

Similitudes y diferencias entre el Programa Orgánico Nacional (NOP), la Ley de Modernización de la Seguridad Alimentaria (FSMA) y las Auditorías de Seguridad Alimentaria de Tercer Partido

Publicado en octubre del 2021

Actualizado en enero del 2025

Se ha revisado el contenido de esta guía. Siempre consulte directamente con su agencia de Orgánica y/o Seguridad Alimentaria para obtener la información específica para su operación. Este proyecto fue financiado originalmente por la Subvención del Programa de Divulgación de Seguridad Alimentaria del Instituto Nacional de Alimentos y Agricultura del USDA #2020-70020-32266.

Las actualizaciones y la expansión de esta guía fueron apoyadas por el Programa de Asociación de Transición a lo Orgánico (TOPP, por sus siglas en inglés) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés). TOPP es un programa de la Iniciativa de Transición Orgánica del USDA y es administrado por el Programa Orgánico Nacional del Servicio de Comercialización Agrícola (AMS, por sus siglas en inglés) del USDA.



**TRANSITION TO ORGANIC
PARTNERSHIP PROGRAM**

¿Qué es?

Programa Orgánico Nacional (NOP)	Ley de Modernización de la Seguridad de los Alimentos (FSMA)	Auditorías de Seguridad Alimentaria de 3 ^{er} Partido
<p>El Programa Orgánico Nacional (NOP, por sus siglas en inglés) es una regulación federal en los Estados Unidos que describe los requisitos que deben cumplir los productos agrícolas crudos para ser aprobados como productos orgánicos certificados. La ley cubre los cultivos cultivados en granjas, animales de ganado y productos alimenticios elaborados en instalaciones de procesamiento. Obtener la certificación es un proceso voluntario en el que participan las granjas para comercializar sus cultivos como Orgánicos Certificados. Los agricultores solicitan la Certificación Orgánica a través de una agencia certificadora acreditada (CCOF, Primus Auditing Ops, Oregon Tilth, etc.) y deben ser inspeccionados anualmente para mantener la certificación.</p>	<p>La Ley de Modernización de la Seguridad de los Alimentos (FSMA, por sus siglas en inglés) es una regulación federal de Seguridad Alimentaria que tiene siete secciones principales que cubren varias partes de la cadena de suministro. Una parte, la Regla de Seguridad de los Productos Agrícolas Frescos (PSR, por sus siglas en inglés), se aplica a nivel de granja. Las granjas de productos agrícolas se clasifican en una de tres categorías bajo esta sección de la ley: 1) totalmente exentas, 2) calificadas exentas (parcialmente exentas) o 3) totalmente cubiertas o deben estar en pleno cumplimiento. Esta guía proporciona información sobre lo que deben hacer las granjas que deben cumplir plenamente con las normas (también llamadas granjas "cubiertas"). Consulte los recursos de CAFF para conocer lo que deben hacer las granjas con una exención total o calificada/parcial.</p>	<p>Las auditorías de tercer partido son procesos voluntarios en los que participan las granjas para certificar sus prácticas de Seguridad Alimentaria. Se requieren ciertas Buenas Prácticas Agrícolas (BPA, por sus siglas en inglés) para lograr la certificación, según el tipo y el alcance de la auditoría. Los agricultores pueden solicitar una auditoría de tercer partido de agencias estatales (USDA Harmonized GAP, USDA Harmonized GAP+, Global GAP, etc.) o de empresas privadas (CCOF, SCS Global, Primus Auditing Ops). Existen diferentes tipos de auditorías de tercer partido, que van desde las más sencillas hasta las más complejas. Un agricultor elige qué cultivos quiere que se incluyan en la auditoría. Este recurso se centra en el estándar de auditoría GAP (por sus siglas en inglés) armonizado del USDA, ya que se alinea estrechamente con la FSMA (por sus siglas en inglés) y es generalmente aceptado por muchos compradores. Consulte con cualquier comprador para asegurarse de saber qué tipo de auditoría requieren. La Auditoría Armonizada GAP del USDA tiene tres secciones principales: 1) Preguntas Generales, 2) Operaciones de Campo y Cosecha, y 3) Operaciones Posteriores a la Cosecha. Esta guía proporciona información sobre las tres secciones.</p>

¿Cuándo comenzó el programa?

Programa Orgánico Nacional (NOP)	Ley de Modernización de la Seguridad de los Alimentos (FSMA)	Auditorías de Seguridad Alimentaria de 3 ^{er} Partido
<p>El NOP se convirtió en ley en 1990 como la "Ley de Producción de Alimentos Orgánicos". La ley establecía que los productos orgánicos no podían venderse en el mercado hasta el 1 de octubre del 1993.</p> <p>En el 2023 se finalizó una ley adicional, el Fortalecimiento de la Aplicación de la Ley Orgánica (SOE, por sus siglas en inglés), y ha actualizado el NOP para prevenir el fraude orgánico a medida que las cadenas de suministro orgánicas se vuelven cada vez más complejas.</p>	<p>La FSMA fue firmada en el 2011 por el presidente Obama. La Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA, por sus siglas en inglés) publicó subpartes de la ley para comentarios públicos en el 2015. Como parte de la ley, los departamentos estatales de agricultura inspeccionan las granjas de productos agrícolas totalmente cubiertas para garantizar el cumplimiento. Las primeras fechas de inspección comenzaron en el 2018, pero las primeras inspecciones no comenzaron hasta el 2019, con grandes granjas. Las últimas fechas de inspección para las granjas más pequeñas comenzaron a principios del 2021. Los nuevos requisitos de inspección del sistema de agua, que se finalizaron en el 2024, se aplicarán a partir del 2025, 2026 o 2027, según el tamaño de su granja.</p>	<p>El programa GAP Armonizado del USDA comenzó en el 2011. En el 2018, el USDA alineó voluntariamente el programa de auditoría GAP armonizado con los requisitos de la FSMA. Si una granja pasa una auditoría GAP armonizada del USDA, es <i>probable que</i> esa granja pase una inspección de FSMA.</p> <p>Aprobar una Auditoría GAP Armonizada del USDA (o cualquier otra Auditoría de Seguridad Alimentaria de tercer partido) no reemplaza una inspección de FSMA. Una granja todavía está sujeta a una inspección de FSMA por parte del Programa de Seguridad de Productos Agrícolas Frescos en California.</p>

¿Por qué debería importarme?

Programa Orgánico Nacional (NOP)	Ley de Modernización de la Seguridad de los Alimentos (FSMA)	Auditorías de Seguridad Alimentaria de 3^{er} Partido
<p>Los productos orgánicos certificados a menudo alcanzan un precio más alto que sus productos convencionales porque los compradores pagarán una prima por la confirmación de que sus alimentos han sido cultivados utilizando prácticas ecológicamente beneficiosas y que no contienen pesticidas sintéticos u Organismos Genéticamente Modificados (OGM).</p>	<p>Si su granja está categorizada como Exenta Calificada o Totalmente Cubierta, está legalmente obligada a cumplir con los estándares de FSMA y puede estar sujeto a inspección.</p> <p>Producir alimentos seguros es esencial para el éxito de su negocio. Independientemente del estado de su granja bajo el FSMA PSR, las granjas son responsables de practicar la seguridad de los alimentos y minimizar los riesgos de seguridad de los productos agrícolas.</p>	<p>Un comprador puede requerir que usted obtenga la certificación GAP para poder venderle. O bien, no tiene ningún comprador que requiera actualmente la certificación GAP, pero desea ampliar los posibles canales de mercado.</p>

¿Cuándo sería inspeccionado (NOP, FSMA) o auditado (auditoría de tercer partido)?

Programa Orgánico Nacional (NOP)	Ley de Modernización de la Seguridad de los Alimentos (FSMA)	Auditorías de Seguridad Alimentaria de 3 ^{er} Partido
<p>Si bien obtener la certificación orgánica es voluntario, las inspecciones son un requisito para lograr y mantener la certificación. Las inspecciones se completan poco después de presentar la solicitud en el primer año y, a partir de entonces, anualmente.</p> <p>En ciertos casos, pueden ocurrir inspecciones adicionales si hay problemas preocupantes.</p>	<p>Las inspecciones de la Ley de Modernización de la Seguridad de los Alimentos son obligatorias ya que la FSMA es una ley federal.</p> <p>En California, el Programa de Seguridad de Productos Agrícolas del Departamento de Alimentos y Agricultura de California (CDFA, por sus siglas en inglés) verifica que las granjas cumplan con la FSMA mediante la realización de inspecciones de la FSMA en las granjas. <i>Los agricultores no piden una inspección de la FSMA;</i> El CDFA se pone en contacto con los agricultores al azar y programa inspecciones. Con miles de granjas en California que necesitan ser inspeccionadas, es difícil determinar cuándo se puede contactar a su granja para una inspección.</p>	<p>Si bien obtener la certificación de tercer partido es voluntario, las auditorías son un requisito para lograr y mantener la certificación. Las auditorías se completan a petición y anualmente a partir de entonces. Las auditorías sin previo aviso pueden ocurrir aproximadamente 30 días después de la auditoría original, específicamente durante la temporada de crecimiento, y pueden servir como verificación adicional por parte del auditor si hay problemas de preocupación.</p> <p>Debe programar la auditoría para los momentos de la temporada en los que las actividades bajo el alcance solicitado (por ejemplo, cosecha, manejo) están ocurriendo activamente. No puede programar una auditoría durante la "temporada baja", ya que los auditores deben observar muchas actividades agrícolas a medida que se llevan a cabo. Desea que el auditor vea la cosecha de tantos cultivos, o tipos de cultivos, como sea posible, ya que los cultivos auditados se enumerarán en su certificado de auditoría.</p>

¿Cuánto cuesta?

Programa Orgánico Nacional (NOP)	Ley de Modernización de la Seguridad de los Alimentos (FSMA)	Auditorías de Seguridad Alimentaria de 3er Partido
<p>Los precios pueden variar, ya que algunas agencias de certificación cobran en función de la superficie orgánica y otras cobran por los ingresos brutos de la granja. Los honorarios de auditoría incluyen la preparación previa a la auditoría, el viaje, el tiempo de auditoría en la granja, la presentación y la revisión. A menudo hay una tarifa de solicitud única (~ \$ 300) antes de la primera inspección.</p> <p>Póngase en contacto con las organizaciones de certificación aprobadas para conocer sus requisitos de precios específicos. Consulte la Herramienta de Comparación de Certificadores Orgánicos de CAFF para obtener información detallada sobre los principales certificadores y sus esquemas de precios.</p>	<p>En California, no se puede cobrar a los agricultores por una inspección de la Regla de Seguridad de Productos Agrícolas Frescos de la FSMA. Su granja puede incurrir en otros costos directos (por ejemplo, pruebas de agua, costos de capacitación de empleados) a medida que logra y mantiene el cumplimiento de la ley.</p>	<p>Los precios pueden variar ya que las empresas privadas y el USDA brindan este servicio de auditoría. Los honorarios de auditoría incluyen la preparación previa a la auditoría, el viaje, el tiempo de auditoría en la granja, la presentación y la revisión. Se le cobra ya sea que apruebe o repruebe la auditoría, por lo que es crucial estar lo más preparado posible para minimizar los costos y no tener ninguna razón para una falla automática.</p> <p>Póngase en contacto con las organizaciones de certificación aprobadas para conocer sus requisitos de precios específicos.</p>

¿Quién proporciona la certificación?

Programa Orgánico Nacional (NOP)	Ley de Modernización de la Seguridad de los Alimentos (FSMA)	Auditorías de Seguridad Alimentaria de 3er Partido
<p>Las empresas (y, ocasionalmente, los Departamentos de Agricultura de los condados) tienen que solicitar al USDA convertirse en una Organización Certificadora Orgánica acreditada. Una vez que son aprobados, se les permite realizar inspecciones de certificación orgánica.</p> <p>Puede buscar en la base de datos del USDA por estado para encontrar organizaciones de certificación cercanas a su ubicación geográfica. Hay más de 50 organizaciones de certificación en los Estados Unidos.</p>	<p>En California, las inspecciones de FSMA son realizadas por el Programa de Seguridad de Productos Agrícolas del Departamento de Alimentos y Agricultura de California.</p>	<p>La Auditoría GAP Armonizada del USDA generalmente se proporciona a través del Departamento de Agricultura de su estado.</p> <p>La auditoría GAP Armonizada también es ofrecida por certificadores privados.</p>

¿Es obligatorio por ley?

Programa Orgánico Nacional (NOP)	Ley de Modernización de la Seguridad de los Alimentos (FSMA)	Auditorías de Seguridad Alimentaria de 3er Partido
<p>No. Obtener la certificación orgánica es una certificación voluntaria.</p>	<p>FSMA es una ley federal.</p> <p>Si su granja cumple con los criterios de estar "Cubierta" bajo FSMA, debe seguir todos los requisitos de la granja cubierta. Independientemente del estado de FSMA de su granja, todas las granjas deben practicar la seguridad de los alimentos para minimizar los riesgos de seguridad de los alimentos.</p>	<p>No. Someterse a una auditoría de tercer partido es voluntario. Por lo general, este es un requisito del comprador.</p>

¿Cómo recibe la certificación la granja?

Programa Orgánico Nacional (NOP)	Ley de Modernización de la Seguridad de los Alimentos (FSMA)	Auditorías de Seguridad Alimentaria de 3er Partido
<p>Debe crear un Plan de Sistema Orgánico (OSP) completo para documentar sus prácticas orgánicas. Consulte con su certificador para asegurarse de que está utilizando los documentos OSP específicos requeridos. Una vez que envíe su OSP, el certificador lo revisará y, si es aceptado, procederá a programar una inspección en el sitio. Después de pasar la inspección, la granja recibirá un certificado orgánico formal.</p>	<p>Si se selecciona una granja para una inspección, se le proporciona al agricultor un informe de inspección posteriormente.</p>	<p>Para obtener la certificación, al menos el 80% de cada sección de la lista de verificación de auditoría de su granja debe estar marcada como conforme. Los alcances relevantes dependen de las partes de su operación que solicite que se auditen.</p> <p>Los agricultores deben presentar el Formulario de Proveedor SC-430, el Formulario de Solicitud de Servicio de Auditoría SC-237A y el Formulario de Acuerdo de Participación en Servicios de Auditoría SC-651 al USDA para programar una auditoría.</p>

¿Cuánto tiempo dura la certificación?

Programa Orgánico Nacional (NOP)	Ley de Modernización de la Seguridad de los Alimentos (FSMA)	Auditorías de Seguridad Alimentaria de 3er Partido
Durante un año a partir de la fecha de emisión de su certificado orgánico.	Se espera que todas las granjas que se consideren "totalmente cubiertas" y que deban cumplir con FSMA PSR cumplan con la ley y cumplan a perpetuidad. Si una granja tiene una inspección de FSMA, aún es elegible para ser inspeccionada en el futuro. Por lo general, las inspecciones se llevan a cabo en función del tamaño y continuarán mientras siga siendo una granja cubierta.	Durante un año a partir de la fecha de la auditoría anterior.

¿Cuáles son los requisitos de etiquetado?

Programa Orgánico Nacional (NOP)	Ley de Modernización de la Seguridad de los Alimentos (FSMA)	Auditorías de Seguridad Alimentaria de 3er Partido
<p>Debe tener un certificado orgánico activo para el alcance del producto en cuestión para usar el logotipo orgánico del USDA. Para los procesadores/manipuladores, los requisitos difieren dependiendo de si está utilizando alguna de estas frases con el logotipo orgánico: 100% orgánico, Hecho con orgánico y Productos con menos del 70% de ingredientes producidos orgánicamente.</p>	<p>La FSMA requiere que tanto las granjas cubiertas como las granjas exentas calificadas se aseguren de que el nombre de la granja y la dirección física estén disponibles en el punto de venta. Esta información debe ser visible en los puestos de los mercados de agricultores, puestos de granjas, cajas de CSA y/o cajas al por mayor.</p> <p>Si su granja está totalmente exenta de FSMA porque vende productos crudos para procesar (por ejemplo, tomates en salsa), entonces todas las cajas que salgan de la granja deben decir: "No apto para consumo en crudo".</p>	<p>Para utilizar el logotipo GAP del USDA, debe haber superado con éxito la auditoría GAP para el alcance del producto en cuestión.</p>

¿Requiere un manual o un plan?

Programa Orgánico Nacional (NOP)	Ley de Modernización de la Seguridad de los Alimentos (FSMA)	Auditorías de Seguridad Alimentaria de 3er Partido
<p>Se debe elaborar un Plan de Sistema Orgánico (OSP) y presentarlo a una agencia certificadora.</p> <p>El Plan del Sistema Orgánico debe incluir: -Descripción de las prácticas en la granja y frecuencia con que se realizaron-Lista de cada insumo utilizado en la producción -Descripción de las prácticas de monitoreo para verificar que el plan se está implementando de manera efectiva -Si corresponde, descripción de las prácticas y barreras físicas para evitar la mezcla de productos orgánicos y no orgánicos-Otra documentación requerida para el gobierno federal, estatal o local puede reemplazar la información requerida en el plan del sistema orgánico (es decir, no necesita un duplicado). registro)</p> <p>La mayoría de las agencias de certificación tienen sus propias plantillas de OSP que requieren que los productores completen. Consulte con su organismo certificador para ver si tienen plantillas específicas que desean que complete.</p>	<p>La Regla de Seguridad de Productos Agrícolas Frescos de FSMA no requiere que usted tenga un plan de seguridad alimentaria; Sin embargo, existen varios requisitos de mantenimiento de registros.</p> <p>FSMA requiere ciertos registros para las granjas totalmente cubiertas (por ejemplo, registros de capacitación de empleados firmados por un supervisor de Seguridad Alimentaria, etc.). Las granjas calificadas y totalmente exentas deben mantener registros que verifiquen su estado de exención calificada.</p>	<p>Se requiere un plan de seguridad alimentaria con varios registros, procedimientos operativos estándar (SOP) y una evaluación de riesgos.</p> <p>-Debe designar un Gerente de Seguridad Alimentaria, una persona que conoce cómo se maneja la granja con respecto a la seguridad de los alimentos, para que sea responsable de garantizar el cumplimiento del plan y las prácticas en la granja.</p> <p>-El plan de seguridad de los alimentos debe tener una política disciplinaria para las violaciones de la seguridad de los alimentos.</p> <p>-El plan de seguridad alimentaria debe revisarse anualmente y cada vez que haya un cambio en la política de seguridad alimentaria en la granja.</p> <p>-Es posible que tenga que presentar una copia de su plan de seguridad alimentaria al auditor antes de su auditoría en persona y tenerla presente el día de su auditoría para que el auditor la revise o la consulte.</p> <p>-El plan de seguridad alimentaria y los registros que lo acompañan, los Procedimientos Operativos Estándar (SOP) y otros registros aplicables, deben estar vigentes durante <i>al menos un mes</i> antes de que se realice la auditoría.</p>

Temas de Mantenimiento de Registros

Programa Orgánico Nacional (NOP)	Ley de Modernización de la Seguridad de los Alimentos (FSMA)	Auditorías de Seguridad Alimentaria de 3er Partido
<p>Se deben mantener los siguientes registros:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Monitoreo de los recursos naturales (por ejemplo, vida silvestre, suelo y agua alrededor de la granja) -Medidas preventivas adoptadas para plagas y enfermedades (por ejemplo, poda, trampeo) -Insumos (por ejemplo, fertilizantes, pesticidas, compost) -Cosecha -Manejo Postcosecha -Ventas -Abastecimiento de semillas para garantizar que se hayan comprado semillas orgánicas cuando estén disponibles <p>Su certificador revisará y verificará estos registros durante su inspección anual en el sitio.</p> <p>Los registros deben conservarse durante un mínimo de 5 años.</p>	<p>Las granjas totalmente exentas y las granjas exentas calificadas deben mantener algunos registros para demostrar su estado de exención. Algunos ejemplos pueden incluir:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Registros de ventas para demostrar que está por debajo de un umbral de ventas específico -Registros de semillas para demostrar que solo cultiva cultivos que rara vez se consumen crudos -Documentación escrita que demuestre que sus cultivos pasan por una "etapa de muerte" <p>Las granjas totalmente cubiertas deben mantener registros en las siguientes categorías:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Agua: resultados de las pruebas de agua e inspección anual del sistema de agua -Enmiendas del Suelo de Origen Animal: Certificado de Análisis de los insumos comprados; Registros de tiempo, temperatura y rotación del compost hecho en la granja -Limpieza de equipos: registro de la fecha y el método de limpieza y desinfección de los equipos utilizados en las actividades de cosecha, empaque y mantenimiento <p>Los registros deben conservarse durante un mínimo de 2 años.</p>	<p>Hay cuatro alcances principales de auditoría: 1) Preguntas generales, 2) Operaciones de campo, 3) Operaciones posteriores a la cosecha y 4) Uso del logotipo. Debes determinar cuáles de los alcances requiere que tu comprador complete para tu auditoría. Se requiere que todas las granjas completen el alcance de las Preguntas Generales, y muchas granjas también desearán completar las Operaciones de Campo, Poscosecha o ambas. El uso del logotipo rara vez es utilizado por las pequeñas granjas.</p> <p>Hay 81 elementos obligatorios dentro de la Auditoría Armonizada de BPA. Si se determina que su granja no cumple con uno o más de los 81 elementos obligatorios, no pasará la auditoría.</p> <p>Registros requeridos: Individuo(s) designado(s) de Seguridad Alimentaria, Política disciplinaria por violaciones de Seguridad Alimentaria, Programa de proveedor aprobado para todos los materiales entrantes, Calidad del agua, Limpieza del área posterior a la cosecha, Limpieza de herramientas de cosecha, Trazabilidad, Retiro simulado, Programa de retiro, Acciones correctivas, autoauditoría, registro de autoauditoría interna anual.</p> <p>Los registros deben conservarse durante un mínimo de 2 años.</p>

Evaluaciones de Riesgos

Programa Orgánico Nacional (NOP)	Ley de Modernización de la Seguridad de los Alimentos (FSMA)	Auditorías de Seguridad Alimentaria de 3er Partido
<p>Aunque las evaluaciones de riesgos por escrito no son obligatorias en virtud del NOP, los agricultores deben tener la práctica de evaluar sus sistemas de agricultura orgánica para detectar el riesgo potencial de contaminación por sustancias prohibidas en sus campos o cultivos y/o la mezcla de productos no orgánicos con productos orgánicos certificados. Estas evaluaciones informales ayudarán a informar el establecimiento de "zonas de amortiguamiento" alrededor de sus campos orgánicos y límites de propiedad, así como sistemas para mantener los productos orgánicos separados y bien etiquetados durante la cosecha, el manejo posterior a la cosecha y el transporte.</p>	<p>La FSMA adopta un enfoque preventivo de la seguridad de los alimentos y alienta a los agricultores a realizar evaluaciones de riesgos con frecuencia para determinar las áreas de la granja donde se pueden minimizar o mitigar los riesgos de la seguridad de los alimentos.</p> <p>Bajo la nueva Regla Final para el agua agrícola previa a la cosecha, los agricultores son responsables de realizar (al menos una vez al año) una evaluación de riesgos de los sistemas de agua de la granja. Esto incluye una evaluación del tipo de fuente de agua (superficial, pozo, municipal), así como el método de riego (sobrecarga, goteo, inundación) y todas las áreas potenciales para la introducción de patógenos en el sistema de agua, aumentando así el riesgo de Seguridad Alimentaria para los cultivos. Dependiendo de los resultados de esta evaluación, pueden ser necesarias prácticas de mitigación y/o evaluaciones adicionales dentro de la misma temporada agrícola.</p>	<p>Se requieren evaluaciones de riesgos para cada peligro potencial en la granja con las siguientes frecuencias:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) anualmente, 2) cuando se producen cambios importantes en los procedimientos (por ejemplo, un nuevo cobertizo de empaquetamiento), 3) antes de cosechar un cultivo, y 4) cuando ocurre una lesión en la granja.

Requisitos de Capacitación de los Empleados

Programa Orgánico Nacional (NOP)	Ley de Modernización de la Seguridad de los Alimentos (FSMA)	Auditorías de Seguridad Alimentaria de 3er Partido
<p>Los empleados con autoridad para tomar decisiones sobre las prácticas orgánicas en la granja deben tener la capacitación adecuada. En particular, los empleados responsables de aplicar enmiendas del suelo, fertilizantes, pesticidas y otras sustancias aprobadas deben estar familiarizados con la Lista Nacional de Sustancias Permitidas y Prohibidas del NOP (205.601 y 602).</p>	<p>Todos los trabajadores deben ser capacitados en el momento de la contratación y luego al menos una vez al año a partir de entonces.</p> <p>Al menos un supervisor o parte responsable de la granja debe asistir a la capacitación aprobada por la FDA (capacitación de productores de PSA o alternativa acreditada) y tener el certificado de asistencia para proporcionar durante una inspección FSMA PSR.</p>	<p>Todo el personal debe recibir una capacitación en Seguridad Alimentaria suficiente para sus responsabilidades.</p> <p style="text-align: right;">La</p> <p>capacitación debe realizarse en el momento de la contratación y al menos una vez al año.</p> <p style="text-align: right;">El</p> <p>personal contratado debe estar sujeto a los mismos estándares de Seguridad Alimentaria que los empleados.</p> <p>La capacitación de los empleados debe proporcionarse en el idioma o idiomas que los trabajadores puedan entender.</p>

Salud e Higiene de los Trabajadores

Programa Orgánico Nacional (NOP)	Ley de Modernización de la Seguridad de los Alimentos (FSMA)	Auditorías de Seguridad Alimentaria de 3er Partido
<p>Los requisitos del Programa Orgánico Nacional no cubren nada relacionado con este tema.</p>	<p>Todos los trabajadores deben ser capacitados en: principios de higiene y Seguridad Alimentaria, reconocer los síntomas de una condición de salud que es razonablemente probable que resulte en la contaminación de los productos y cualquier norma relacionada con FSMA que se aplique a su trabajo.</p> <p>Los empleados de la cosecha también deben estar capacitados para reconocer los productos cubiertos que nunca deben cosecharse (por ejemplo, con heces en ellos), no cosechar los productos caídos, inspeccionar los contenedores de cosecha para detectar cualquier contaminación y corregir cualquier problema con el equipo o los contenedores de cosecha.</p> <p>Los visitantes de la granja deben tener baños limpios y estaciones de lavado de manos y deben estar al tanto, a través de capacitación y/o señalización, de las políticas y procedimientos de Seguridad Alimentaria de la granja para los visitantes.</p>	<p>Los empleados y visitantes deben ser conscientes de las buenas prácticas de higiene personal (por ejemplo, prácticas adecuadas de lavado de manos, signos de enfermedad), la ropa y el calzado deben estar limpios y en buenas condiciones, y deben comprender qué hacer en caso de enfermedad o lesión. Los auditores suelen interrogar a los empleados sobre esto durante la auditoría.</p> <p>La granja debe cumplir con los requisitos de baños de OSHA y tener estaciones de lavado de manos adecuadas junto a las instalaciones sanitarias.</p> <p>Se deben colocar letreros alrededor de la granja para recordar a los empleados y visitantes sobre el lavado de manos, las áreas de descanso, la ubicación de los baños y las políticas y procedimientos de la granja.</p>

Enmiendas del Suelo

Programa Orgánico Nacional (NOP)	Ley de Modernización de la Seguridad de los Alimentos (FSMA)	Auditorías de Seguridad Alimentaria de 3er Partido
<p>El Plan del Sistema Orgánico debe mencionar los pasos tomados por el agricultor para nutrir la fertilidad del suelo y mejorar el contenido de materia orgánica del suelo a través de la labranza adecuada, la rotación de cultivos, los cultivos de cobertura y el manejo del estiércol. Un agricultor puede aplicar los siguientes productos (siempre que estén en la lista nacional de productos permitidos) a un campo para mejorar el contenido de materia orgánica del suelo: nutrientes, enmiendas del suelo, sustancia extraída de baja solubilidad, sustancia extraída de alta solubilidad siempre que se utilice de acuerdo con la Lista Nacional de materiales no sintéticos o cenizas siempre que provenga de un artículo orgánico que se quemó. El estiércol crudo debe aplicarse al menos 90 días antes de la cosecha para los cultivos que tienen partes comestibles que no tocan el suelo (por ejemplo, tomates en espaldera) y al menos 120 días antes de la cosecha para los cultivos que sí tocan el suelo (por ejemplo, melones). Los agricultores no pueden aplicar lodos de depuradora (biosólidos) a sus campos. Los agricultores no pueden quemar los residuos de los cultivos a menos que sea para suprimir enfermedades o estimular la germinación de las semillas. Cualquier producto utilizado en la granja o en los campos debe estar en la lista de materiales aprobados de la granja y todas las aplicaciones deben documentarse en un registro de entrada.</p>	<p>Si compra enmiendas del suelo que contienen deshecho de animales, debe obtener un Certificado de Análisis del proveedor que verifique que la enmienda: 1) fue tratada de acuerdo con un proceso validado (por ejemplo, calor alto) y 2) que la enmienda del suelo se manipuló y almacenó de manera que se reduzca el riesgo de contaminación.</p> <p>Si está haciendo compost en la granja que contiene insumos de animales, debe tener registros de la hora, la temperatura y el volteo de cada lote. La granja debe elaborarse de acuerdo con los métodos de compostaje volteado o estático. A partir de la publicación de este documento, FSMA ha adoptado la Regla de 90-120 días descrita en el Programa Orgánico Nacional. Las enmiendas puramente vegetales no se consideran un riesgo para la Seguridad Alimentaria según la FSMA.</p> <p>Si los térs agrícolas utilizan un aditivo, como melaza, extracto de levadura o polvo de algas, entonces este té se considera una enmienda del suelo no tratada de origen animal y, por lo tanto, debe cumplir con la regla de 90 a 120 días del NOP.</p>	<p>Si compra enmiendas del suelo que contienen insumos animales, debe obtener un Certificado de Análisis del proveedor que verifique que la enmienda: 1) fue tratada de acuerdo con un proceso validado (por ejemplo, calor alto) y 2) que la enmienda del suelo el manejo y almacenaje de manera que se reduzca el riesgo de contaminación.</p> <p>Si está haciendo compostaje en la granja que contiene insumos de animales, debe tener registros de la hora, la temperatura y el volteo de cada lote. El compostaje en la granja debe elaborarse de acuerdo con los métodos de compostaje volteado o estático. A partir de la publicación de este documento, FSMA ha adoptado la Regla de 90-120 días descrita en el Programa Orgánico Nacional. Las enmiendas puramente vegetales no se consideran un riesgo para la Seguridad Alimentaria según la FSMA.</p> <p>Si usa té de compostaje, solo debe usar compostaje terminado y agua que no tenga E. coli genérica detectable por 100 ML. Es mejor tener un SOP sobre el uso del té de compost.</p> <p>Los productos químicos agrícolas deben almacenarse, aplicarse y eliminarse correctamente.</p>

Agua

Programa Orgánico Nacional (NOP)	Ley de Modernización de la Seguridad de los Alimentos (FSMA)	Auditorías de Seguridad Alimentaria de 3er Partido
<p>Las prácticas agrícolas deben mejorar o mantener la calidad del agua en la granja. Los productores deben manejar la materia orgánica del suelo sin contaminar los cuerpos de agua cercanos con nutrientes vegetales, patógenos, metales o residuos.</p> <p>Si se utiliza un desinfectante a base de cloro en el agua de riego aplicada a los cultivos, no debe exceder el límite máximo de desinfectante permitido según la Ley de Consumo Seguro (menos de 4 PPM).</p>	<p>De acuerdo con la Regla Final de la FDA sobre el agua agrícola previa a la cosecha, los agricultores deben realizar una evaluación del agua una vez al año que abarca la evaluación de riesgos en las siguientes áreas: ubicación de la fuente de agua y tipo de sistema de agua, tipo de método de aplicación de agua utilizado en la granja (por llovizna, goteo, riego por inundación), características del cultivo y susceptibilidad a la contaminación, condiciones ambientales que pueden aumentar los riesgos de Seguridad Alimentaria en la granja (lluvia, viento, inundaciones) y cualquier otro factor relevante. Si se identifican riesgos, las granjas deben identificar acciones correctivas o de mitigación. Dependiendo de la gravedad de los riesgos identificados, se requerirá que el agricultor suspenda inmediatamente el uso, o implemente medidas de mitigación dentro de la misma temporada, o analice el agua previa a la cosecha según lo indicado por la evaluación de riesgos.</p> <p>El agua potable, el lavado de manos y el agua utilizada para la cosecha y la poscosecha deben tener 0 <i>E. coli genérica</i> por cada 100 ml.</p>	<p>Debe haber un procedimiento escrito que describa el procedimiento de análisis del agua, las acciones tomadas en función de los resultados, los requisitos de capacitación y la explicación de cuándo las situaciones requieren una revisión del plan de Seguridad Alimentaria. Las pruebas de agua se realizarán con una frecuencia basada en los estándares actuales de la industria. Se requiere una evaluación inicial de riesgos del sistema de agua y se debe documentar los riesgos identificados.</p> <p>Debe haber una descripción escrita del sistema de agua (por ejemplo, mapa, narración, fotos). Los sistemas de agua no deben estar conectados con ningún sistema de aguas residuales. Si se utiliza tratamiento de agua, debe ser monitoreado.</p> <p>El agua potable, el lavado de manos y el agua utilizada para la cosecha y la poscosecha deben tener 0 <i>E. coli genérica</i> por cada 100 ml.</p>

Tierra

Programa Orgánico Nacional (NOP)	Ley de Modernización de la Seguridad de los Alimentos (FSMA)	Auditorías de Seguridad Alimentaria de 3er Partido
<p>Puede certificar una granja completa o solo una parte de la granja, siempre y cuando los campos certificados estén rodeados de "zonas de amortiguamiento" que puedan prevenir adecuadamente la contaminación de materiales no orgánicos en el campo orgánico certificado.</p> <p>La tierra orgánica certificada debe haber estado libre de cualquier sustancia prohibida durante los 36 meses anteriores a la primera cosecha orgánica certificada.</p> <p>Una carta de uso de la tierra del propietario anterior y/o declaraciones juradas de los propietarios vecinos pueden ser útiles para documentar que su tierra de cultivo está libre de sustancias prohibidas y puede usarse para cultivos orgánicos certificados.</p>	<p>FSMA alienta a los agricultores a comprender cómo se usaban las tierras de cultivo antes de la producción y cualquier riesgo potencial de Seguridad Alimentaria.</p> <p>La intrusión de vida silvestre de las propiedades adyacentes puede ser un riesgo común para la Seguridad Alimentaria en las granjas. Los agricultores deben evaluar las áreas potenciales donde los animales de pastoreo/trabajo/salvajes podrían contaminar sus cultivos. Consulte la sección de Animales Salvajes y Domésticos para obtener más información.</p> <p>También considere los usos adyacentes de la tierra, ya que los vertederos de basura cercanos, las operaciones de alimentación de animales confinadas y otros usos de la tierra pueden representar un riesgo para su granja.</p> <p>Los cultivos que están en el campo durante un evento de inundación no deben ser cosechados.</p>	<p>La granja debe estar libre de exceso de basura y basura no contenida, incluyendo los productos sacrificados. La basura no puede entrar en contacto con los productos.</p> <p>La granja debe tener un plan de gestión de residuos.</p> <p>Los sistemas de alcantarillado y fosas sépticas deben recibir un mantenimiento adecuado.</p> <p>Si se produce una inundación, sería necesario realizar una nueva evaluación del riesgo de la tierra. Si llueve mucho y el agua se acumula en la superficie del suelo antes de filtrarse en el suelo, eso no se considera una inundación. Los cultivos que están en el campo durante un evento de inundación no deben ser cosechados.</p>

Equipos, Herramientas y Edificios

Programa Orgánico Nacional (NOP)	Ley de Modernización de la Seguridad de los Alimentos (FSMA)	Auditorías de Seguridad Alimentaria de 3er Partido
<p>Un agricultor no puede usar madera tratada con arseniato u otros materiales prohibidos para nuevas instalaciones o propósitos de reemplazo en contacto con el suelo o el ganado. Si la madera tratada ya estaba presente en la granja antes del período de transición orgánica de 36 meses, está permitida.</p> <p>Cualquier equipo que se utilice para producir o manipular productos orgánicos y no orgánicos debe limpiarse entre usos y se deben mantener registros de este proceso.</p>	<p>Se requiere que los agricultores mantengan un registro de la fecha y el método de limpieza y desinfección del equipo utilizado en las actividades de cosecha, empaque y almacenamiento (almacenamiento). Los empleados deben estar capacitados en las prácticas adecuadas de limpieza y desinfección.</p> <p>Cualquier equipo de campo que entre en contacto con los productos cubiertos debe ser inspeccionado, mantenido y limpiado adecuadamente. El equipo y los materiales deben estar adecuadamente separados de las áreas donde se procesan los productos.</p>	<p>Un agricultor debe mantener una lista de todos los equipos de la granja que pueden entrar en contacto con los productos, así como un procedimiento escrito sobre cómo controlar cualquier derrame de este equipo. Mantener registros de mantenimiento de vehículos y equipos. La granja debe tener una política escrita, procedimientos y una lista de verificación para verificar la limpieza de los vehículos utilizados para transportar los productos.</p> <p>Los equipos de lavado de manos y saneamiento deben estar disponibles, mantenerse limpios y no convertirse en una fuente de contaminación. Si se usan guantes, asegúrese de que exista una política y se brinde capacitación sobre el uso adecuado y la frecuencia cambiante.</p> <p>Cualquier procedimiento de limpieza y desinfección no debe representar un riesgo para contaminar los productos y debe documentarse dentro de un POE. Mantener registros de la fecha y el método de limpieza y desinfección del equipo.</p> <p>Los refrigeradores deben estar debidamente sellados y tener drenaje para que se minimice la acumulación de agua. El condensado que gotea de las tuberías o condensadores no debe gotear sobre los productos.</p>

Animales Salvajes y Domésticos

Programa Orgánico Nacional (NOP)	Ley de Modernización de la Seguridad de los Alimentos (FSMA)	Auditorías de Seguridad Alimentaria de 3er Partido
<p>Consulte la sección de enmienda del suelo en la página 17 para conocer los requisitos de tiempo de aplicación de estiércol crudo.</p>	<p>La FSMA requiere que si se encuentran pruebas significativas de una posible contaminación (por ejemplo, heces de animales presentes), se debe evaluar si los productos aún se pueden cosechar. Si hay evidencia de intrusión de animales en un campo de cultivo, el agricultor debe implementar una "zona de amortiguamiento" razonable alrededor del área contaminada de la cual no se debe cosechar el cultivo.</p> <p>Los animales domésticos no están prohibidos, pero deben ser excluidos de las zonas de producción.</p> <p>Las mascotas pueden considerarse animales de trabajo y deben ser monitoreadas. Las granjas con mascotas deben tener un plan de acción correctiva si las mascotas contaminan las áreas de producción. Los visitantes no deben traer mascotas a la granja.</p>	<p>Evaluación escrita de riesgos sobre la actividad animal en la zona de producción y sus alrededores. Dependiendo de los resultados de la evaluación de riesgos, se implementan prácticas y se anotan en un procedimiento operativo estándar (SOP) para minimizar la posible contaminación de los animales (por ejemplo, cercas, materiales reflectantes, setos).</p> <p>El monitoreo de la actividad animal cerca y en las áreas de crecimiento se realiza durante toda la temporada.</p>

Biodiversidad y Conservación

Programa Orgánico Nacional (NOP)	Ley de Modernización de la Seguridad de los Alimentos (FSMA)	Auditorías de Seguridad Alimentaria de 3er Partido
<p>Las prácticas orgánicas promueven el ciclo de los recursos, el equilibrio ecológico y la conservación de la biodiversidad en la granja.</p> <p>Los OSP deben contener un Plan de Monitoreo para la vida silvestre y los recursos naturales en y alrededor de la granja.</p>	<p>FSMA no requiere que las granjas cubiertas excluyan a los animales de las áreas de cultivo al aire libre, o que destruyan el hábitat de los animales o que despejen los límites de la granja alrededor de las áreas de cultivo al aire libre o los drenajes en nombre de la Seguridad Alimentaria.</p> <p>Se permite y se anima a los agricultores a practicar la cogestión. La cogestión es una variedad de prácticas que permiten a los agricultores equilibrar las prácticas de seguridad alimentaria y biodiversidad para maximizar el éxito de ambas. Por ejemplo, la investigación ha demostrado que tener setos es bueno para mejorar la biodiversidad en la granja y, de hecho, también ayuda a reducir los riesgos de Seguridad Alimentaria, ya que es más probable que los animales salvajes permanezcan en los setos y no vayan al campo.</p>	<p>Se permite y se anima a los agricultores a practicar la cogestión. La cogestión es una variedad de prácticas que permiten a los agricultores equilibrar las prácticas de seguridad alimentaria y biodiversidad para maximizar el éxito de ambas. Por ejemplo, la investigación ha demostrado que tener setos es bueno para mejorar la biodiversidad en la granja y, de hecho, también ayuda a reducir los riesgos de Seguridad Alimentaria, ya que es más probable que los animales salvajes permanezcan en los setos y no vayan al campo.</p> <p>Dependiendo de las circunstancias, se implementan prácticas y se anotan en un procedimiento operativo estándar (SOP) para minimizar la posible contaminación de los animales (por ejemplo, cercas, materiales reflectantes, setos).</p>

Manejo de Plagas

Programa Orgánico Nacional (NOP)	Ley de Modernización de la Seguridad de los Alimentos (FSMA)	Auditorías de Seguridad Alimentaria de 3er Partido
<p>El NOP exige que los agricultores empleen prácticas de prevención de plagas como condición previa para usar otros métodos de control "naturales", como la captura con trampas, la introducción de especies depredadoras u otros métodos de control no químicos. El agricultor debe documentar que primero trató de manejar la plaga utilizando métodos de control preventivos y "naturales" antes de que se le permita aplicar una sustancia permitida de la Lista Nacional. Además, el agricultor debe seguir la anotación única descrita en la Lista Nacional sobre cómo y cuándo se puede usar el producto plaguicida.</p> <p>Los procesadores/manipuladores orgánicos (incluidas las granjas que almacenan cultivos comestibles en el lugar, como el almacenamiento de granos o los refrigeradores de productos agrícolas) deben eliminar el hábitat de plagas y/o las fuentes de alimento en estas instalaciones.</p>	<p>La FSMA requiere un monitoreo continuo de plagas como ratones en y alrededor de las áreas donde se cultivan, empacan o almacenan los productos cubiertos. La FSMA no regula los productos químicos agrícolas como insecticidas, pesticidas o fungicidas (que están regulados por otras entidades federales y estatales).</p>	<p>Los productos químicos agrícolas deben ser aplicados por un empleado capacitado. Tenga a mano una copia activa de la licencia de aplicador de pesticidas.</p> <p>El agua utilizada para aplicar cualquier producto químico agrícola no debe ser una fuente de contaminación. La eliminación de productos químicos agrícolas no debe ser una fuente de contaminación ambiental o de productos agrícolas. Los registros deben describir los medios para desechar los productos químicos y cómo se limpia el equipo que entra en contacto con los productos químicos.</p> <p>Se debe restringir el acceso de los animales a las áreas de manejo de alimentos. Si se usan trampas para roedores, deben ubicarse donde no contaminen las superficies de manejo de productos agrícolas o alimentos (no use cebo porque eso puede atraer a más roedores). La granja debe tener procedimientos escritos (SOP) con respecto al manejo de plagas y registrar esta información en un registro de control de plagas. Si utiliza una empresa externa para el control de plagas, debe proporcionar informes sobre las fechas en que inspeccionaron las trampas y las medidas adoptadas para eliminar los problemas.</p>

Semillas y Trasplantes

Programa Orgánico Nacional (NOP)	Ley de Modernización de la Seguridad de los Alimentos (FSMA)	Auditorías de Seguridad Alimentaria de 3er Partido
<p>Los agricultores no pueden utilizar semillas o material de siembra (tubérculos, plantones) que no estén certificados como orgánicos, a menos que el agricultor haya demostrado su incapacidad para obtener opciones orgánicas. Esto se puede hacer proporcionando documentación de que las semillas orgánicas no están disponibles. Los agricultores no pueden usar plántulas no orgánicas a menos que el Servicio de Comercialización Agrícola haya otorgado legalmente una variación temporal, lo que ocurre rara vez y generalmente después de un evento climático extremo u otra interrupción significativa del negocio agrícola.</p> <p>Los brotes deben cultivarse a partir de semillas orgánicas certificadas. No hay excepción al requisito de usar semillas orgánicas.</p> <p>Un agricultor puede usar semillas, plántulas o material de siembra tratado con una sustancia prohibida si así lo exigen las regulaciones fitosanitarias federales o estatales.</p>	<p>No se aborda en el reglamento.</p>	<p>No se aborda en el reglamento.</p>

Cosecha

Programa Orgánico Nacional (NOP)	Ley de Modernización de la Seguridad de los Alimentos (FSMA)	Auditorías de Seguridad Alimentaria de 3er Partido
<p>El NOP requiere que los agricultores implementen medidas en sus procesos de cosecha que eviten la mezcla de productos orgánicos y no orgánicos. Esto es especialmente importante en operaciones "mixtas" (superficie orgánica y no orgánica dentro de la misma granja). Los agricultores con operaciones mixtas necesitarán un SOP que describa cómo se mantienen separados estos cultivos durante la cosecha y cómo se limpia cualquier equipo de cosecha compartido entre usos.</p>	<p>Es esencial asegurarse de que no se cosechen los cultivos con heces. Si se encuentra un cultivo con heces u otra contaminación, se debe establecer una zona de amortiguamiento de no cosecha (entre 0 y 25 pies) dependiendo de la gravedad de la contaminación.</p> <p>Las herramientas y el equipo utilizados durante la cosecha deben limpiarse y desinfectarse de acuerdo con los procedimientos de su granja.</p>	<p>Se requiere una evaluación de riesgos previa a la cosecha antes de cada cosecha. Cualquier cultivo que no crezca en el suelo que se caiga al suelo durante la cosecha debe ser sacrificado. Los productos contaminados, dañados o en descomposición deben ser eliminados.</p> <p>Procedimientos escritos requeridos: -Los recipientes de cosecha y el material de empaque se están utilizando para los productos correctos y las actividades posteriores a la cosecha (incluyendo los recipientes que pueden tocar el suelo durante la cosecha)-Inspeccionar los recipientes en contacto con los alimentos para verificar su limpieza antes de usarlos-Capacitación de los empleados sobre cómo lidiar con cualquier producto contaminado, dañado o caído -El agua utilizada durante la cosecha debe tener cero E. coli genérica detectable. Los resultados de las pruebas que documentan la calidad del agua deben estar disponibles-Tratamiento del agua recirculada, si corresponde.-Si corresponde, aborde el control de la temperatura del agua de lavado.</p>

Postcosecha

Programa Orgánico Nacional (NOP)	Ley de Modernización de la Seguridad de los Alimentos (FSMA)	Auditorías de Seguridad Alimentaria de 3er Partido
<p>No puede usar materiales de empaque, recipientes de almacenamiento o contenedores que contengan fungicidas, conservantes o fumigantes sintéticos.</p> <p>Se permite el uso de productos de cloro en el agua de lavado posterior a la cosecha siempre que se mantengan por debajo de los niveles máximos permitidos por la FDA o la EPA para tal fin. El ácido peracético se puede usar en agua de lavado o enjuague y/o en superficies en contacto con alimentos de acuerdo con los límites de la FDA.</p> <p>Los agricultores deben implementar medidas en sus sistemas de cosecha y poscosecha que eviten la mezcla de productos orgánicos y no orgánicos en cada paso de la cadena de poscosecha, incluyendo el lavado, el empaque, el transporte y la venta. Los agricultores en operaciones mixtas necesitarán un SOP que describa cómo se mantienen separados estos cultivos durante la poscosecha y cómo se limpia cualquier equipo compartido entre usos.</p>	<p>El agua utilizada para lavarse las manos, lavar los cultivos y hacer hielo debe estar libre de E. coli genérica detectable.</p> <p>Asegúrese de que los camiones que transportan productos empacados no sean una fuente de contaminación. Si se utilizan unidades refrigeradas, asegúrese de que se les dé mantenimiento y monitoreo para reducir los riesgos de seguridad de los productos y que el condensado que gotea no se convierta en una fuente de contaminación en los productos. Asegúrese de que todos los termómetros funcionen correctamente.</p>	<p>Los productos cosechados deben manipularse de manera que se evite la contaminación. Las superficies en contacto con los alimentos deben estar hechas de materiales no porosos siempre que sea posible (se permiten mesas/paletas de madera si están bien mantenidas). Los trapos de tela que representen un riesgo de contaminación cruzada no deben usarse para limpiar los productos. El área de la empacadora está relativamente libre de basura, desechos y basura.</p> <p>Los materiales de empaquetado deben ser apropiados para su uso y almacenarse de manera que se evite la contaminación. La granja tiene una política escrita sobre si los materiales de empaque pueden estar en contacto directo con el suelo (por ejemplo, durante el empaque en el campo).</p> <p>Los productos de limpieza solo se usan de la manera en que están aprobados para su uso. Todos los productos químicos están debidamente etiquetados y almacenados en un lugar seguro (bajo llave y lejos de los productos agrícolas).</p> <p>Los edificios de poscosecha se construyen y mantienen de manera que se evite la contaminación (no es necesario que los edificios estén completamente cerrados). Se necesita un procedimiento escrito sobre cómo se limpian y mantienen los equipos refrigerados. Todas las herramientas utilizadas para monitorear desinfectantes o temperaturas más frías deben mantenerse y ser precisas.</p>

Pruebas

Programa Orgánico Nacional (NOP)	Ley de Modernización de la Seguridad de los Alimentos (FSMA)	Auditorías de Seguridad Alimentaria de 3er Partido
<p>En ocasiones, el USDA exige a las organizaciones de certificación que analicen los residuos de los productos en busca de pesticidas, insecticidas y fungicidas. Su agencia certificadora puede solicitarle una muestra del producto para completar las pruebas de residuos.</p>	<p>El agua utilizada en las actividades posteriores a la cosecha en la granja (por ejemplo, lavado de cultivos, hielo, agua para lavarse las manos) debe tener cero E. coli genérica. Si utilizas agua municipal para la poscosecha, puedes consultar los resultados de las pruebas de agua. Si utiliza un pozo, deberá probarlo para confirmar que cumple con los requisitos de la FSMA.</p> <p>El agua de producción ya no tiene un requisito de prueba según la FSMA, pero es posible que desee realizar la prueba según sus circunstancias.</p> <p>Si está utilizando un método de tratamiento no validado para una enmienda del suelo, tendrá que hacerse la prueba y proporcionar documentación de que el proceso funciona para reducir los patógenos.</p>	<p>Las evaluaciones de riesgos requeridas contienen requisitos de prueba.</p> <p>Si un peligro requiere que realice pruebas (por ejemplo, pruebas de agua), debe seguir ciertas prácticas y mantener registros.</p>

Trazabilidad

Programa Orgánico Nacional (NOP)	Ley de Modernización de la Seguridad de los Alimentos (FSMA)	Auditorías de Seguridad Alimentaria de 3er Partido
<p>Desde la implementación de las reglas de Fortalecimiento de la Aplicación Orgánica (SOE, por sus siglas en inglés) en el 2024, se requiere que los inspectores orgánicos realicen una auditoría de rastreo y una auditoría de balance de masa en las granjas orgánicas, las cuales prueban la integridad de los sistemas de mantenimiento de registros de la granja. En el rastreo, el inspector intentará rastrear un caso de producto desde la semilla hasta la venta. En la auditoría de balance de masas, el inspector verificará que la cantidad de producto que se cosecha es relativamente igual a la misma cantidad de producto que se vende.</p> <p>Es probable que estas auditorías requieran que los agricultores incorporen un sistema de numeración de lotes en sus procesos de cosecha y empaque. Un número de lote simple podría incluir el bloque de campo donde se cosechó el producto y la fecha de cosecha.</p>	<p>La Regla de Productos Agrícolas Frescos de FSMA no cubre la trazabilidad. Sin embargo, en mayo de 2024 se publicó la Regla de Trazabilidad separada de FSMA. Este recurso no cubre la nueva Regla de Trazabilidad de manera integral, pero a continuación se proporciona información general:</p> <p>A partir de enero del 2026, las empresas alimentarias deberán cumplir con FSMA 204, la Regla Final de Trazabilidad Alimentaria. Las granjas cubiertas deben tener un Plan de Trazabilidad de Productos Agrícolas por escrito, que incluya registros y números de lote necesarios para rastrear cada cultivo un paso adelante y un paso atrás en la cadena de suministro. También se requerirá que las granjas tengan procedimientos de retiro por escrito y deben realizar un "simulacro de retiro" una vez al año para garantizar la funcionalidad de esos procedimientos.</p>	<p>Los agricultores deben llevar a cabo un ejercicio de trazabilidad (a menudo llamado "simulacro de retirada") anualmente y tener un programa de trazabilidad que rastree un paso adelante y hacia atrás para cada cultivo.</p>