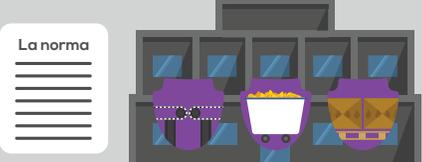


El sistema de extensión de Penn State está ayudando a que los productores de frutas y vegetales, procesadores de alimentos para consumo humano y los fabricantes de alimentos para consumo animal se adapten a los nuevos estándares regulatorios requeridos bajo la Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos (FSMA) del año 2011.

Control de plagas

El término “plaga” significa cualquier animal o insecto no deseado e incluye aves, roedores, moscas y larvas.

Las plagas representan un riesgo importante para la inocuidad de los alimentos ya que las aves, los roedores y algunos insectos pueden ser una fuente de microorganismos patógenos y de descomposición.



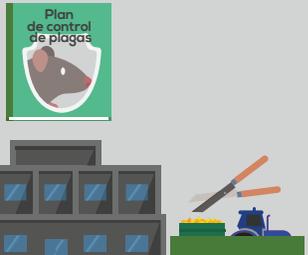
Por esta razón, la norma de inocuidad de los productos agrícolas frescos requiere que las empresas tomen todas las medidas que sean razonablemente necesarias con los productos sujetos a la norma, las superficies en contacto con los alimentos y los materiales de empaque para protegerlos de la contaminación proveniente de las plagas.

La norma requiere que se haga un monitoreo rutinario para la detección y la exclusión de plagas en los edificios completamente cerrados. Para los edificios parcialmente cerrados, la norma requiere que las huertas tomen las medidas necesarias para evitar que las plagas se establezcan dentro de los edificios, por ejemplo, el uso de mallas o mediante el monitoreo de la presencia de plagas y su eliminación cuando éstas estén presentes.



Las siguientes recomendaciones son útiles para ayudarle a cumplir con los requisitos de la norma. Tome en cuenta que estos no son requisitos normativos, sino estándares de la industria que ayudan a prevenir la presencia de plagas:

- El objetivo principal de un plan de control de plagas es prevenir el ingreso de plagas en áreas de empaque y almacenamiento. Si las plagas ingresan, el programa elimina su infestación y la posible contaminación de los productos.
- En los edificios completamente cerrados, inspeccione paredes, ventanas y sellos de las puertas para asegurar que no existan pequeñas aberturas por donde las plagas puedan entrar.
- Utilice redes en los techos y las entradas para evitar que las aves se aniden.
- Mantenga las áreas exteriores del empaque limpias y libres de desechos, maleza o equipo que pueda servir como sitio de refugio para las plagas.



- Deben removerse los atrayentes para las plagas como basura, desperdicios de alimentos y recortes del proceso.
- Mantenga el producto cubierto para protegerlo de las plagas.
- Utilice trampas para monitorear y eliminar las plagas.
- Deje un espacio libre entre paredes y tarimas o cajas de producto y evite el contacto de éstas con el suelo, para facilitar el monitoreo de la actividad de plagas.
- Capacite a los trabajadores para identificar la actividad de plagas e informar a su supervisor cuando encuentren evidencia de esta, como heces o producto dañado.

Seguir estas recomendaciones le ayuda a disminuir el riesgo de contaminación de los productos agrícolas frescos proveniente de las plagas.



Para obtener más información por favor visite extension.psu.edu/fsma.

Este programa fue desarrollado por Food Safety CTS, LLC para la Universidad Penn State. Con el apoyo de una subvención del USDA NIFA Food Safety Outreach Program titulada "Bilingual Produce Safety Educational Programming for Hispanic/Latino Fresh Produce Growers and Farmworkers in Pennsylvania", Número de USDA NIFA Award 2017-70020-27236.



Food Safety CTS
Food Safety Consulting & Training Solutions, LLC

Los programas de extensión e investigación del colegio de ciencias agrícolas de la universidad Penn State (Penn State College of Agricultural Sciences) están parcialmente financiados por los condados de Pennsylvania, el Estado de Pennsylvania y el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos.

Esta publicación está disponible, a solicitud, en formatos alternativos.

La Universidad Estatal de Pennsylvania (Pennsylvania State University) es un empleador que ofrece igualdad de oportunidades y acción afirmativa y se compromete a proporcionar oportunidades de trabajo a todos los solicitantes calificados sin importar su raza, color, religión, edad, género, orientación sexual, identidad de género, nacionalidad de origen, discapacidad o condición de veterano protegido.