

LA LEY DE MODERNIZACIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

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.

Higiene Personal

La buena higiene personal es fundamental para disminuir el riesgo de contaminación de los productos agrícolas frescos. La higiene personal de los empleados es esencial para prevenir la introducción y propagación de microorganismos dentro de las áreas de cultivo, cosecha, empaque o almacenamiento.

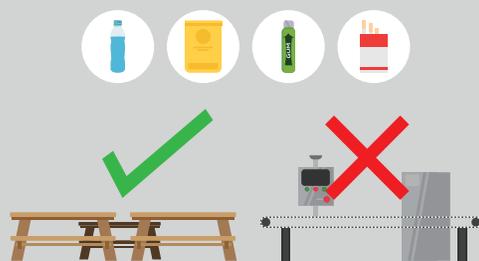


La norma



Para proteger de la contaminación a los productos o las superficies de contacto con los alimentos la Norma de inocuidad de los productos agrícolas frescos requiere que los trabajadores sigan buenas prácticas de higiene personal. Estas prácticas de higiene personal incluyen lo siguiente:

- Mantener una limpieza personal adecuada.
- Evitar el contacto con animales, distintos a los animales de trabajo y tomar las acciones necesarias como el lavado de las manos, cambio de la ropa o del calzado para minimizar la probabilidad de contaminación de los productos sujetos a la norma cuando se tiene contacto directo con los animales de trabajo.
- Quitarse o cubrirse las joyas que no pueden limpiarse y desinfectarse adecuadamente cuando se manipulan productos agrícolas frescos.



- Beber, comer, masticar chicle o usar productos de tabaco solo en las áreas designadas que no son utilizadas para llevar acabo actividades sujetas a la norma, sin embargo, beber está permitido en áreas designadas.
- Mantener los guantes intactos y en condiciones higiénicas.
- Y cuando sea necesario, el lavado de manos.

La Norma también requiere que se tomen medidas para prevenir la contaminación de los productos agrícolas frescos y de las superficies de contacto con los alimentos con microorganismos de importancia para la salud pública. Esto se puede lograr mediante:

La norma



Examinación médica
Conocimiento de la persona
Observación

- La exclusión de trabajar en alguna operación de cualquier persona que pudiera resultar en la contaminación de los productos o de las superficies de contacto con los alimentos con microorganismos significativos para la salud pública cuando la persona tenga o aparente tener (ya sea por examinación médica, el conocimiento de la persona o mediante la observación), una condición de salud aplicable como alguna herida abierta o infectada, vómito, diarrea o ictericia (coloración amarillenta de la piel), hasta que la condición de salud no represente un riesgo para la salud pública; e,

- Indicar al personal que notifique a su supervisor, o a la persona responsable, si tiene, o si hay alguna posibilidad de que tenga una condición de salud aplicable.



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.

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.