfección del equipo de cultivo, cosecha y empaque utilizado en la producción
- Brotes
 - Documentación de tratamiento de la semilla
 - Resultados del análisis de muestreo de cada lote de producción
 - Registros de acciones correctivas después de una prueba positiva para patógenos

** Al momento de la publicación los requisitos de agua estaban bajo revisión del FDA y podrían cambiar en el futuro. Por favor verifique con CAFF, un agente de extensión, y/o en internet para verificar que los registros listados anteriormente aun son requeridos.*

Requisitos de Mantenimiento de Registros

Cada uno de los registros de inocuidad alimentaria mantenido para FSMA debe:

- Ser creado al momento en que la actividad se realiza u observa
- Ser preciso y escrito con letra legible
- Tener la fecha y firma de la persona que creó el registro
- Incluir, como aplique:
 - Nombre y ubicación de la finca
 - Los valores y observaciones reales durante el monitoreo
 - Descripción de frutas y vegetales frescos cubiertos incluidos en el registro (Ej.: tipo de cultivo)
 - Ubicación del área de cultivo
 - Hora y Fecha de la actividad documentada

Ejemplo de Registro de Capacitación al Trabajador

FSMA requiere que las fincas documenten la capacitación de empleados e incluyan toda la información pertinente necesaria para satisfacer los requisitos de mantenimiento de registros de FSMA (listados anteriormente). Un ejemplo de un registro que satisface el requisito de FSMA de mantenimiento de registros de capacitación de empleados se otorga a continuación.

Note que el registro de capacitación de empleados es uno de los registros que en FSMA debe ser verificado y firmado por un supervisor. FSMA no dice que tan pronto después de que se crea un registro, éste debe ser revisado por un supervisor. La ley dice que el registro debe ser verificado dentro de un lapso de tiempo razonable.

Nombre y Dirección de la Finca: _____ Fecha: _____
Capacitador(es): _____ Hora de la Capacitación: _____
Idioma en que se realizó la Capacitación: _____

Materiales de Capacitación: Adjunte cualquier material impreso usado durante la capacitación y entregado a los asistentes a la capacitación. Adjunte también cualquier parte de Los Procedimientos Estándar de Operación (OSPs por sus siglas en inglés) o del Plan de Inocuidad Alimentaria de la Finca que aplique a la capacitación.

Nombre en letra molde del empleado	Temas en que se capacitó	Firma del Empleado
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		

Revisado por: _____ Título: _____ Fecha: _____

Sección de Preguntas Frecuentes

¿En qué temas se requiere capacitar a los empleados? ¿Qué significa capacitación que aplique a su trabajo?

Hay otra hoja informativa en esta serie que explica en más detalles estas preguntas. Por favor lea la hoja informativa “Capacitación e Higiene y Desinfección del Trabajador” para obtener más información.

¿Pueden los registros ser tanto escritos como electrónicos?

Sí, puede tener registros tanto escritos como electrónicos. Asegúrese de que los registros son u originales, una copia verdadera (ej.: fotocopia, foto), o electrónicos.

¿Todos los registros deben ser guardados en la ubicación de la finca?

No, puede guardar registros fuera de la finca. Por favor considere que, si las autoridades solicitan ver sus registros, debe tenerlos disponibles para ellos dentro de 24 horas, así que no los guarde muy lejos.

Si ya estoy manteniendo un registro para mi OSP (o por otra razón) ¿Necesito mantener un registro duplicado de inocuidad alimentaria para FSMA?

No, usted puede usar un registro ya existente si toda la información requerida está en ese registro y lo formatee de manera que incluya los requisitos de mantenimiento de registros listados anteriormente. Por ejemplo, si usted ya tiene registros de la aplicación de insumos que incluyan tiempo, temperatura, y registros de volteo para cada lote de composta que es fabricado y aplicado en la finca, también va a cumplir con el requisito de registro de “enmiendas biológicas de suelo de origen animal.”

¿Qué es lo que tiene que decir el Certificado de Conformidad (CoC) de un proveedor de una enmienda que contiene un ingrediente de origen animal?

Los proveedores de enmiendas biológicas de suelo de origen animal (Ej.: composta basada en estiércol, harina de plumas, harina de hueso,

emulsión de pescado, etc.) necesitan proveer un CoC que declare que ellos han:

- Tratado la enmienda usando un proceso científicamente válido.
- Manejado y almacenado el producto de manera y ubicación que minimice el riesgo de contaminación del producto con otro producto que aun no ha sido tratado.

¿Qué registros de tiempo, temperatura, y volteo son requeridos si usted elabora su propia composta en la finca?

Aprenda más acerca de este tema leyendo una de las otras hojas informativas en esta serie llamada “Enmiendas de Suelo de Origen Animal.” Hay dos métodos, compostaje estático y compostaje con volteo, y cada uno tiene requisitos definidos de tiempo, temperatura, y de volteo.

¿Con qué frecuencia debe el supervisor revisar los registros?

Según el texto en la Norma de Frutas y Vegetales Frescos, los registros en los que se requiere verificación por un supervisor deben ser revisados dentro de un tiempo razonable después de que se hace el registro. La finca deberá determinar qué significa razonable para su situación particular, que es influenciada por la frecuencia de veces con que se mantiene un registro y el tema en que se mantiene. Por ejemplo, una finca puede decidir requerir supervisores para verificar que la compañía de servicios sanitarios está registrando la limpieza de los baños cada dos semanas. Si por alguna razón la compañía deja de venir y limpiar, será descubierto por el supervisor (si es que un empleado no lo informa primero), la próxima vez que el/ella vaya a revisar los registros de limpieza del baño.

Conclusión

Las fincas orgánicas completamente cubiertas por la Norma de Frutas y Vegetales Frescos necesitarán comenzar a mantener registros adicionales más allá de los que ya mantienen para la certificación orgánica. Puede haber algo de traslape entre los registros orgánicos y de inocuidad alimentaria, y se aconseja que las fincas no tengan registros duplicados de inocuidad alimentaria si ya están haciendo seguimiento de esos detalles en su mantención de registros orgánicos.

Recursos

1. Páginas de Internet de Inocuidad Alimentaria de CAFF (en Inglés): <http://www.caff.org/programs/foodsafety/>
2. Recurso de Produce Safety Alliance que explica registros requeridos para fincas totalmente cubiertas de FSMA así como también provee algunas plantillas de mantención de registros (en Inglés). En: <https://producesafetyalliance.cornell.edu/>

Referencias

1. El FDA establece los requisitos de capacitación en la subparte C de la Norma Federal de Estándares para el Cultivo, Cosecha, Empaque, y Almacenamiento de Frutas y Vegetales Frescos para Consumo Humano en las partes §112.21-112.30. El texto completo se encuentra en (inglés): <https://www.federalregister.gov/d/2015-28159/p-2112>
2. El FDA establece los requisitos de aguas agrícolas en la Subparte E de la Norma Federal de Estándares para Cultivo, Cosecha, Empaque y Almacenamiento de Frutas y Vegetales Frescos para Consumo Humano en las partes §112.241-112.50. El texto completo se encuentra en (inglés): <https://www.federalregister.gov/d/2015-28159/p-2149>
3. El FDA establece los requisitos de enmiendas biológicas de suelo de origen animal y requisitos de desechos humanos en Subparte F de la Norma Federal de los Estándares de Cultivo, Cosecha, Empaque y Almacenamiento de Productos para Consumo Humano en las partes §112.51-112.60. Texto completo en (inglés): <https://www.federalregister.gov/d/2015-28159/p-2231>
4. El FDA establece los requisitos de equipos, herramientas, edificios, y requisitos de desinfección en la Subparte L de la Norma Federal de los Estándares de Cultivo, Cosecha, Empaque y Almacenamiento de Productos para Consumo Humano en las partes §112.121-112.140. Texto completo se encuentra en (inglés): <https://www.federalregister.gov/d/2015-28159/p-2278>
5. El FDA establece los requisitos de brotes en la Subparte M de la Norma Federal de los Estándares de Cultivo, Cosecha, Empaque y Almacenamiento de Productos para Consumo Humano en las partes §112.41-112.150. Texto completo se encuentra en (inglés): <https://www.federalregister.gov/d/2015-28159/p-2278>
6. El FDA establece los requisitos de mantenimiento de registros en la Subparte O de la Norma Federal de los Estándares de Cultivo, Cosecha, Empaque y Almacenamiento de Productos para Consumo Humano en las partes §112.161-112.167. Texto completo en (inglés): <https://www.federalregister.gov/d/2015-28159/p-2427>

Reconocimientos

Esta información es proporcionada de buena fe por CAFF, pero no es garantizada. Se ha realizado como un recurso educativo y no como un asesoramiento para una operación o finca específica, o como un sustituto a las regulaciones actuales o a la orientación del FDA u otras agencias reglamentarias. No nos haremos responsables directa o indirectamente de las consecuencias derivadas del uso de este documento o de los recursos identificados en este documento.



CAFF construye sistemas agrícolas y de alimentos sustentables a través de apoyo y programas en terreno que crean fincas familiares, comunidades y ecosistemas más fuertes. www.caff.org



United States
Department of
Agriculture

National Institute
of Food and
Agriculture

Este material se basa en trabajo que es mantenido por el Instituto Nacional de Alimentos y Agricultura, Departamento de Agricultura de Estados Unidos, bajo la beca número 2015-38640-23799 a través del programa Occidental de Educación e Investigación en Agricultura Sustentable bajo la sub-beca numero EW16-015. USDA es un empleador y un proveedor de servicios que ofrece iguales oportunidades. Cualquier opinión, hallazgos, conclusiones, o recomendaciones expresadas en esta publicación son del autor (es) y no reflejan necesariamente el punto de vista del Departamento de Agricultura de EE.UU. <http://wsare.org>

Los fondos para la traducción de este recurso fueron suplementados por el Instituto Nacional de Alimentos y Agricultura, Departamento de Agricultura de U.S., bajo la asignación número USDA-NIFA-FSMA-005777.

Revise las hojas informativas adicionales de CAFF en esta serie:
FSMA 101 ■ Monitoreo de Animales ■ y otros temas!
Aprenda más en www.caff.org/foodsafety