

# Guía para el Cumplimiento con las Normas Federales de Seguridad Alimentaria y la Producción Orgánica para Agricultores

**Los Planes =** La descripción escrita de las políticas y los procedimientos de operación estándar (SOP), incluyendo materiales  
**Tipos de planes: Food Safety Plan o FSP =** Plan de la sanidad de productos no es requerido es requerido por la ley FSMA, pero es requerido por una auditoría por tercer partido  
**Organic System Plan o OSP =** Se refiere a las regulaciones del programa nacional orgánico del USDA, y es requerido para certificarse orgánico “

| Topics                                                                                                                                                            | NORMA DE LA SANIDAD ALIMENTARIA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | NORMA ORGÁNICA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | COMO CUMPLIR CON AMBAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| GUÍAS DE REGULACIONES FEDERALES Y APLICABILIDAD                                                                                                                   | <b>Regla Final sobre Seguridad de Productos” del FDA</b><br><b>Ley:</b> Ley de Modernización de la Inocuidad Alimentaria de la FDA (FSMA)<br><b>Regulación:</b> Regla Final sobre Seguridad de Productos— estándares para cultivar, cosechar, empacar y almacenar cultivos para el consumo humano.<br><i><b>Exenciones:</b></i> <ul style="list-style-type: none"><li>Cultivos no consumidos crudos, granos y hortalizas para autoconsumo</li><li>Ranchos o rancho/facilidades mixtos con un promedio de <b>\$25,000 o menos en ventas anuales</b> de productos cubiertos bajo la ley durante los últimos 3 años</li><li>Exención Calificada, véase al recuadro de texto **</li></ul> | <b>Regulaciones Orgánicas del USDA</b><br><b>Ley:</b> Acto Sobre la Producción Orgánica<br><b>Regulación:</b> Programa Orgánica Nacional<br><b>Manual Orientativo:</b> Manual de NOP<br>http://www.ams.usda.gov/rules-regulations/organic/handbook<br><br><i><b>Exenciones:</b></i> <ul style="list-style-type: none"><li>Agricultores con ventas orgánicas anuales &lt; \$5,000 son exentos de certificarse pero tienen que seguir todas las regulaciones orgánicas, incluyendo la documentación y mantenimiento de archivos</li></ul>                                                                                                         | Agricultores deben familiarizarse con las normas orgánicas del USDA y de sanidad alimentaria del FDA de acuerdo con su producción, manejo y ventas.<br><br>Mantener los archivos para demostrar que cumple con los requisitos de las regulaciones y exenciones                                                                                                                                                                                                |
| PLANES ESCRITAS                                                                                                                                                   | La regla sobre Seguridad de Productos del FDA recomienda pero no requiere un plan operativo<br><br><b>Requerido por un auditoria de tercer partido:</b><br><i><b>D: Un plan operativo con pólizas y procedimientos estándares (plan de food safety, FSP)</b></i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Un Plan de Sistema Orgánico (OSP) es requerido y basado en contenido según las regulaciones orgánicas del USDA: <ul style="list-style-type: none"><li>Descripción de prácticas y procedimientos,</li><li>lista de materiales que serán usados,</li><li>monitoreo,</li><li>sistema de mantenimiento de archivo, y prevención de contaminación.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Los planes son herramientas de gestión del rancho que ayudan a establecer las operaciones. Un productor debe revisar y actualizar el OSP y FSP anualmente, como mínimo. La información requerida para ambos planes debe ser adjunto o copiado.                                                                                                                                                                                                                |
| MANTENIMIENTO DE ARCHIVOS                                                                                                                                         | Cada subsección de la regulación tiene requisitos propios para el mantenimiento de archivos: <ul style="list-style-type: none"><li>Registros de ventas para probar y mantener una exención calificada (4 años)</li><li>Registros de pruebas de agua (4 años o más)</li><li>Otros archivos deben mantenerse por 2 años</li><li>Algunos archivos deben ser firmados por el encargado de seguridad alimentaria</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                 | Un registro de auditorías, incluso descripciones preliminares del OSP, listas de materiales y: <ul style="list-style-type: none"><li>Registros de ventas</li><li>Registros de cosecha</li><li>Registros de manejo pos-cosecha</li><li>Recibos de compra de insumos</li><li>Registros de aplicación de insumos</li><li>Rotación y producción de cultivos</li></ul> Todos documentos y archivos deben mantenerse por un mínimo de 5 años                                                                                                                                                                                                          | Planes, Archivos y Documentos son componentes fundamentales en el mantenimiento de archivos, y sirven como prueba de la implementación de buenas prácticas orgánicas y de seguridad alimentarias.<br><br>Los archivos y documentos deben mantenerse por un mínimo de 5 años para cumplir con ambas regulaciones.                                                                                                                                              |
| TERRENO<br>Historial de Uso del Suelo y Evaluación de Sitio                                                                                                       | La Regla sobre Seguridad de Productos del FDA recomienda pero no requiere un evaluación operativa<br><br><b>Requerido por un auditoria de tercer partido:</b><br><i><b>D: una evaluación de riesgos</b></i><br><i><b>D: una declaración jurada de la historia de uso del suelo son requeridos</b></i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"><li>NO pueden usarse materiales prohibidos (fertilizantes sintéticos, pesticidas, fangos, etcétera) durante los 36 meses anteriores a la cosecha de un cultivo certificado orgánico</li><li>Suelo, manejo de nutrientes, rotación de cultivos, semillas, trasplantes, y control de plagas deben ser orgánicos</li><li>Barreras y setos deben prevenir la contaminación y ser incluidos en el OSP.</li></ul> <i><b>Requerido: D: Declaración jurada del teniente o gerente anterior, carta del comisionado de agricultura del condado, o certificado orgánico previo y R: reportes de uso de pesticida</b></i> | La evaluación de la historia de uso del terreno debe enfocarse en sustancias prohibidas en sistemas orgánicos y riesgos a la sanidad alimentaria.<br><br>Documentación relacionada al historial de uso del terreno debe cumplir con los requisitos orgánicos y de seguridad alimentaria;<br><br>Un mapa del sitio que muestra límites y zonas de amortiguamiento debe ser incluido.                                                                           |
| SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO                                                                                                                                   | <b>Entrenamiento es requerido.</b> <ul style="list-style-type: none"><li><b>El supervisor o encargado</b> debe completar entrenamiento en seguridad alimentaria e higiene personal aprobado por el FDA</li><li><b>Empleados y voluntarios</b> deben recibir entrenamiento en los principios básicos de seguridad alimentaria e higiene personal</li><li><b>Piscadores</b> deben ser entrenados en inspecciones pre-cosecha de productos, equipamiento, y materiales de embalaje</li></ul> <i><b>Requerido: A: Registro o certificados de entrenamiento</b></i>                                                                                                                        | <i><b>Las regulaciones orgánicas del USDA no toca este tema directamente.</b></i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Entrenar empleados en las buenas prácticas y procedimientos de higiene personal; mantener un registro de entrenamiento                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| RECURSOS NATURALES Y ANIMALES DOMESTICADOS Y SALVAJES                                                                                                             | <ul style="list-style-type: none"><li>Monitorear áreas de producción y manejo de cultivos de evidencia de actividad de animales domésticos o salvajes</li><li>Prevenir contaminación de cultivos por patógenos de animales domésticos o salvajes</li></ul><br><i><b>Requerido:</b></i><br><i><b>A: Registro de monitoreo del campo/de plagas</b></i><br><i><b>A: Prueba de evaluación pre-cosecha de riesgos</b></i>                                                                                                                                                                                                                                                                  | <ul style="list-style-type: none"><li>Mantener o mejorar los recursos naturales de la operación, incluyendo suelo, agua, humedales, bosques, y vida salvaje</li><li>Prevenir contaminación de cultivos, suelo, o agua por nutrientes de plantas, organismos patogénicos, metales pesados, o residuos de sustancias prohibidas</li></ul> <i><b>Requerido: D: OSP con descripción de planes para el manejo y monitoreo de recursos naturales</b></i><br><i><b>A: Registros de monitoreo apropiados para la operación</b></i>                                                                                                                      | Monitorear actividad de animales domésticos y salvajes en campos de producción de cultivos y en los áreas de manejo de cultivos.<br><br>La Regla para la Seguridad de Productos de FSMA no duplica ni difiere de las regulaciones de otras agencias federales (incluso USDA NOP) que apoyan el manejo de recursos naturales y prácticas de conservación.                                                                                                      |
| GESTIÓN DE NUTRIENTES Y PROTECCIÓN DE PLANTAS<br>1. Fertilizantes y enmiendas del suelo no de origen animal                                                       | La Regla para la Seguridad de Productos del FDA no contiene requisitos relacionados a las enmiendas no de origen animal<br><i><b>Requerido por un auditoría por tercera parte:</b></i><br><i><b>D: Carta de garantía del suministrador que prueba que los insumos no ponen en riesgo de contaminación a los cultivos o al suelo</b></i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <ul style="list-style-type: none"><li>Productores deben verificar que todos los materiales son permitidos para la producción orgánica y</li><li>Materiales deben ser incluidos en el OSP y aprobados por el certificador para sus usos designado</li></ul><br><i><b>Requerido:</b></i><br><i><b>D: lista corriente de materiales aprobados</b></i>                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Pruebas documentales de auditoría deben incluir información sobre todas las materiales que han sido usadas. La Regla Final sobre Seguridad de Productos no exige explícitamente que las pruebas documentales toquen el tema de aplicaciones de insumos, pero muchos auditores externos requieren información sobre insumos y métodos de aplicación.<br><i><b>Requerido: D: Etiquetas y recibos</b></i><br><i><b>A: Registros de aplicación de insumos</b></i> |
| 2. Enmiendas biológicas del suelo, enmiendas de origen animal (composta, estiércol, harina de sangre, harina de plumas, emulsión de pescado, pescado hidrolizado) | La Regla para la Seguridad de Productos del FDA exigen documentación que muestra que un proceso científicamente verificado de tratamiento fue usado y que el manejo, transporte y almacenamiento de enmiendas biológicas del suelo de origen animal (BSOAO) fueron adecuados para minimizar el riesgo de contaminación por una BSOAO no tratada o en proceso<br><br><b>Biosólidos y fangos son permitidos.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>Biosólidos y fangos NO</b> son permitidos<br><b>Sistema de composta contenido o pila estática aireada:</b> Temperatura mantenida entre 131°F y 170°F por 3 días.<br><b>Sistema de composta en forma de hilera:</b> Temperatura mantenida entre 131°F y 170°F por 15 días; composta volteada > 5 veces<br><b>Estiércol crudo</b> debe incorporarse 90 días anterior a la cosecha de un cultivo que no tiene contacto directo con el                                                                                                                                                                                                           | <b>Biosólidos y fangos:</b><br>Agricultores certificados orgánicos no pueden utilizar estos materiales.<br><br><b>Aplicación de estiércol crudo:</b><br>Agricultores certificados orgánicos deben seguir las regulaciones de USDA NOP relacionadas a los intervalos de aplicación de estiércol crudo. Se recomienda que todos los otros productores utilicen los mismos intervalos                                                                            |



