



Modernización de la Inocuidad de los Alimentos (FSMA, por sus siglas en inglés)

Criterio de Granjas Exemptas

La granja está completamente exenta de la FSMA si:

- Los cultivos que se cosechan son solamente para consumo personal o consumo en la granja
- Los cultivos que se cosechan están en la lista “raramente consumidos crudos” (de la FDA)
- Cultivos cosechados pasan por un "paso de eliminación microbiológica"

○

Las ventas brutas anuales totales de productos agrícolas de la granja son menos de \$31,925 al año (ajustadas por inflación y promediadas durante tres años, consulte la tabla a continuación).

2011	2021	2022	2023	promedio de ventas 2021-2023
\$25,000	\$30,119	\$32,240	\$33,415	\$31,925

Sume sus ventas brutas de productos agrícolas de 2021, 2022 y 2023 y tome el promedio. Si el promedio es inferior a \$31,925, entonces la granja cumple con esta exención.

¿Cuáles cultivos se consideran “raramente consumidos crudos” por la FDA?

Espárragos	Anacardos	Eneldo (semillas y hierbas)	Nueces pecanas
Frijoles negros	Guindas	Berenjenas	Menta
Grandes frijoles del norte	Garbanzos	Higos	Papas
Frijoles renales	Granos de cacao	Jengibre	Calabazas
Frijoles lima	Granos de café	Avellanas	Calabaza de invierno
Frijoles blancos	Coles	Rábano picante	Patatas dulces
Frijoles pintos	Maíz dulce	Lentejas	Castañas de agua
Remolacha (raíces y hojas)	Arándanos	Okra	
Remolacha azucarera	Dátiles	Cacahuates	

¿Que se considera un "paso de eliminación microbiológica"?

Procesar un producto crudo a altas temperaturas (por ejemplo, pasteurización, enlatado), fermentación (por ejemplo, elaboración de vino) o exponer el producto a irradiación son algunos ejemplos de pasos de eliminación. Se considera un paso de eliminación cuando se lavan los productos agrícolas en agua que contiene un desinfectante.

Bien, mi granja está **totalmente exenta** de FSMA. ¿Que necesito hacer? Dar la vuelta→



CAFF
COMMUNITY ALLIANCE
with **FAMILY FARMERS**

Modernización de la Inocuidad de los Alimentos (FSMA, por sus siglas en inglés) **Requisitos para granjas exentas**

Si su granja reclama la exención total porque sus cultivos se procesan de una manera que incluye un paso de eliminación, entonces la granja debe:

- Proporcionar documentación escrita sobre los productos y registros afiliados que salen de la granja de que los productos enviados no han sido procesados de acuerdo con procesos validados para eliminar microorganismos.
- La empresa procesadora que recibe su producto y lo procesa debe proporcionar a la finca un documento escrito de que procesó los tomates, uvas, etc. de acuerdo con procesos científicos validados.

Nota importante: La FDA puede revocar el estado de exención de una granja si ésta está involucrada en un brote de enfermedades transmitidas por alimentos.

Modernización de la Inocuidad de los Alimentos (FSMA, por sus siglas en inglés)

Requisitos para granjas exentas

Si su granja reclama alguna de las otras exenciones completas según la FSMA, es útil tener documentación escrita para demostrarlo.

- Declaraciones de impuestos, informes Quickbook y/o registros financieros para demostrar que la granja vale menos de \$25 mil
- Calendario de siembra y/o facturas de semillas para cultivos en los que la finca reclama exención de materia prima raramente consumida cruda.

CAFF recomienda que todas las granjas, independientemente de su tamaño y estado de FSMA, implementen Buenas Prácticas Agrícolas (BPA).

¿Qué son las BPAs?

Las BPA son un conjunto voluntario de mejores prácticas implementadas en una granja para ayudar a reducir los riesgos de inocuidad alimentaria. Las BPA se adaptan a las necesidades únicas de cada granja. La mayoría de las granjas describen qué prácticas de BPA están aplicando en su granja en su plan de inocuidad alimentaria agrícola. Las BPA cubren cinco áreas temáticas principales: **1)** agua, **2)** capacitación de empleados (salud e higiene) **3)** uso de la tierra en cultivo y acceso de animales, **4)** equipos, herramientas y edificios, y **5)** estiércol, abono y productos químicos.

Obtenga más información y acceda a nuestros recursos gratuitos en

<https://caff.org/food-safety-2/>