



Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos Norma de Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos: Salud Higiene y Capacitación de los Trabajadores

Beth Sastre, Commercial Horticulture, ANR Virginia Cooperative Extension-Loudoun

Theresa Pittman, Extension Agent, Virginia Cooperative Extension-Accomack

Amber D. Vallotton, Extension Specialist, Horticulture

Laura K. Strawn, Extension Specialist, Food Science & Technology, Eastern Shore AREC

Nota Aclaratoria. El uso del término huerta se refiere a cualquiera de los siguientes términos: explotación agrícola, finca, fundo, granja, hacienda o rancho.

Visión General

La Norma de Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos (PSR por sus siglas en Inglés) es una de las siete normas de seguridad alimentaria que forman parte de la Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos (FSMA por sus siglas en Inglés). La PSR establece una serie de estándares para el cultivo, la cosecha, el envasado y la conservación segura de los productos agrícolas destinados al consumo humano: Código 21 de Reglamentos Federales, Parte 112

(<https://www.federalregister.gov/documents/2015/11/27/2015-28159/standards-for-the-growing-harvesting-packing-and-holding-of-produce-for-human-consumption>). De manera similar a otras reglas de FSMA, la PSR pretende ser proactiva en lugar de reactiva al enfocarse en las prácticas de alto riesgo y la identificación de peligros dentro de las operaciones individuales. Por ejemplo, no hay requisitos para factores incontrolables, como la cantidad de vida silvestre permitida en los campos. En cambio, la PSR exige que los productos cubiertos no se cosechen cuando estén contaminados por heces (por ejemplo, las heces de pájaros que caen en un tomate destinado al mercado fresco). Los estándares están establecidos para: agua agrícola; enmiendas biológicas del suelo; germinados; vida silvestre y animales domesticados; salud, higiene y capacitación del trabajador; equipo, herramientas y edificios; entre otros. Aquí describimos los estándares de la PSR para la salud, higiene y capacitación de los trabajadores.



Crédito de la fotografía: Laura Strawn

Salud, Higiene y Capacitación de los Trabajadores

La PSR (subparte D) describe las normas mínimas para los programas de salud, higiene y capacitación para los trabajadores. La contaminación del producto puede ocurrir cuando las bacterias, virus o parásitos se transfieren de una persona, animal o superficie en contacto con alimentos al producto. Hay muchas formas en que los trabajadores pueden introducir contaminación, como las manos, la ropa, el

calzado, las heces, el equipo, las herramientas, las lesiones y las enfermedades. Por ejemplo, las personas enfermas pueden contaminar el producto o las superficies en contacto con los alimentos, lo que puede dar lugar a la propagación del patógenos. La capacitación es una forma efectiva de comunicar los riesgos de contaminación y las formas de minimizar esos riesgos. Los programas de capacitación para trabajadores pueden ser extremadamente efectivos en la reducción de riesgos en la granja porque los trabajadores participan en las actividades diarias y, por lo tanto, identifican los riesgos cuando ocurren. A continuación se enumeran los requisitos clave de la subparte de salud e higiene de los trabajadores en la PSR, alentamos a los propietarios de los huertos interesados en el cumplimiento de FSMA PSR a leer la reglamentación completa y asistir a un curso de Produce Safety Alliance.

Requerimientos Clave

El encargado o propietario (si el huerto no tiene a alguien asignado a la seguridad de los alimentos) debe tomar un curso estandarizado de seguridad de alimentos aprobado por la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) para cumplir con los requisitos de capacitación descritos en la PSR. En la actualidad, el único curso de seguridad de productos aprobado por la FDA es el programa de capacitación de Produce Safety Alliance Grower Training (Alianza de la Inocuidad de los Productos Fresco-Entrenamiento para los productores) (<https://producesafetyalliance.cornell.edu/training/grower-training-courses>) y es ofrecido por la Oficina de Extensión Cooperativa en cada estado. Además, todos los empleados que manipulan productos y trabajan alrededor de superficies en contacto con alimentos deben completar la capacitación y seguir buenas prácticas de salud e higiene (el huerto debe tener políticas o procedimientos que describan la salud e higiene). Este requisito de capacitación puede ser brindado por la persona encargada de la seguridad de los alimentos de la granja, o utilizando recursos externos, como videos, especialistas o agentes de Extensión Cooperativa, entre otros recursos. Es importante recordar que todos los empleados pueden ayudar a identificar y reducir los riesgos y la capacitación puede ayudar a los empleados.

Consejos

Proveer entrenamiento en el lenguaje nativo

Usar una variedad de herramientas educativas (visuales, de audio y manipulativas)

Reforzar el concepto de salud alimentaria con señalamientos y entrenamientos continuos.

Los empleados (en contacto con el producto o con las superficies en contacto con los alimentos): debe ser entrenado en los principios de higiene y seguridad del trabajador. Por ejemplo, todos los empleados deben reconocer los síntomas de las enfermedades transmitidas por los alimentos. Los empleados deben ser entrenados al menos una vez al año (los programas de capacitación deben ser fácilmente entendidos por todos los empleados, ver consejos) y los entrenamientos deben ser supervisados por un individuo calificado. Por ejemplo, si un empleado es contratado a mitad de temporada, éste debe ser capacitado. Todos los trabajadores deben estar calificados para realizar sus deberes a través de la educación, experiencia o capacitación. Se requiere que los huertos identifiquen a un supervisor para garantizar que los empleados cumplan con la PSR. Se debe proporcionar capacitación de seguimiento si los empleados no cumplen con los estándares de políticas o procedimientos (identificados por el supervisor), como se documenta en la PSR subparte C. Se requieren bitácoras para demostrar las actividades de capacitación,

incluidos los nombres de los capacitados, la fecha en que fueron capacitados y los temas que fueron cubiertos. Además, los empleados deben cumplir con lo siguiente:

- Mantener limpieza personal
- Evitar contacto con animales (excepto aquellos de trabajo)
- Si se usan guantes, mantenerlos en buenas condiciones sanitarias



Crédito de la fotografía: Theresa Pittman



Crédito de la fotografía: Laura



Crédito de la fotografía: Amber Vallotton

- Remover o cubrir joyería que no puede ser limpiada
- No comer, masticar goma, o usar tabaco en áreas en las que se encuentran productos cubiertos por la norma
- Comunicar a los supervisores si alguien se encuentra enfermo
- Lavarse las manos (antes de comenzar a trabajar, antes de ponerse los guantes, después de ir al baño, al regresar a la estación de trabajo después de los descansos, después de tocar animales o heces y en cualquier momento en que las manos se hayan contaminado)

Los Empleados (que realizan actividades de cosecha de productos cubiertos por la norma): deben estar capacitados para identificar los productos cubiertos por la norma que no se deben cosechar. Por ejemplo, el producto que está visualmente contaminado con heces o que ha caído al suelo (ver la sección 112.112 y 112.114 en el PSR). Los empleados también deben estar capacitados para inspeccionar los contenedores y el equipo de cosecha antes de su uso para asegurarse de que estén limpios, en buenas condiciones y en buen estado de funcionamiento. Por último, los empleados deben ser capaces de corregir los problemas con las actividades de cosecha o alertar a los supervisores.

Los Huertos: deben proporcionar servicios sanitarios/inodoros y estaciones de lavado de manos (de acuerdo con los estándares de la Administración de Seguridad y Salud Ocupacional), papel higiénico, jabón, agua limpia, toallas de papel, recipientes para atrapar aguas residuales, botes de basura, botiquines de primeros auxilios y áreas de descanso. Las estaciones de sanitarias/inodoros y de lavado de manos deben de limpiarse y darles servicio frecuentemente por el encargado de esta tarea en el huerto o por una fuente externa. El servicio y abastecimiento de estas estaciones deben monitorearse diariamente para asegurar su uso adecuado. Por ejemplo, rellenar el jabón, volver a colocar toallas de papel o vaciar los contenedores de basura. Además, la diversidad de culturas de los trabajadores pueden influenciar en las prácticas de salud e higiene (por ejemplo, prácticas de aseo), por lo que es útil colocar letreros (por ejemplo, demostrar el uso adecuado del inodoro y desechar el papel higiénico).

Visitantes: deben estar al tanto de las políticas y procedimientos del huerto, las cuales están establecidas para proteger la contaminación de los productos cubiertos bajo la norma y las superficies en contacto con los alimentos. Los letreros se pueden usar para ayudar a comunicar esas políticas y procedimientos. El baño y las instalaciones para lavarse las manos deben estar disponibles para los visitantes. Se deben hacer todos los esfuerzos posibles para garantizar que los visitantes cumplan con las reglas o no se les permitirá ingresar al huerto.

Bitácoras (Hojas de Registro)

Se deben mantener registros para la capacitación de los empleados (fecha de capacitación, temas cubiertos y nombres de los empleados capacitados); monitoreo de las instalaciones incluyendo sanitarios, estaciones de lavado de manos y botiquines de primeros auxilios; y reporte de enfermedades y lesiones del trabajador. Todos los registros deben tener la siguiente información:

- Nombre del huerto/ log / actividad
- Fecha y hora en que se terminó la actividad
- Nombre de la persona que realizó la actividad
- Qué tarea se realizó
- Materiales asociados con la actividad
- Espacio para la firma del supervisor o empleado de seguridad alimentaria designado

Algunos registros pueden requerir más información específica y requisitos que se enumeran en la PSR subparte O (112.161). También es útil integrar el mantenimiento de bitácoras para las actividades rutinarias y colocarlas (con plumas adjuntas) en lugares donde ocurren las actividades.

Bibliografía

US Food and Drug Administration Office of the Federal Registrar. 2015. Standards for the Growing, Harvesting, Packing and Holding of Produce for Human Consumption. Disponible en: <https://www.gpo.gov/fdsys/pkg/FR-2015-11-27/pdf/2015-28159.pdf>. Ingresado el 23 de Mayo del 2017.

Produce Safety Alliance. 2017. Grower Training Courses. Disponible en: <https://producesafetyalliance.cornell.edu/training/grower-training-courses>. Ingresado el 24 de Mayo del 2017.