



CRITERIOS DE INSPECCIÓN DE GRANJAS DE

Washington State Department of Agriculture
Produce Safety Program
PO Box 42560
Olympia, WA 98504-2560
(360) 902-1848

La siguiente lista de criterios se basa en el capítulo 15.135, Produce Safety Rule Implementation (Implementación de la Norma de Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos), del Revised Code of Washington (RCW, Código Revisado de Washington).

N.º	CRITERIO
CALIFICACIONES Y CAPACITACIÓN DEL PERSONAL <i>(subparte C de la parte 112 del título 21 del Code of Federal Regulations [CFR, Código de Regulaciones Federales])</i>	
1	<p>La presentación de la capacitación del personal debe ser adecuada para el público previsto, y apropiada según las tareas y la frecuencia (parte 112.21 del título 21 del CFR)</p> <p>Cumplimiento de los requisitos de capacitación mínima para todo el personal, incluido sobre seguridad alimentaria, salud personal, higiene y estándares reglamentarios, al momento de la contratación y, al menos, una vez por año. Cumplimiento de los requisitos de capacitación específica para el personal y los supervisores de cosecha al momento de la contratación y, al menos, una vez por año (parte 112.22 del título 21 del CFR)</p> <p>Al menos un supervisor o persona responsable recibió capacitación estándar reconocida como adecuada por la Food and Drug Administration (FDA, Administración de Alimentos y Medicamentos) (parte 112.22[c] del título 21 del CFR)</p>
2	Personal identificado para supervisar o ser responsable de las operaciones de la granja con el fin de garantizar el cumplimiento de la Produce Safety Rule (parte 112.23 del título 21 del CFR)
3	Registros de la capacitación requerida realizados, revisados, fechados y firmados por el supervisor o persona responsable (parte 112.30 del título 21 del CFR)
HIGIENE Y SEGURIDAD <i>(subparte D de la parte 112 del título 21 del CFR)</i>	
4	Medidas implementadas para evitar la contaminación de los productos agrícolas frescos debido a trabajadores enfermos o infectados (parte 112.31 del título 21 del CFR)
5	Prácticas de higiene para proteger los productos agrícolas frescos cubiertos y las superficies de contacto con los alimentos, incluida la limpieza personal, el contacto con animales, el lavado de manos, el uso de guantes y alhajas, y el consumo de alimentos, goma de mascar y tabaco (parte 112.32 del título 21 del CFR)
6	Políticas y procedimientos para visitantes, incluido el acceso a los baños y el lavado de manos (parte 112.33 del título 21 del CFR)
AGUA DE USO AGRÍCOLA <i>(subparte E de la parte 112 del título 21 del CFR)</i>	
7	El agua de uso agrícola debe ser segura y contar con la calidad sanitaria adecuada para el uso previsto (parte 112.41 del título 21 del CFR)
8	La fuente y el sistema de distribución del agua de uso agrícola se deben inspeccionar anualmente y someterse a tareas de mantenimiento (parte 112.42 del título 21 del CFR)
9	Agua de uso agrícola tratada, incluida la eficacia, la constancia y el monitoreo del tratamiento del agua (parte 112.43 del título 21 del CFR)
10	Criterios de calidad microbiológica aplicables al agua de uso agrícola que se utiliza para determinados usos previstos (parte 112.44 del título 21 del CFR)
11	Acción adoptada si el agua no cumple con el estándar de seguridad adecuado (parte 112.45[a] del título 21 del CFR)
12	<p>Resultados o certificados de cumplimiento del suministro público de agua o del agua tratada de acuerdo con los requisitos contenidos en la sección 112.43 (parte 112.46[a] del título 21 del CFR)</p> <p>Requisitos para realizar los análisis del agua de uso agrícola (parte 112.47 del título 21 del CFR)</p>
13	El agua usada durante la cosecha, el empaque y el almacenamiento de los productos agrícolas frescos se gestiona para que mantenga la seguridad y la calidad sanitaria adecuadas (parte 112.48 del título 21 del CFR)
14	Registros de los hallazgos de la inspección del sistema de agua de uso agrícola; pruebas analíticas realizadas en el agua de uso agrícola; datos o información científicos que respalden la idoneidad de un método o de las alternativas; resultados del monitoreo del tratamiento del agua; acciones adoptadas de acuerdo con la sección 112.45; establecimiento y conservación de los resultados o certificados de cumplimiento del sistema público de agua (parte 112.50 del título 21 del CFR)
MEJORADORES BIOLÓGICOS DE SUELO DE ORIGEN ANIMAL O DESECHOS HUMANOS <i>(subparte F de la parte 112 del título 21 del CFR)</i>	
15	Manipulación, transporte y almacenamiento de mejoradores de suelo de origen animal para evitar la contaminación de alimentos y superficies de contacto con los alimentos, así como de fuentes y sistemas de agua de uso agrícola (parte 112.52 del título 21 del CFR)
16	Se prohíbe el uso de desechos humanos, a excepción de los biosólidos de aguas residuales en virtud de la subparte D de la parte 503 del título 40 del CFR (parte 112.53 del título 21 del CFR)
17	<p>Se usan procesos de tratamiento aceptables para los mejoradores de suelo de origen animal (parte 112.54 del título 21 del CFR)</p> <p>Se cumple con los estándares microbiológicos para los mejoradores de suelo de origen animal tratados (parte 112.55 del título 21 del CFR)</p> <p>Requisitos de aplicación para mejoradores de suelo de origen animal (parte 112.56 del título 21 del CFR)</p>
18	Se crean y se conservan registros de mejoradores biológicos de suelo de origen animal (parte 112.60 del título 21 del CFR)
ANIMALES DOMÉSTICOS Y SALVAJES <i>(subparte I de la parte 112 del título 21 del CFR)</i>	
19	Durante la época de cultivo, se evalúan las áreas relevantes en busca de una posible contaminación de los productos agrícolas frescos debido a la presencia de animales, y se adoptan medidas para evitar la posterior cosecha de productos agrícolas frescos potencialmente contaminados durante el cultivo (parte 112.83 del título 21 del CFR)
ACTIVIDADES DE CULTIVO, COSECHA, EMPAQUE Y ALMACENAMIENTO <i>(subparte K de la parte 112 del título 21 del CFR)</i>	
20	Los productos agrícolas frescos excluidos se mantienen separados de los productos agrícolas frescos cubiertos en la Norma, y las superficies de contacto con los alimentos compartidas se limpian y se desinfectan después de cada uso (parte 112.111 del título 21 del CFR)
21	Medidas adoptadas para identificar y no cosechar los productos agrícolas frescos probablemente contaminados con peligros previsibles (p. ej., excremento de animales), incluida una evaluación visual de la superficie de plantación y de los cultivos (parte 112.112 del título 21 del CFR)
22	Los productos agrícolas frescos cosechados se manejan de una manera que los protege de la contaminación, incluida la evitación del contacto de las superficies de corte con el suelo (parte 112.113 del título 21 del CFR)
23	Se prohíbe la distribución de productos agrícolas frescos cosechados cubiertos que se hayan caído (parte 112.114 del título 21 del CFR)

24	Los productos agrícolas frescos que son susceptibles al desarrollo de la bacteria <i>Clostridium botulinum</i> y a la formación de toxinas se empacan de una manera determinada para evitar este peligro (parte 112.115 del título 21 del CFR)
25	Los materiales de empaque de alimentos son adecuados para su uso previsto, es decir, son lavables o están diseñados para un único uso, están limpios y tienen pocas probabilidades de facilitar el desarrollo o la transmisión de bacterias, entre otras características (parte 112.116 del título 21 del CFR)
EQUIPOS, HERRAMIENTAS, EDIFICACIONES Y LIMPIEZA <i>(subparte L de la parte 112 del título 21 del CFR)</i>	
26	<p>Los equipos y herramientas presentan un diseño, construcción, fabricación e instalación adecuados que permiten su limpieza y mantenimiento de forma adecuada; el mantenimiento de la limpieza se realiza con una frecuencia apropiada para evitar la contaminación e incluye equipos, superficies de contacto con los alimentos y superficies sin contacto con los alimentos, así como espacios adyacentes y transportes, como montacargas, tractores y otros vehículos (parte 112.123[a] del título 21 del CFR)</p> <p>Los equipos y herramientas se instalan, se mantienen y se almacenan de forma adecuada para facilitar su limpieza y la de todos los espacios adyacentes, así como para proteger los productos agrícolas frescos cubiertos de la contaminación con peligros conocidos y razonablemente previsibles, y de la atracción y el albergue de plagas. Las juntas deben estar perfectamente unidas y someterse a mantenimiento para minimizar la acumulación de polvo, basura, partículas de alimentos y materia orgánica (parte 112.123 [b] y [c] del título 21 del CFR)</p> <p>Las superficies de los equipos y herramientas que están en contacto con los alimentos se inspeccionan, se someten a tareas de mantenimiento, se limpian y, cuando es necesario, se desinfectan con la frecuencia razonablemente necesaria, y se usan de una forma que minimiza la posible contaminación de los productos agrícolas frescos. Las superficies sin contacto con los alimentos de los equipos y herramientas que se usan durante la cosecha, el empaque y el almacenamiento se limpian y se someten a tareas de mantenimiento con la frecuencia razonablemente necesaria y se usan de una forma que minimiza la posible contaminación de los productos agrícolas frescos cubiertos (parte 112.123 [d] y [e] del título 21 del CFR)</p>

27	Los instrumentos o controles para medir, regular o registrar la temperatura, el pH, la eficacia de los desinfectantes u otras condiciones con el objetivo de monitorear o prevenir el desarrollo de microorganismos que representan un riesgo para la salud pública deben ser precisos y exactos, someterse a tareas de mantenimiento y ser de una cantidad suficiente (parte 112.124 del título 21 del CFR)
28	El equipo usado para transportar los productos agrícolas frescos debe estar limpio y ser adecuado para este fin (parte 112.125 del título 21 del CFR)
29	Requisitos de tamaño, construcción y diseño de las edificaciones para la prevención de la contaminación de los productos agrícolas frescos, incluidos drenajes, tuberías, suelos, paredes, accesorios y techos (parte 112.126 del título 21 del CFR)
30	Requisitos para evitar la contaminación de los productos agrícolas frescos debido a la presencia de animales domésticos dentro y alrededor de las edificaciones cerradas mediante su exclusión o separación (parte 112.127 del título 21 del CFR)
31	Requisitos de control de plagas para edificaciones cerradas de forma total o parcial (parte 112.128 del título 21 del CFR)
32	Requisitos de instalaciones sanitarias (parte 112.129 del título 21 del CFR)
33	Requisitos de instalaciones para el lavado de manos (parte 112.130 del título 21 del CFR)
34	Requisitos de control y eliminación de aguas residuales (parte 112.131 del título 21 del CFR)
35	Requisitos de control y eliminación de desperdicios, residuos y desechos: (parte 112.132 del título 21 del CFR)
36	Requisitos de tuberías (parte 112.133 del título 21 del CFR)
37	Requisitos de control de excremento de animales y residuos de animales domésticos (parte 112.134 del título 21 del CFR)
38	Se crean y se conservan registros de limpieza y desinfección de equipos (parte 112.140 del título 21 del CFR)
REGISTROS <i>(subparte O de la parte 112 del título 21 del CFR)</i>	
45	<p>Los registros exigidos en virtud de la norma cumplen con todos los requisitos generales (parte 112.161 del título 21 del CFR)</p> <p>Los registros se conservan durante el tiempo obligatorio (parte 112.164 del título 21 del CFR)</p>