

Equilibrando la Inocuidad Alimentaria y Requisitos Orgánicos para: Planes Escritos

Enero 2018



COMMUNITY ALLIANCE WITH FAMILY FARMERS

Introducción

El Programa Orgánico Nacional (NOP, por sus siglas en inglés) requiere que las fincas desarrollen un Plan de Sistema Orgánico (OSP, por sus siglas en inglés) que documente la conformidad de la finca con los estándares NOP. El Acta de Modernización de Inocuidad Alimentaria (FSMA, por sus siglas en

inglés), no requiere que las fincas creen un plan escrito de inocuidad alimentaria de la finca. Sin embargo, como en orgánicos, la mejor manera para que una finca documente que está en conformidad con las normas es tener un plan por escrito acerca de ese tema.



Foto de E. Chris Wisner

Requisitos de Cada Norma

Programa Orgánico Nacional

- Las normas NOP dicen que un productor debe desarrollar un plan de sistema orgánico que incluya:
 - Descripción de prácticas de la finca
 - Lista de todos los insumos usados en la finca
 - Descripción del monitoreo de prácticas
 - Descripción del Mantenimiento de Registros
 - Procesos para evitar la mezcla de productos orgánicos y no orgánicos (si aplica)



Foto de E. Chris Wisner

Inocuidad de Frutas y Hortalizas Frescas FDA FSMA

- FSMA no requiere que las fincas escriban un plan de Inocuidad Alimentaria.
- Las fincas completamente cubiertas por FSMA deben documentar todos los ítems listados a continuación. Puede ser de ayuda mantener estos registros en un plan de inocuidad alimentaria de la finca:
 - Aptitudes y capacitación del personal
 - Resultados del análisis de agua, resultados del tratamiento de aguas, inspección anual del sistema de aguas, tasas de mortalidad microbiana y acciones para la corrección de aguas, si es que se usan*
 - Certificado de Conformidad de todos los proveedores de enmiendas que contienen componentes animales

**Al momento de publicación, el FDA estaba revisando los requisitos actuales de agua, por ende, algunos de los requisitos pueden cambiar en el futuro. Por favor diríjase al sitio web del FDA para información más actualizada.*

Sección de Preguntas Frecuentes

Si FSMA no tiene requisitos para que las fincas escriban un plan de inocuidad alimentaria. ¿Por qué debería crear uno?

En inocuidad alimentaria, así como en orgánicos, si no hay un registro por escrito de su plan y acciones, entonces no hay evidencia para comprobar que de hecho estaba implementando prácticas de inocuidad alimentaria.

- **Legal:** En un evento desafortunado en que una enfermedad transmitida por alimentos fuera conectada a la finca, tener un plan de inocuidad alimentaria y registros asociados va a ayudar a demostrar que la finca estaba activamente realizando su parte para reducir riesgos de inocuidad de alimentos. Si usted califica como exento del FSMA y un brote se rastrea a su finca, pero le demuestra al FDA que estaba usando buenas prácticas agrícolas relacionadas a la inocuidad alimentaria, es menos probable que pierda su exención.
- **Opciones de Mercado:** Algunos compradores requieren que los productores provean una copia de su plan de inocuidad alimentaria antes que la finca sea capaz de venderles. Las fincas con planes de inocuidad alimentaria demuestran que toman en serio la inocuidad alimentaria, porque se tomaron el esfuerzo de tener políticas, procedimientos, y registros por escrito. Esto puede resultar en mejor sustentabilidad del negocio, a medida que las leyes y la industria requieren que las fincas tengan nuevos parámetros de inocuidad alimentaria.
- **Eficiencia Funcional:** Escribir un plan de inocuidad alimentaria facilita la capacitación y adherencia de los empleados a las políticas de la compañía.

¿Qué es un plan de inocuidad alimentaria?

Un plan de inocuidad alimentaria de la finca es un documento “vivo” que es un registro escrito de las políticas y procedimientos de inocuidad alimentaria de la finca y hace referencia al lugar donde se mantienen los registros, o donde pueden ser encontrados en la finca. Cuando se desarrolla un plan de inocuidad alimentaria de la finca es esencial escribir sólo lo que la finca está realizando en la actualidad, no lo que espera realizar. Una vez que la finca crea un plan de inocuidad alimentaria, semejante a lo que ocurre con un OSP, debe ser revisado al menos una vez al año y actualizado para reflejar cualquier cambio en las prácticas de la finca.

No estoy haciendo nada de inocuidad alimentaria en mi finca. ¿Cómo comienzo a escribir un plan de inocuidad alimentaria?

Usted probablemente ya está realizando buenas prácticas de inocuidad alimentaria sin saberlo. Comience con una evaluación de riesgo. Puede hacer referencia a la plantilla de evaluación de riesgo de CAFF como guía (diríjase a la sección de recursos). Segundo; una vez que esté familiarizado con los riesgos de seguridad alimentaria, use una de las plantillas de plan de inocuidad alimentaria de la finca para crear su propio plan. Recuerde que no hay dos fincas exactamente iguales, así que no resulta si toma el plan de inocuidad alimentaria de otra finca y pone el nombre de su finca en la tapa. Es por el bien de cada finca desarrollar un plan único para su operación. Los planes de inocuidad alimentaria no tienen que ser muy complejos o de docenas de páginas. Dependiendo del tamaño, cultivos, y modelo de negocio, los planes pueden ser simples y aun así efectivos.

He escuchado antes acerca de un Plan de Buenas Prácticas Agrícolas (BPAs). ¿Es lo mismo que un plan de inocuidad alimentaria?

En pocas palabras, sí. Las Buenas Prácticas Agrícolas cubren las áreas principales de la finca (agua; composta/estiércol; animales domésticos y silvestres; equipos, herramientas, facilidades; e higiene y seguridad) donde usted tiene que evaluar los riesgos e incorporar prácticas de inocuidad alimentaria para reducir estos riesgos. Un plan de inocuidad alimentaria incorpora información acerca de BPAs a lo largo del plan.

¿Puedo usar registros que ya estoy manteniendo para mi OSP para inocuidad alimentaria adicionalmente?

¡Sí! Las fincas orgánicas pueden usar documentos en sus OSP para su plan de inocuidad alimentaria; no hay necesidad de duplicar registros. Por ejemplo, puede añadir características de inocuidad alimentaria (Ej.: fuentes de agua, ubicación de baños, dirección general del viento) al mapa de la finca que tiene en su OSP (diríjase al recurso de mapeo en la sección de referencias de esta hoja de datos). Sus registros de campo también pueden ser registros de inocuidad alimentaria si incluye fechas de las primeras cosechas del terreno. Hacer seguimientos del tiempo entre aplicaciones de enmiendas animales crudas hasta la cosecha demuestra que usted esperó la cantidad de tiempo apropiada para disminuir riesgos a la inocuidad alimentaria.

Ejemplo de Parte del Plan de Inocuidad Alimentaria Simplificado de CAFF

Más abajo hay una sección de la parte de agua de la plantilla donde el agricultor determina sus fuentes de agua e identifica los usos de esa agua en la finca. La finca explicaría de dónde viene cada una de las fuentes de agua y cómo usaron el agua para cada fuente. Por ejemplo, usar agua de mayor riesgo (Ej.: agua superficial de una laguna) para tareas de menor riesgo (Ej.: irrigación de goteo en árboles frutales) es una manera de reducir sus riesgos de inocuidad alimentaria en la finca.

En el ejemplo a continuación, el agricultor tiene un pozo agrícola, un pozo doméstico, y agua superficial, y ha elegido usar cada fuente de agua para los usos listados más abajo. Llenar este recuadro, mapear sus sistemas de agua, e inspeccionarlos anualmente son formas de monitorear y reducir el riesgo.

Utilizamos la siguiente fuente (s) de agua en nuestra operación:

Fuente del agua	Propósito de uso		
Agua de la Ciudad	☐ Riego ☐ Otro _____	☐ Lavado y Limpieza ☐ Aplicaciones Químicas	☐ Producir hielo ☐ Enfriamiento hídrico
Pozo agrícola	☐ Riego ☐ Otro _____	☐ Lavado y Limpieza ☐ Aplicaciones Químicas	☐ Producir hielo ☐ Enfriamiento hídrico
Pozo doméstico	☐ Riego ☒ Otro <u>agua potable</u>	☒ Lavado y Limpieza ☐ Aplicaciones Químicas	☐ Producir hielo ☒ Enfriamiento hídrico
Agua de superficie Identifique la(s) fuente(s): ☐ Embalse ☐ Arroyo ☒ Río ☐ Zanja / Esguerrimiento ☐ Other _____ ☐ Other _____	☒ Riego ☐ Otro _____	☐ Lavado y Limpieza ☐ Aplicaciones Químicas	☐ Producir hielo ☐ Enfriamiento hídrico
Otra fuente: _____	☐ Riego ☐ Otro _____	☐ Lavado y Limpieza ☐ Aplicaciones Químicas	☐ Producir hielo ☐ Enfriamiento hídrico

Conclusión

El NOP requiere que las fincas completen un OSP y el FSMA no requiere que las fincas completen un plan de inocuidad alimentaria. Sin embargo, hay fuertes razones legales, comerciales, y funcionales de por qué La Food and Drug Administration (Administración de Alimentos y Fármacos), CAFF, y muchas otras organizaciones promueven que todas las fincas tengan un plan de inocuidad alimentaria.

Recursos

Para ayudar a escribir un plan:

1. La plantilla simplificada de inocuidad alimentaria de CAFF está disponible en Inglés y Español: <http://www.caff.org/programs/foodsafety/templates/>
2. Plantilla de Inocuidad Alimentaria de Colorado State (inglés): <http://farmtotable.colostate.edu/grow-files/2012-ColoradoFarmPlanFillableForm.pdf>
3. La herramienta electrónica de Inocuidad Alimentaria de Family Farmed se puede encontrar en (inglés): <http://onfarmfoodsafety.org/create-a-food-safety-manual/>

Ejemplo de Plan de Inocuidad Alimentaria:

1. Extensión de Penn State (inglés): <http://extension.psu.edu/food/safety/farm/how-do-i-write-a-food-safety-plan/sample-harmonized-food-safety-plan>

Mapeando Riesgos de Inocuidad Alimentaria:

1. Actividad de Mapeo de Family Farmed and Wild Farm Alliance: <http://www.familyfarmed.org/wp-content/uploads/2012/12/Mapping-Food-Safety.pdf>

Referencias

1. Parte §205.201 de la Norma Federal del Programa Orgánico Nacional. Se accede en (inglés): <https://www.gpo.gov/fdsys/pkg/CFR-2011-title7-vol3/pdf/CFR-2011-title7-vol3-sec205-201.pdf>; <http://www.ams.usda.gov/rules-regulations/organic/handbook>
2. 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>
3. El FDA establece los requisitos de aguas agrícolas en la Subparte E de la Norma Federal de los Estándares de Cultivo, Cosecha, Empaque y Almacenamiento de Productos para Consumo humano en las partes §112.411-112.50. Texto completo en (inglés): <https://www.federalregister.gov/d/2015-28159/p-2149>
4. 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>

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



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:
Mantenimiento de Registros ■ FSMA 101 ■ Monitoreo de Animales ■ ¡y otros temas!
Aprenda más en www.caff.org/foodsafety