

Plan de Inocuidad de Alimentos

Tener y hacer cumplir un Plan de Inocuidad de Alimentos

La inocuidad de alimentos se refiere a las condiciones y prácticas que minimizan los riesgos que se introducen en los alimentos y ayuda a prevenir la contaminación y enfermedades transmitidas por los a microorganismos perjudiciales para la salud. Las fuentes de contaminación pueden incluir peligros biológicos, químicos y físicos.

Si alguien come un blueberry que ha sido contaminado por un microorganismo patógeno, esa persona puede enfermarse gravemente y en algunos casos la enfermedad puede conducir a la muerte. Es nuestra responsabilidad proporcionar un producto seguro y mantener la confianza de nuestros consumidores siguiendo buenas prácticas de inocuidad de alimentos.

Los blueberries pueden contaminarse por las manos que los cosechan; las superficies de los contenedores que se utilizan para llevarlos después de haber sido cosechados; agua contaminada o animales que entran al campo. Durante todo el día, hay muchas situaciones pequeñas que pueden parecer inofensivas pero que podrían conducir a la contaminación de los blueberries, que lo pone a usted, su granja, sus trabajadores y consumidores en riesgo.

La inocuidad de alimentos debe tomarse en serio. Es la responsabilidad de una granja, cosechadora, empacadora y distribuidora de tener y hacer cumplir un plan de inocuidad de alimentos, proporcionar las instalaciones y la infraestructura adecuadas, y entrenar a sus trabajadores. Los principios y la importancia de la inocuidad de alimentos, la salud e higiene personal, uso del agua (calidad) y saneamiento del campo son áreas críticas que deben abordarse.

Aplique las prácticas descritas en este folleto y exhiba el cartel correspondiente que cumpla con los requisitos federales y estatales en múltiples áreas claves en toda su granja (en la puerta de entrada, el baño, la oficina, entrada al campo, almacenamiento en frío, etc.). Estas prácticas sirven como un ejemplo y no son exhaustivas y / o tendrán que adaptarse a su granja.

Si alguien come un
blueberry que ha sido
contaminado por un
microorganismo,
esa persona
puede enfermarse
gravemente y en
algunos casos la
enfermedad puede
conducir a la muerte

Fuentes

FSMA Final Rule on Produce Safety
<https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA/ucm334114.htm>

Produce Safety Alliance Grower Manual v1.1
<https://producesafetyalliance.cornell.edu/sites/producesafetyalliance.cornell.edu/files/shared/documents/FSMA-Regulatory-Table.pdf>
www.alelectronic-public-release

FSMA Produce Safety Rule Regulatory Reference Table
<https://producesafetyalliance.cornell.edu/sites/producesafetyalliance.cornell.edu/files/shared/documents/FSMA-Regulatory-Table.pdf>
www.foodsafety.ssfpa.net

FDA Guidance for Industry--Guide to Minimize Microbial Food Safety Hazards for Fresh Fruits and Vegetables. FDA and USDA

Berries and Small Fruits: Safe Handling Practices.
University of Florida IFAS Extension

Blueberry Basics. Clemson Cooperative Extension

U-Pick Blueberries. Michigan State University Extension

FIGHT BAC! Partnership for Food Safety Education

Selecting, Storing, and Serving Ohio Blueberries, Blackberries, and Raspberries.
Ohio State University, College of Food, Agricultural and Environmental

Cornell University Food Safety Guides
Build a Food Safety Plan www.foodsafety.ssfpa.net

Más Información

United States Department of Agriculture
www.ams.usda.gov/services/auditing/gap-ghp

Cornell University National Good Agricultural Practices Program
www.gaps.cornell.edu

Food and Drug Administration (FDA)
Food Safety Modernization Act (FSMA)
www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA/

Extension Agent Contact



www.blueberry.org | 916.983.0111

INOCUIDAD DE ALIMENTOS

Es Crítico
Tener y Hacer
Cumplir
un Plan de
Inocuidad
de Alimentos



Higiene Personal

La salud y la higiene de usted y de sus trabajadores agrícolas tienen un impacto directo en la inocuidad de sus blueberries. Se debe mantener una higiene personal óptima a lo largo de todas las fases de la cosecha y al empacar los blueberries como se describe a continuación.

No trabaje si está enfermo o herido

- Si un trabajador está enfermo o tiene síntomas de náuseas, vómitos o diarrea, pueden transmitir microorganismos dañinos a los blueberries. Los empleados enfermos deberán abstenerse de trabajar en áreas que incluyan el manejo de los blueberries en contenedores.
- Aliente a los trabajadores a notificar de inmediato a su supervisor si están enfermos o heridos.
- Se debe usar guantes si un trabajador tiene cortes infectados, heridas abiertas, ampollas, o está sangrando, ya que puede transmitir microorganismos dañinos a los blueberries.

Mantenga la higiene personal

- Practique el lavado de manos adecuado antes del trabajo, antes y después de comer y después de usar las instalaciones sanitarias.
- Báñese regularmente.
- Use ropa limpia.
- Capacite a los empleados y documente la capacitación.

Use el baño y elimine el papel higiénico adecuadamente

- Use el baño designado provisto por la granja.
- Instruya a los empleados a nunca orinar o defecar en el campo.
- Verifique las unidades de saneamiento y asegúrese de que se mantengan con agua, jabón toallas de papel y papel higiénico y que este sea desechado correctamente.

Lave y desinfecte sus manos después de usar el baño y antes de comenzar a trabajar

Indique a los empleados cuándo deben lavarse las manos

- Después de usar el baño



- Antes de comenzar o regresar al trabajo después de los descansos
- Antes y después de comer o fumar
- Tan pronto como sea posible después de tocar animales o desecho animal
- En cualquier otro momento cuando las manos de los trabajadores puedan haberse contaminado

Técnicas adecuadas de lavado de manos para empleados

- Moje las manos con agua limpia, aplique jabón (u otro surfactante efectivo), y frote hasta obtener una espuma.
 - Frótese las manos durante al menos 20 segundos.
 - Limpie debajo de las uñas y entre los dedos.
- Frote las yemas de los dedos de cada mano en la espuma de la palma de la mano opuesta.
- Enjuague bajo el agua limpia.
 - Seque bien las manos con una toalla desechable, servicio de toallas sanitarias, secador de manos eléctrico u otro dispositivo de secado de manos. No se recomiendan las toallas reutilizables
 - Termine con un desinfectante de manos (opcional). Nota, el desinfectante de manos no es un sustituto para el jabón y el agua.

Coma, beba o fume solo en áreas designadas

- Todos los trabajadores deben comer, beber y fumar solo en áreas designadas para estas actividades, lejos de los blueberries no cosechados.
- Nota, el desinfectante de manos no es un sustituto para el jabón y el agua.

Instruya a los empleados a usar ropa adecuada para trabajar

- Use ropa limpia para trabajar. No use ropa que esté sucia, con cuentas, rasgada o rota.
- No use pantalones cortos, zapatos con punta abierta o sandalias.
- No lleve artículos personales al campo.
- No use joyas, excepto anillos de boda sencillos al cosechar los blueberries. Quitese o cubra los anillos que no se pueden limpiar o desinfectar.

Saneamiento del Campo

En el campo, hay muchas oportunidades para que los blueberries se contaminen. Asegúrese de crear un ambiente que minimice los riesgos mediante el cumplimiento y la instrucción de los empleados sobre las prácticas de saneamiento de campo adecuadas descritas a continuación.

Almacene los contenedores de cosecha o el equipo en un lugar seguro

- Contenedores utilizados para cosechar y empacar los blueberries deben almacenarse en un área cubierta, para asegurar que no estén expuestos a pájaros, roedores, polvo, dispersión de plaguicidas o condensación.
- Cubra los contenedores desinfectados cuando no se usen inmediatamente para evitar la contaminación por aves y animales.

Limpie y desinfecte los equipos de cosecha y / o contenedores

- Limpie y desinfecte tanto sea necesario equipos y contenedores de cosecha (tanto superficies de contacto como de no-contacto)

No coseche en malas condiciones

- No recoja los blueberries que se hayan caído al suelo.
- No toque ni coseche los blueberries con excrementos de animales o pájaros o con signos de que han sido tocados por animales

Mantenga a los animales fuera de los campos

- Use disuasivos para animales según corresponda y controle el ingreso de animales salvajes o domesticados a los campos de blueberries.
- Supervise los campos en busca de heces de animales de tal forma que la fruta cosechada no sea expuesta a posibles contaminaciones.

Uso de agua

El agua es un elemento esencial en la producción y protección de los blueberries. También puede ser una fuente potencial de contaminación. Las muestras y análisis del agua son componentes importantes de su plan para el manejo del agua

Análisis de agua, distribución y requisitos de muestreo y procedimientos

Antes de la cosecha

- Protección contra heladas, riego y aplicaciones de agroquímicos que puedan entrar en contacto con una planta de blueberries

Cosecha

- Higiene adecuada de los empleados
- Contenedores / cubetas limpias y desinfectadas

Después de la cosecha

- Los vehículos utilizados para el transporte deben estar limpios (en el campo y mercado)
- Instalaciones limpias y desinfectadas según sea necesario.
- Directrices de enfriamiento y almacenamiento de fruta

Acciones correctivas

Instruya a sus empleados para que notifiquen a su supervisor cada vez que noten un problema tal como:

- Trabajador enfermo
- Intrusión de animales o presencia de heces
- Higiene inadecuada de empleados
- Contenedores, transporte, equipos y utensilios sucios
- Problemas de agua
- Otras acciones que pueden conducir a la contaminación del producto

Mantenimiento de registros

- Desarrolle un Plan de Inocuidad de Alimentos para su granja y su operación de "U-Pick"
- Lleve a cabo una auto-auditoría.
- Requiera documentación diaria.

