

Sección IX

Referencias Adicionales

Introducción

Lista de Sitios Web e Información de Referencia

Instituto Conjunto para la Seguridad de los Alimentos y de la Nutrición Aplicada (Joint Institute for Food Safety and Applied Nutrition).

Fuentes del Gobierno de los EE.UU.

Fuentes de Universidades

Organizaciones de Apoyo a la Industria

Fuentes Internacionales



Derechos de Autor © Universidad de Maryland 2012. Este trabajo puede ser reproducido, en su totalidad o en parte, sin permiso escrito previo, para uso personal. No se permite otro uso sin el expreso permiso escrito previo de la Universidad de Maryland. Para permisos, contactar a JIFSAN, Patapsco Building, University of Maryland, College Park 20740, USA.

Introducción

Desde la publicación de la Primera Edición de este Manual en 2002, la cantidad de literatura disponible en el tema de seguridad de productos frescos ha aumentado drásticamente. El desarrollo continuo de internet como una fuente de información ha facilitado la búsqueda de literatura en prácticamente cualquier tema. La mayoría de los documentos que contienen información práctica relevante a la producción y manejo de frutas y hortalizas frescas puede ser accedido sin ningún costo para el usuario de internet.

La siguiente lista tiene la finalidad de guiar al lector hacia información útil relacionada con los temas cubiertos en las Secciones precedentes. La lista no está completa y material nuevo está siendo disponible periódicamente. Sin embargo cada intento ha sido hecho para incluir fuentes de documentos guías relevantes, métricas de auditoría, información específica del producto y otros materiales.

La información ha sido traducida al español pero se han dejado algunos títulos en inglés por tratarse de sitios web, nombres de publicaciones o folletos que solo tienen acceso en internet si se colocan las palabras claves en inglés.

Lista de Sitios Web e Información de Referencia

JIFSAN

Instituto Conjunto para la Seguridad de los Alimentos y de la Nutrición Aplicada (Joint Institute for Food Safety and Applied Nutrition (JIFSAN))
www.jifsan.umd.edu

Este manual y otra información sobre programas de capacitación están disponibles en el sitio de JIFSAN. Las noticias recientes y anuncios acerca de seguridad de los alimentos son publicadas.

Fuentes del Gobierno de los EE.UU.

Administración de Alimentos y Medicamentos de los EE.UU. (U.S. Food and Drug Administration (FDA))
www.fda.gov

En la página de inicio de FDA los lectores tienen la opción de buscar por información específica dentro del sitio web. Las palabras claves sugeridas incluyen: productos frescos, frutas y hortalizas, documentos de guía, centro de capacitación, o el nombre de un producto específico. Unos pocos documentos importantes de FDA están listados aquí:

Guía para Reducir al Mínimo el Riesgo Microbiano en los Alimentos para Frutas y Hortalizas Frescas (Guide to Minimize Microbial Food Safety Hazards for Fresh Fruits and Vegetables) (también disponible en español, francés, portugués y árabe)

Guía para Reducir al Mínimo el Riesgo Microbiano de Tomates (Guide to Minimize Microbial Food Safety Hazards of Tomatoes)

Guía para Reducir al Mínimo el Riesgo Microbiano de Melones (Guide to Minimize Microbial Food Safety Hazards of Melons)

Guía para Reducir al Mínimo el Riesgo Microbiano de Hortalizas de Hojas Verdes (Guide to Minimize Microbial Food Safety Hazards of Leafy Greens)

Guía para Reducir al Mínimo el Riesgo Microbiano de Frutas y Hortalizas Frescas Recién Cortadas (Guide to Minimize Microbial Food Safety Hazards of Fresh-Cut Fruits and Vegetables)

Guía para Reducir al Mínimo el Riesgo Microbiano de Semillas Brotadas (Reducing Microbial Food Safety Hazards for Sprouted Seeds)

Muestreo y Evaluación Microbiana del Agua de Riego Gastada Durante la Producción de Brotes (Sampling and Microbial Testing of Spent Irrigation Water During Sprout Production)

Guía para Investigaciones de Productos Agrícolas (Guide to Produce Farm Investigations)

Guía para Auditorías de Terceros y Certificación (Guide for Third-Party Audits and Certification)

Seguridad de Productos Frescos desde la producción hasta el Consumo: Plan de Acción del 2004 (Produce Safety from Production to Consumption: 2004 Action Plan)

Reglas de la FDA para Implementar la Ley del Bioterrorismo del 2002 (Rules Implementing the Bioterrorism Act of 2002)

Registrando Instalaciones de Alimentos
Aviso Previo de Alimentos Importados
Mantenimiento de Registros
Detención Administrativa

Microrganismos Patógenos de Origen Alimenticio y Manual de Toxinas Naturales (Foodborne Pathogenic Microorganisms and Natural Toxins Handbook)

Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP))

Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades en los EE.UU. (U.S. Centers for Disease Control and Prevention (CDC))

www.cdc.gov

El sitio web de CDC es una excelente fuente para aquellos interesados en la vigilancia, epidemiología, o informes de progreso acerca de continuos brotes. Los usuarios pueden usar las palabras claves frutas y hortalizas para ir inmediatamente a cualquier evento significativo relacionado a la industria de productos frescos.

El Semanario Informativo de Morbilidad y Mortalidad (The Morbidity and Mortality Weekly Report (MMWR)) aborda temas de salud humana actuales, enfermedades y daños, temas de interés internacional y noticias de eventos de interés para la comunidad de la salud. Los artículos pasados son archivados.

Para los usuarios de enlaces de La Página de Inicio de Seguridad de Alimentos están los siguientes sitios útiles:

Un Índice para las Enfermedades originadas en los Alimentos detalla acerca de los patógenos humanos y los síntomas de las enfermedades.

La sección de Laboratorio y Vigilancia cubre los procesos de investigación de CDC, socios y sistemas tales como FoodNet y PulseNet.

Departamento de Agricultura de los EE.UU. (U.S. Department of Agriculture (USDA))

www.usda.gov

Como se mencionó en la Sección 7, USDA está compuesto de divisiones numerosas que cumplen diferentes roles en variadas disciplinas agrícolas. Un tema que es común a todas las divisiones de USDA es la seguridad de los alimentos. Desde la página de inicio de USDA, los usuarios quienes inician una búsqueda con las palabras claves seguridad de alimentos serán dirigidos a muchos lugares. Los sitios seleccionados están listados:

El Servicio de Comercialización Agrícola (The Agricultural Marketing Service (AMS)) provee un documento titulado: "Buena Prácticas Agrícolas y Buenas Prácticas de Manejo en Programas de Verificación de Auditorías". Este es un documento de auditoría métrica que todos los productores y manipuladores de productos frescos deben tener acceso y utilizar para conducir auto-auditorías de sus campos e

instalaciones. AMS es también donde se encuentran los descriptores de calidad de los productos frescos.

El Servicio de Investigación Económica (The Economic Research Service (ERS)) publica evaluaciones económicas de eventos de seguridad de los alimentos domésticamente e internacionalmente, a menudo proveyendo declaraciones en cuanto al impacto de los brotes sobre el comercio en productos frescos.

El Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (The Food Safety and Inspection Service (FSIS)) no tiene supervisión directa de las industrias de productos frescos, sin embargo la información científica provista acerca de las prácticas de seguridad de los alimentos a menudo se aplican a las frutas y hortalizas frescas como también a otros grupos de alimentos.

Las páginas de Educación y Divulgación contienen fichas de datos y otras Fuentes de seguridad de alimentos que son útiles como materiales de capacitación.

Agencia de Protección Ambiental de los EE.UU. (U.S. Environmental Protection Agency (EPA))

www.epa.gov

Recursos seleccionados de la seguridad de alimentos están disponibles en el sitio de EPA listado:

Tolerancia de Pesticidas

Pesticidas y Alimentos: Cuales son los Límites de Residuos de Pesticidas que están en los Alimentos

Asistencia Agrícola Nacional: Seguridad de los Alimentos

Acta de Protección de la Calidad de los Alimentos

Publicaciones Agrícolas: Seguridad de los Alimentos

Análisis del Compostaje como una Tecnología de Remediación Ambiental

Generación de Biosólidos, Uso y Eliminación en los Estados Unidos.

Fuentes de Universidades

En el sistema de subvención de las Universidades los EE.UU., cada estado tiene un programa agrícola. Casi todos estos programas tienen un componente de Extensión para la educación en seguridad de los alimentos. La siguiente lista incluye varios

programas de universidades que han ganado prominencia en el área de la seguridad de alimentos de productos frescos. Se alienta a los usuarios de este manual para buscar los sitios de otras universidades que puedan abordar intereses específicos del producto.

Universidad de Cornell (Cornell University)

www.gaps.cornell.edu

Esta es la página de inicio del Programa Nacional de BPA para Seguridad de Frutas y Hortalizas. Esta incluye GAPsNET, una Buena Red de Buenas Prácticas Agrícolas para la Educación y Capacitación. Afiches, videos y otros materiales de capacitación están disponibles en los materiales seleccionados que son:

La Seguridad de los Alimentos Comienza en el Campo: Una Guía para los Productores (Food Safety Begins on the Farm: A Grower's Guide)

La Seguridad de los Alimentos Comienza en el Campo: Una Auto-Evaluación del Productor de los Riesgos de Seguridad de los Alimentos (Food Safety Begins on the Farm: A Grower's Self Assessment of Food Safety Risks)

Reducción de la Contaminación Microbiana con Buenas Prácticas Agrícolas (Reduce Microbial Contamination with Good Agricultural Practices)

Hojas de mantención de registros del Campo y Empacadora (Farm and Packinghouse Record Keeping Sheets)

Frutas, Hortalizas y Seguridad de los Alimentos: Salud e Higiene en el Campo (Video de Capacitación (Fruits, Vegetables and Food Safety: Health and Hygiene on the Farm (Training Video))

El Instituto de Cornell en el Manejo de la Basura se enfoca en residuos orgánicos e incluye buenos recursos para el compostaje (The Cornell Waste Management Institute (<http://cwmi.css.cornell.edu/>))

Universidad de California, Davis (University of California – Davis)

www.ucdavis.edu

Además de sus sólidos programas de educación e investigación conducidos por el profesorado, UC-Davis es la página de inicio para el Instituto del Oeste para la Inocuidad de los Alimentos y Seguridad. Publicaciones seleccionadas están listadas:

Bajo el título de “Puntos Claves de Control y Manejo de la Seguridad Microbiana de los Alimentos” (‘Key Points of Control and Management of Microbial Food Safety’) las siguientes cuatro publicaciones están disponibles:

- Información para Productores, Empacadores y Manipuladores de Productos Hortícolas Consumidos Frescos. (Information for Growers, Packers, and Handlers of Fresh-Consumed Horticultural Products)
- Plantas Comestibles y Productos Frescos del Huerto Casero (Landscape Edible Plants and Home Garden Produce)
- Información para los Productores, Manipuladores y Procesadores de Melones. (Information for Producers, Handlers and Processors of Melons)
- Información para los Productores, Manipuladores y Procesadores de Tomates para el Mercado Fresco (Information for Producers, Handlers and Processors of Fresh Market Tomatoes)

Folleto de Melones Cantaloupe (Cantaloupe Brochure)

Guías para Controlar *Listeria monocytogenes* en Operaciones de Empacadoras de Ensaladas Frescas de Pequeña a Mediana Escala (Guidelines for Controlling *Listeria monocytogenes* in Small- to Medium-Scale Packing and Fresh-Cut Operations)

Potencial de Oxido Reducción para el Monitoreo de Desinfección de Postcosecha, Control y Documentación (Oxidation-Reduction Potential (ORP) for Postharvest Disinfection Monitoring, Control, and Documentation)

Aplicaciones de Ozono para la desinfección de Productos Hortícolas Comestibles (Ozone Applications for Disinfection of Edible Horticultural Crops)

Clorinación de Postcosecha: Propiedades Básicas y Puntos Claves para una Desinfección Efectiva. (Postharvest Chlorination: Basic Properties and Key Points for Effective Disinfection)

Manejo de Postcosecha para Cultivos Orgánicos (Postharvest Handling for Organic Crops)

Costos de Cumplimiento de los Productores para el Acuerdo de Comercialización de Hortalizas de Hoja Verde y Otros Programas de Seguridad de Alimentos (Growers' Compliance Costs for the Leafy Greens Marketing Agreement and Other Food Safety Programs)

Universidad de Florida (University of Florida)

www.ufl.edu

El Instituto de la Universidad de Florida para Alimentos y Ciencias Agrícolas (IFAS) es la base de información de extensión agrícola. Una búsqueda de “UF/IFAS Extension” dirigirá el navegador de internet a los siguientes sitios útiles:

Centro de Seguridad de Productos Frescos (Produce Safety Center)

Fuente de Datos de Información Electrónica (Electronic Data Information Source)

Base de Datos de Seguridad de Alimentos Nacional (National Food Safety Database)

Soluciones para Su Vida (Solutions for Your Life)

Universidad del Estado de Iowa (Iowa State University)

www.extension.iastate.edu

Los temas de construcción de pozos, acciones correctivas para pozos contaminados y numerosas otras preocupaciones de las aguas subterráneas son abordadas en el sitio web de esta universidad. El siguiente artículo es recomendado como un punto de partida para la investigación de este importante tema.

Lidiando con Pozos Contaminados

Universidad de Georgia (University of Georgia)

www.uga.edu

La Facultad de Agricultura y Ciencias Ambientales de la Universidad de Georgia es la página de origen para el Centro de Seguridad de Alimentos (Center for Food Safety). La página de origen del Centro contiene varias opciones para refinar una búsqueda, incluyendo los siguientes enlaces útiles.

El índice del enlace dirige al usuario a un índice alfabético de temas de seguridad de alimentos.

El enlace de la Investigación da acceso a una serie de publicaciones de revistas referidas disponibles en el Centro.

El enlace de Temas Caudentes da acceso a recientes desarrollos en la seguridad de alimentos.

Universidad de Texas A&M (Texas A&M University)

www.tamu.edu

La Oficina de Inocuidad y Seguridad de la Universidad de Texas A&M mantiene una página web para Salud y Seguridad Ambiental. Se recomienda la siguiente publicación:

Manual de Seguridad de Alimentos TAMU que incluye una sección sobre el Desarrollo de los Procedimientos Operativos Estándares de Sanitización (SSOP) con ejemplos que son herramientas de capacitación útiles.

Universidad de Clemson (Clemson University)

www.clemson.edu

Busque el sitio de seguridad de alimentos de la Universidad de Clemson para el siguiente manual:

Microbiología de Alimentos: Una Introducción para los Educadores de Seguridad de Alimentos (Food Microbiology: An Introduction for Food Safety Educators)

Organizaciones de Apoyo a la Industria

Muchas organizaciones han desarrollado información de seguridad de alimentos específica a los productos o a segmentos de la industria. En algunos casos el acceso a la información es para “miembros solamente”. A continuación unas pocas de las organizaciones que hacen la información disponible al público.

Asociación de Productos Frescos Unida (United Fresh Produce Association (UFPA))

www.unitedfresh.org

Después de ingresar a la página de inicio de UFPA los usuarios deben navegar al Centro de Recursos de Seguridad de Alimentos (Food Safety Resource Center) para las siguientes publicaciones:

Evaluación Microbiológica de Productos Frescos del Libro Blanco (Microbiological Testing of Fresh Produce White Paper)

Auditorías de Matrices Comparativas del Sector (Audits Benchmarking Matrix). Este sitio provee enlaces de una cantidad de sitios web de los sectores público y privado con herramientas de auditorías para facilitar la comparación directa de los estándares de auditorías de seguridad de alimentos.

Programas de Seguridad de los Alimentos y Protocolo de Auditoría para la Cadena de Suministro de Tomates Frescos (Food Safety Programs and Auditing Protocol for the Fresh Tomato Supply Chain)

Conferencia Mundial del 2009 sobre Presentaciones Estándares de Seguridad de Alimentos de Productos Frescos (2009 Global Conference on Produce Food Safety Standards Presentations). Algunos participantes en esta conferencia hicieron sus presentaciones disponibles para la vista del público.

Asociación de Alimentos y Funcionarios de Medicamentos (Association of Food and Drug Officials (AFDO))
www.afdo.org

La AFDO fue establecida en 1896 con la misión de “Resolución y Promoción de la Salud Pública y los Temas de Protección del Consumidor”. Desde la página de inicio de AFDO, Los usuarios obtienen acceso a numerosos documentos relacionados a la seguridad de los alimentos, incluyendo anuncios de posiciones sobre las actuales políticas de seguridad de los alimentos del gobierno y de la industria privada. Para información específica sobre productos frescos, los usuarios deben ingresar a:

Código Modelo de AFDO para Seguridad de Productos Frescos (AFDO Model Code for Produce Safety)

Asociación de Productores del Oeste (Western Growers Association)
www.wga.com

Guías Específicas del Producto de Seguridad de Alimentos para la Producción y Cosecha de Lechugas y Hortalizas de Hoja Verde (Commodity Specific Food Safety Guidelines for the Production and Harvest of Lettuce and Leafy Greens)

Guías Específicas del Producto de Seguridad de Alimentos para la Producción, Cosecha, Postcosecha y Valor Agregado de las Operaciones Unitarias de Cebollas Verdes (Commodity Specific Food Safety Guidelines for the Production, Harvest, Post-Harvest, and Value-Added Unit Operations of Green Onions)

Acuerdo Comercial Nacional de Hortalizas de Hoja Verde (National Leafy Greens Marketing Agreement)
www.nlgma.org

Este acuerdo, apoyado por variados grupos de la industria privada y administrados por el USDA, es la base para las guías actuales de seguridad de alimentos para hortalizas de hoja verde.

Comisión de Fresas de California (California Strawberry Commission)
www.calstrawberry.com

Los productores y manipuladores de fresas (frutillas) deben navegar este sitio web. Aunque la mayoría de la información es para “miembros solamente”, hay documentos disponibles que abordan microbios y pesticidas en la seguridad de alimentos.

Intercambio de Tomates de Florida (Florida Tomato Exchange)
www.floridatomatogrowers.org

Manual de las Mejores Prácticas para Tomates (Tomato Best Practices Manual)

Buenas Prácticas Agrícolas del Tomate (T-GAP Tomato Good Agricultural Practices)

Agricultores de Tomates de California (California Tomato Farmers)
www.californiatomatofarmers.com

El Estándar Fresco para Seguridad de Alimentos (The Fresh Standard for Food Safety)

Asociación Nacional de Sandías (National Watermelon Association)
www.nationalwatermelonassociation.com

Guías de Seguridad de Alimentos Específicas del Producto para la Cadena de Suministro de las Sandías Frescas (Commodity Specific Food Safety Guidelines for the Fresh Watermelon Supply Chain)

HowToCompost.org
www.howtocompost.org

Este sitio web aborda todos los aspectos del compostaje y tiene muchos enlaces valiosos a otros sitios con información similar. Se les recomienda a los productores comerciales navegar este sitio web desde la página de inicio a la página titulada Larga Escala (Large Scale) para detalles.

FightBAC
www.fightbac.org

FightBAC es el sitio web para la Alianza para la Educación en Seguridad de Alimentos (The Partnership for Food Safety Education) y es un recurso de seguridad alimentaria

para el consumidor. Muchos documentos educacionales están disponibles para ser descargados sin costo.

ServSafe

www.servsafe.com

La capacitación de seguridad de alimentos ServSafe es ofrecida a través de un número de avenidas, incluyendo algunos programas de Extensión de Universidades en los EE.UU.

Fuentes Internacionales

CODEX alimentarius

www.codexalimentarius.net

Desde la página de inicio, navegar a Estándares Oficiales (Official Standards) e iniciar una búsqueda para cualquier producto fresco de interés para ver los estándares de calidad y seguridad. La información acerca de pesticidas y seguridad de alimentos microbiana es encontrada en varios lugares. Los siguientes artículos son de especial relevancia:

Base de Datos LMR de Residuos de Pesticidas (Pesticide Residues MRLs Database)

Código de Prácticas Higiénicas para Frutas y Hortalizas Frescas (Code of Hygienic Practice for Fresh Fruits and Vegetables)

Código de Práctica Internacional Recomendado para el Embalaje y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (Recommended International Code of Practice for the Packaging and Transport of Fresh Fruit and Vegetables)

Iniciativa Mundial para Sanidad Alimentaria (Global Food Safety Initiative (GFSI))

www.mygfsi.com

Desde la página de inicio, navegar a los Recursos de Información (Information Resources) para encontrar información acerca de los requerimientos de certificación de GFSI.

GLOBALGAP
www.globalgap.org

Desde la página de inicio, navegar a Estándares (Standards) e ir a Frutas y Hortalizas (Fruit and Vegetables) para encontrar los documentos relevantes.

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimetaria
National Service for Sanitation, Safety and Quality of Agricultural Foods
www.senasica.gob.mx

Esta agencia del gobierno de México es la responsable para programas nacionales en seguridad alimentaria, registros de pesticidas y otros temas regulatorios para los alimentos y la agricultura.

Organización Internacional de Normalización (International Organization for Standardization (ISO))
www.iso.org

Es la página de inicio para los estándares internacionales de manejo.