



Serie de Videos de la Seguridad de Productos Agrícolas de Idaho

Presentada a usted por:
El Departamento de Agricultura del Estado de Idaho
Programa de Extensión de la Universidad de Idaho



Equipos, herramientas, edificios y saneamiento

Contents

<i>Introducciones:</i>	1
<i>¿Qué equipos y herramientas están sujetos a la regla?</i>	2
<i>¿Qué requisitos generales se aplican a mi equipo y las herramientas conforme a la regla?</i>	4
<i>Requisitos generales para el lavado de manos, baños y plomería:</i>	5
<i>Equipos utilizados en el transporte de cubiertas producen:</i>	6
<i>Edificios sujetos a los requisitos de la subparte L:</i>	7
<i>Zona:</i>	8
<i>Documento:</i>	14
<i>Información del contacto:</i>	15

¿Donde han estado sus botas?

Introducciones:

Hola! Este video es parte de una serie de videos que cubre los requisitos de la Regla de la Seguridad de Productos Agrícolas (RSPA) de la Ley de Modernización de la Inocuidad de Alimentos (FSMA).

En este video cubriremos los requisitos de la Subparte L —Equipo, Herramientas, Edificios, y Saneamiento de la RSPA.

También cubriremos las partes de la Subparte K—Actividades de Cultivar, Cosechar, Empacar, y Conservar.

Además, repasaremos algunas prácticas agrícolas buenas para ayudarle a lograr los requisitos resumidos en las Subpartes L y K de la regla.

Sección de Notas

Ya que las frutas y verduras frescas no reciben procesamiento antes del consumo, tal como cocerse o la pasteurización, los pasos que **usted** tome para mantener los productos agrícolas limpios y seguros durante y después de la cosecha pueden proteger los productos agrícolas de la contaminación, finalmente evitando la enfermedad transmitida por los alimentos.

Al Departamento de Agricultura del Estado de Idaho y el Programa de Extensión de la Universidad de Idaho les gustaría ayudarle a usted y a sus trabajadores agrícolas entender la importancia de la seguridad de productos agrícolas en su negocio.

Hoy repasaremos:

- **Qué equipo y herramientas están sujetos a la regla**
- **Qué requisitos generales aplican a mi equipo y herramientas.**
- **Los requisitos generales para lavarse las manos, los inodoros, y la plomería.**
- **Los requisitos para el equipo que se usa en el transporte de los productos agrícolas cubiertos.**
- **Qué edificios están sujetos a los requisitos de la Subparte L.**
- **El riesgo a los productos agrícolas por zonas para ayudar a los productores mejor evaluar las áreas más probables de contaminación.**

Habrán definiciones de términos importantes incluidos en gráficos en la pantalla durante este video.

No deje de parar el video para repasar las definiciones.

Por último, ponga atención a las palabras **DEBE** y **DEBERÍA**... **DEBE** indica que es requerido por la RSPA. **DEBERÍA** indica prácticas agrícolas buenas sugeridas.

Usted puede imprimir esta presentación y guardarla y mantenerla con sus registros. Esta estará disponible para verse en los sitios web del ISDA y Programa de Extensión UI. Es una buena idea tener [21 CFR Parte 112](#) con usted para que pueda hacer referencia de la regla durante esta presentación.

Está bien, ¡vamos a empezar!

[¿Qué equipos y herramientas están sujetos a la regla?](#)

El equipo y las herramientas sujetos a los requisitos de la Subparte L—Equipo, Herramientas, Edificios, y Saneamiento, sección 112.121 incluye esos que están destinados para, o probable de, tener contacto con los productos agrícolas cubiertos.

[¿Que podría incluir esto?](#)

Sección de Notas

- CUCHILLOS
- HERRAMIENTAS
- UTENSILIOS
- Cosechadoras mecánicas
- Maquinaria para encerar
- Bandas de Clasificación
- Equipo de calibración
- Equipo de poner en paletas
- Equipo que se usa para almacenar los productos agrícolas cosechados tal como: contenedores, recipientes, y materiales del empaque de alimentos
- Tanques de basurero
- Saetines
- Refrigeradores o equipo de refrigeración
- Vehículos y otro equipo que se usan para transporte; y más.

Siempre hágase esta pregunta: ¿podría este equipo o herramienta tocar los productos agrícolas directamente? Si la respuesta es sí, entonces está cubierto por la regla.

Además de los tipos de equipo y herramientas previamente listados, la RSPA también aplica a los instrumentos o controles que se usan para medir, regular, o registrar las condiciones para controlar o prevenir el crecimiento de los patógenos. Esto puede incluir los termómetros, calibradores pH, y las tiras de prueba. Los instrumentos **DEBEN** ser exactos y precisos, con mantenimiento adecuado, y con números adecuados para sus usos designados.

Por ejemplo, si el termómetro de su cámara de refrigeración exhibe una lectura de 65 grados y la temperatura verdadera actual de la hielera es 75 grados, su termómetro no es muy exacto.

La refrigeración no es un requisito de la RSPA, pero si se usa, pasos **DEBEN** tomarse para asegurar que se mantienen adecuadamente y cualquier instrumento que se use para monitorear la temperatura **DEBE** ser exacto y preciso.

Los contenedores de hielo también se consideran superficies de contacto con alimentos directos si el hielo se usa para tener contacto con los productos agrícolas cubiertos. Además, el agua que se usa para hacer el hielo **DEBE** estar libre de E. coli genérica detectable como lo requiere la RSPA.

¿Qué del equipo y de las herramientas que se usan para propósitos múltiples?
O ¿cultiva productos agrícolas cubiertos y no-cubiertos?



Sección de Notas

La RSPA especifica que, si cultiva productos agrícolas cubiertos y no-cubiertos, **DEBE** mantener los cubiertos separados de los no cubiertos y limpiar y desinfectar adecuadamente cualquier superficie de contacto con alimentos que contacte los productos agrícolas no-cubiertos antes de usar la superficie para las actividades cubiertas en los productos agrícolas cubiertos.

Es buena práctica considerar tener un juego diferente de equipo y herramientas para las cubiertas que para las no-cubiertas para minimizar el riesgo de la contaminación.

Ahora que sabe qué equipo y herramientas están sujetos a la regla, platiquemos de qué es la condición en que deberían estar y dónde deberían almacenarse.

¿Qué requisitos generales se aplican a mi equipo y las herramientas conforme a la regla?

Algunas preguntas de las cuales pensar:
 ¿En qué condición están mi equipo o herramientas?
 ¿De qué están hechos?

El equipo y herramientas **DEBEN** de ser de diseño, construcción, y habilidad adecuada para permitirles que se limpien y mantengan correctamente.

¿Qué quiere decir esto?

Las superficies de contacto con alimentos deberían ser no-toxicas, no-absorbentes, limpiarse fácilmente, no-porosas, y resistentes. Si se está usando un material poroso, necesita ser diseñado adecuadamente para la limpieza.

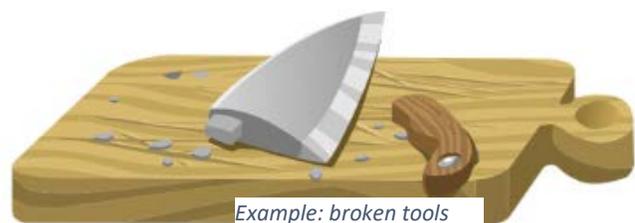
Si usted no puede limpiar su equipo y herramientas correctamente, no deberían usarse.

Incluyen:

Un cuchillo que se usa para la cosecha agrícola y que ya no tiene un filo liso, ya no es de diseño adecuado.

*Un cepillo de fregar al que le faltan cerdas y una capa **biofilm** visible, con moho incrustado dentro de las cerdas, ya no es de diseño adecuado o lavable.*

Biofilm es una preocupación porque una vez que los microorganismos se pegan a las superficies de contacto de alimentos, son muy difíciles de quitarlos completamente.



Los cepillos de rodillos en una línea de producción de fruta, que están desgastados o ya no pueden limpiarse son inadecuados.

Sección de Notas

Una mesa de acero inoxidable que está oxidada con escombros visibles incrustados, ya no es lavable.

Una mesa de madera con áreas y muescas dispares que no puedan limpiarse ya no puede limpiarse adecuadamente. Lijarla y restaurarla podría hacerla de diseño adecuado otra vez.



Ejemplo: mesa de madera con una superficie rugosa y desigual.

*Las marcas en las superficies de contacto con alimentos **DEBEN** de ya sea pegarse perfectamente o mantenidas para minimizar la acumulación de tierra, **basura**, partículas de comida, y material orgánico para minimizar el escondite o crecimiento de patógenos.*

El equipo y herramientas **DEBEN** de:

- Instalarse y mantenerse para facilitar la limpieza del equipo y todos los espacios adyacentes; y
- Almacenados y mantenidos para proteger los productos agrícolas cubiertos de contaminarse con peligros conocidos o razonablemente previsibles y para prevenir la atracción y escondite de peste.

Por ejemplo, las áreas de almacenaje o contenedores debajo de árboles podrían aumentar el potencial para la infestación de roedores o pájaros dentro de los contenedores, potencialmente resultando en la contaminación de los productos agrícolas.

Requisitos generales para el lavado de manos, baños y plomería:

Usted le **DEBE** proveer al personal instalaciones de inodoro adecuadas y accesibles fácilmente, e instalaciones para lavarse las manos.

Las instalaciones de inodoro **DEBEN** de limpiarse a menudo para prevenir la contaminación. Los cuartos de baño deberían de estar ubicados y mantenidos para que estos no se conviertan en una fuente de contaminación. Los cuartos de baño **DEBEN** estar accesibles a las áreas de cultivo durante las actividades de cosecha.

DEBE controlar y deshacerse de aguas residuales. Estas y los sistemas sépticos necesitan ser adecuados y mantenidos para evitarles convertirse en una fuente de contaminación.

La plomería **DEBE** ser de tamaño y diseño adecuado e instalarse y mantenerse para:

Distribuir el agua bajo presión como necesario, en suficientes cantidades, en todas las áreas usadas para las actividades cubiertas, para las operaciones sanitarias, o para las instalaciones para lavarse las manos e inodoro;

Apropiadamente transportar las aguas residuales y los desechos desechables líquidos;

Evitar ser una fuente de contaminación para los productos agrícolas cubiertos, las superficies de contacto con alimentos, las áreas que se usan para una actividad cubierta, o las fuentes de agua agrícola; y

No permitir reflujos de, o conexión cruzada entre, los sistemas de tubería que vertien aguas servidas o residuales y sistemas de tubería que lleven agua usada para una actividad cubierta, para operaciones sanitarias, o para el uso en las instalaciones para lavarse las manos.

Equipos utilizados en el transporte de cubiertas producen:

Todo el equipo y/o vehículos que se usen para transportar los productos agrícolas cubiertos **DEBEN** limpiarse adecuadamente antes de usarse y adecuados para el uso de transportarlos.

Hay muchos tipos diferentes de vehículos que se usan para transportar los productos agrícolas. Todos estos vehículos deberían inspeccionarse y **DEBEN** limpiarse antes de usarse en transportar los productos agrícolas cubiertos.

Si un vehículo se usa para propósitos múltiples tal como el uso personal, transportar animales, y productos agrícolas, el vehículo **DEBE** estar limpio antes de transportar los productos agrícolas cubiertos para evitar la contaminación cruzada. En ciertos casos, puede ser apropiado limpiar y desinfectar un vehículo antes de transportar los productos agrícolas cubiertos.

Antes de cargar el equipo o vehículo con productos agrícolas siempre inspeccione primero. Una inspección debería incluir revisar por: peligros físicos como algún objeto desconocido colgando sueltamente del equipo o vehículo; evidencia de animales; Y oler por olores—si usted sospecha que el camión transportaba algo como productos químicos, considere primero si es seguro para poner productos agrícolas en él.



Ahora, vamos a discutir los edificios.

Edificios sujetos a los requisitos de la subparte L:

Hay muchos diseños y usos diferentes para la empacadora en la granja. Algunas están completamente encerradas, algunas están parcialmente encerradas, y algunas están abiertas, incluyendo los productos agrícolas que se empacan directamente del campo. Cada tipo tendrá un grupo de riesgos diferente.

Los edificios sujetos a los requisitos, incluyen cualquier edificio completamente o parcialmente encerrado que se usan para las actividades cubiertas, incluyendo estructuras mínimas que tienen un techo, pero no tienen paredes; y galpones de almacenamiento, edificios, u otras estructuras que se usan para almacenar superficies de contacto con alimentos. (como contenedores de cosecha, materiales de envasado de alimentos).

Los edificios **DEBEN** ser apropiados en tamaño, construcción, y diseño para facilitar mantenimiento y operaciones sanitarias para las actividades para reducir el potencial para la contaminación.

Esto incluye proveer espacio adecuado para el equipo y almacenamiento, manteniendo los pisos, paredes, cielos, elementos fijos, conductos, y la tubería limpia y en buena reparación, tomando precauciones para separar los productos agrícolas y las superficies de contacto con alimentos de la contaminación.

Es importante mantener los edificios limpios, mantener las áreas de empaque de los productos agrícolas separadas de las otras actividades tal como las estaciones de productos químicos, el almacenaje de vehículos, las áreas de cuartos de baño.

Usted **DEBE** implementar medidas para prevenir la contaminación de sus productos agrícolas y superficies de contacto con alimentos de goteos o condensación del cielo, tubería, o áreas del edificio.

En una empacadora cerrada, asegure que hay un buen flujo de aire para prevenir la acumulación de condensación, que puede resultar en la contaminación de los productos agrícolas o las superficies de contacto con alimentos.



Los pisos deberían estar diseñados para prevenir la agua estancada. Agua estancada puede salpicarse en los productos agrícolas y las superficies de contacto con alimentos. Esta también alberga peste y puede ser un medio de crecimiento perfecto para patógenos.

Sección de Notas

Zona:

Para ayudar a priorizar la limpieza y desinfectar y para mejor evaluar las áreas más probables del riesgo, trataremos con el riesgo en términos de las zonas.

Dentro de cada zona discutiremos la importancia de la seguridad de los productos agrícolas y como mantenerlos limpios.

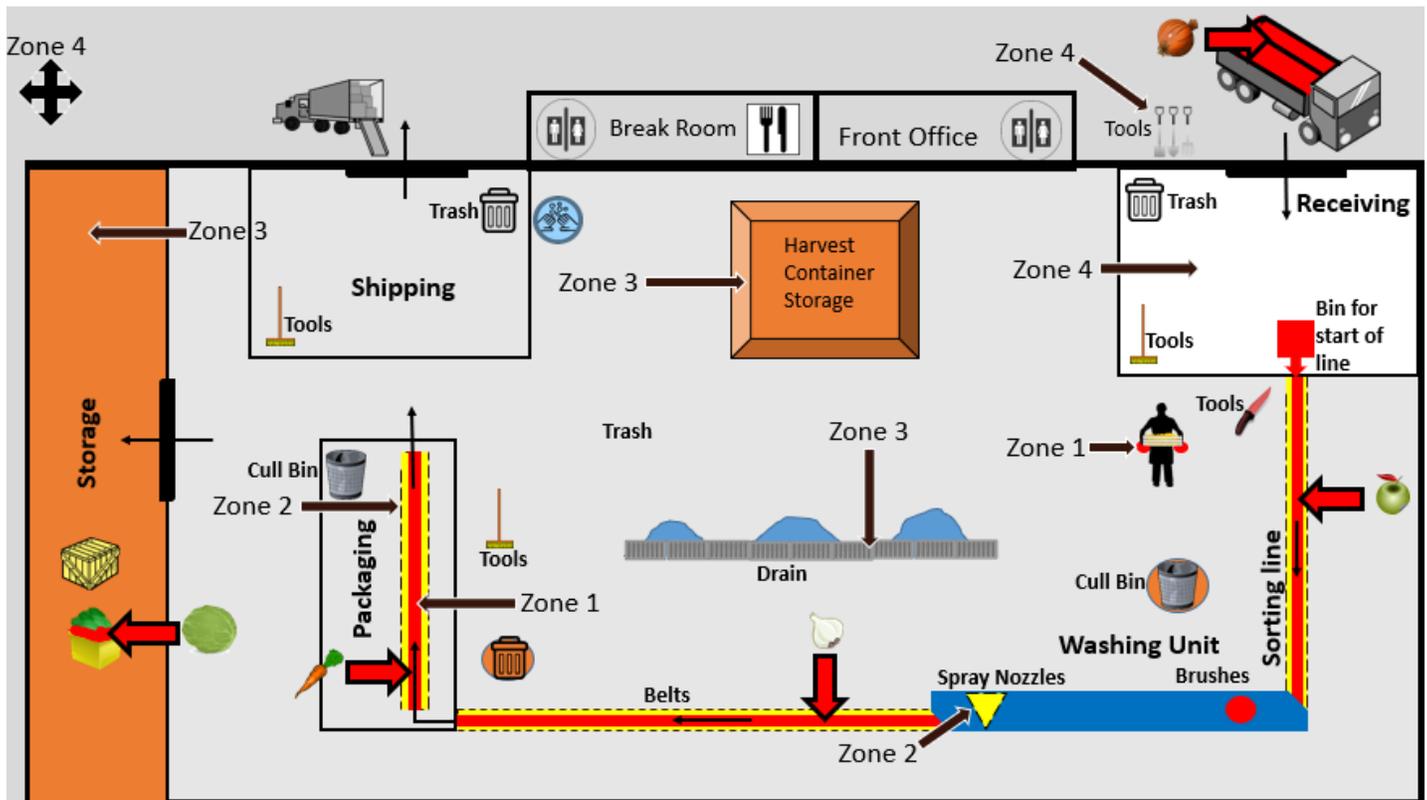
Si usted sólo está cultivando, cosechando o transportando los productos agrícolas cubiertos y no los está empacando o conservando, lo siguiente quizás no aplique a usted.

La Zona 4 tiene la menor cantidad de riesgo. Las áreas de la Zona 4 incluyen áreas exteriores o adyacentes a la empacadora, como muelles de carga o áreas de almacén.

La Zona 3 incluye áreas como el piso, drenaje y botes de basura.

La Zona 2 tiene el siguiente riesgo más alto e incluye áreas adyacentes a la Zona 1, como partes externas del equipo, las boquillas rociadoras, y paredes.

La Zona 1 son áreas directas de las superficies de contacto con alimentos.



Zona 4

Aunque la Zona 4 está afuera de su operación de empaque, todavía hay potencial para introducir riesgo de la Zona 4 en su operación de empaque.

Usted **DEBE** usar equipo de una manera que minimiza el potencial para la contaminación de productos agrícolas cubiertos o superficies de contacto con alimentos con peligros conocidos o razonablemente previsibles.

Por ejemplo, si usted está trabajando con estiércol o montones de compost, sería importante cambiarse de zapatos y hasta la ropa antes de entrar en el área de la empacadora. La ropa y los zapatos son vehículos perfectos para el traslado de los patógenos de una zona a otra.



Change shoes before entering the packing house area

Usted debería evitar el uso de equipo o herramientas que se usan en la zona 4 para el uso dentro de otras zonas. Usando el mismo tractor o vehículo para mover el compost, como para mover los productos agrícolas pueden causar el traslado innecesario de los patógenos. El equipo o las herramientas deben rotularse y almacenarse en un lugar designado dentro de la zona.

El control y eliminación de la basura son buenas prácticas de limpieza importantes que reducen o eliminan el escondite de peste en todas las zonas. Una buena limpieza en todas las zonas es un primer paso fundamental para evitar que la cosecha y las operaciones posteriores a la cosecha sean una fuente de contaminación.

Usted **DEBE** controlar y desechar la basura y los desechos en las áreas que se usan para las actividades cubiertas para: minimizar su potencial de atraer o albergar peste. Proteja contra la contaminación de productos agrícolas cubiertos, superficies de contacto con alimentos, áreas que se usan para las actividades cubiertas, fuentes de agua agrícola y sistemas de distribución de agua agrícola.

Otras cosas que pueden reducir los riesgos incluyen la inspección de los recipientes y el equipo de cosecha antes de que ingresen al área de empaque para garantizar que estén libres de exceso de tierra y escombros. Estos deben estar funcionando correctamente, limpios y mantenidos para no convertirse en una fuente de contaminación. Si no, el problema **DEBE** corregirse y reportarse a un supervisor antes de que se usen en la operación.

Considere establecer patrones de tráfico que no contaminen el área de empaque al separar el área donde los productos agrícolas se empacan del área de preparación.

Inspeccione visualmente el área para el escondite de animales y si su área de empaque está en un edificio completamente encerrado, revise el exterior para ver maneras en que animales y peste puedan entrar.

Usted **DEBE** controlar a sus animales domesticados para que no contaminen los productos agrícolas.

Si usted tiene animales domesticados, **DEBE** controlar sus desechos.

Zona 3

La Zona 3 incluye áreas dentro del área de empaque, como el edificio, los botes y recipientes de basura, los pisos, desagües, baños, áreas para caminar, equipos tales como los montacargas, y áreas de almacenamiento arriba de o adyacentes a las áreas de empaque.



Es importante asegurarse de que la basura se recoja, los botes de basura se limpien y vacíen con frecuencia, y los pisos deben mantenerse para que no se conviertan en una fuente de contaminación. El agua estancada se debe limpiar con frecuencia, para que no se convierta en un escondite para el peste y los patógenos.

Usted **DEBE** tomar medidas para proteger los productos agrícolas, las superficies en contacto con alimentos y los materiales de la contaminación por peste en los edificios, incluyendo el monitoreo de rutina para detectar peste.



Usted **DEBE** excluir el peste en los edificios completamente encerrados. En los edificios parcialmente encerrados, **DEBE** tomar medidas para evitar que el peste se establezca.

Usted **DEBE** establecer un sistema de monitoreo de peste para los edificios totalmente y parcialmente encerrados. Las cosas para incluir son: revisar las áreas de escondite, eliminar la basura, buscar agujeros pequeños en los edificios y usar telas cuando sea posible para evitar que entre el peste.



Usted **DEBE** excluir a los animales domesticados de los edificios totalmente encerrados donde los productos agrícolas, las superficies en contacto con alimentos o el material del empaque de alimentos estén expuestos o **DEBE** separar a los animales domesticados de donde se realiza una actividad cubierta. La única excepción son los perros de vigilancia o guía, que pueden permitirse si es poco probable que su presencia contamine los productos agrícolas, las superficies en contacto con alimentos o los materiales del empaque de alimentos.

El equipo y herramientas que se usan para mantener estas áreas limpias **DEBEN** estar en buenas condiciones, limpias y almacenadas adecuadamente.

Zona 2

La Zona 2 incluye superficies sin contacto con alimentos cerca de los productos agrícolas y no en contacto directo con los productos agrícolas, pero pueden contribuir a la contaminación. Los ejemplos incluyen los lados del equipo, las boquillas rociadoras, las mangueras, los vehículos de transporte, los bordes de las mesas y la parte inferior de las bandas.

Usted **DEBE** mantener y limpiar todas las superficies que no estén en contacto con alimentos del equipo y las herramientas que se usan durante la cosecha, el empaque y la conservación para proteger contra la contaminación de los productos agrícolas.

Muchos de estos lugares son difíciles de alcanzar y, se pasan por alto porque no creemos que puedan contribuir a la contaminación de los productos agrícolas.

Por ejemplo, la superficie interior de las boquillas rociadoras que se usan para enjuagar los productos agrícolas en una banda. Si las boquillas no se limpian regularmente, se podría acumular una capa de biofilm y contaminar el agua y, eventualmente, desprenderse sobre los productos agrícolas. El agua dura o el material orgánico pueden obstruir las



Regularly maintain and clean equipment

boquillas y hacer que el agua gotee y, después, propagando la contaminación a los productos agrícolas.

Otro ejemplo: el interior de un camión que se usa para transportar los productos agrícolas. Si hay condensación o acumulación de escombros y la condensación gotea sobre los productos agrícolas, esto podría contaminarlos.

Zona 1

Las áreas en la Zona 1 son las más críticas porque entran en contacto directo con los productos agrícolas.

Los ejemplos incluyen las bandas, los rodillos, cepillos, las mesas de clasificación, gente, equipo de limpieza, los recipientes de empaque y las herramientas.

Las superficies de contacto con alimentos **DEBEN** inspeccionarse, mantenerse, limpiarse y, cuando sea necesario, desinfectarse y limpiarse adecuadamente con la frecuencia que sea razonablemente necesaria para proteger contra la contaminación de los productos agrícolas.

Establecer un plan de limpieza adecuado para su operación es importante para garantizar que los productos agrícolas no se contaminen.

Cuando limpien las superficies de contacto con alimentos y sin contacto con alimentos, incluya la parte inferior del equipo, las marcas y los lugares difíciles de limpiar. El equipo debe desmontarse para asegurar que el interior de la tubería, la parte inferior de los cepillos y las grietas se limpien adecuadamente.

La limpieza del equipo es un buen momento para inspeccionar el equipo en busca de daño.

Cuando establezca un plan de limpieza, las superficies de contacto con alimentos deben limpiarse antes de desinfectarlas. Una superficie sucia no puede ser adecuadamente desinfectada. Los escombros **DEBEN** quitarse antes de aplicar un desinfectante.

Otras superficies de contacto con alimentos que se deben considerar son la ropa, el equipo de seguridad, como los guantes, las manos, y los materiales de recipientes de empaque de alimentos.

La ropa puede ser una fuente de contaminación para los productos agrícolas y se considera una superficie de contacto con alimentos en muchas situaciones.

Pregunta:

Sección de Notas

Cuando los empleados clasifican los productos agrícolas o en los recipientes de empaque, ¿los productos agrícolas o las bandas se ponen en contacto directamente con la ropa? Si la respuesta es sí, entonces esa ropa se considera una superficie de contacto con alimentos.

Se debe usar ropa limpia para rabajar y cuando se contamine, debe cambiarse como sea necesario.

Los guantes, si se usan, **DEBEN** cambiarse cuando se contaminen o rompan e inspeccionarse antes de cada turno. Recuerde que los guantes no son un reemplazo de lavarse las manos.

Los guantes y otros equipos de seguridad alimentaria, como los delantales, deberían quitarse antes de tomar un descanso e ir al baño y guardarse en un área designado donde estén protegidos.

Las manos se consideran una superficie de contacto con alimentos si se contactan directamente con el producto.

Los empleados **DEBEN** lavarse bien las manos antes de comenzar a trabajar, antes de ponerse los guantes, después de usar el inodoro, al regresar a su puesto de trabajo después de cualquier ausencia, después de tocar animales o desechos de animales, y en cualquier otro momento que manos de los empleados pueden contaminarse.

Por último, los materiales del empaque de alimentos, como las cajas o bolsas **DEBEN** poder limpiarse o de un solo uso y son poco probables de apoyar el crecimiento o la transferencia de bacterias.

Si usted reutiliza el material del empaque de alimentos, **DEBE** tomar medidas para asegurar que los materiales de contacto con alimentos estén limpios antes de usarlos.



De nuevo, pregúntese; ¿Este equipo o herramienta contacta directamente a los productos agrícolas? Si es así, usted **DEBE** inspeccionar, mantener, limpiar y, cuando sea necesario y adecuado, desinfectar todas las superficies de contacto con alimentos utilizadas en las actividades cubiertas para proteger contra la contaminación.

Documento:

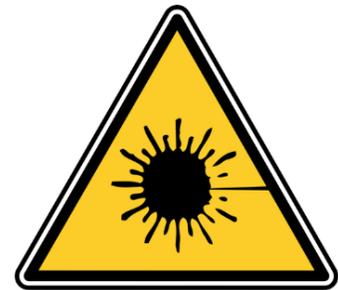
La Subparte L requiere que se guarde y mantenga un registro.

Usted **DEBE** establecer y mantener la documentación de la fecha y el método de limpiar y desinfectar cualquier equipo que se use en las actividades cubiertas de cosechar, empacar, o conservar.

Para recibir más información sobre el mantenimiento de registros, vea el video del Mantenimiento de Registros preparado por el ISD y Extensión de la UI.

Mientras los productos se mueven por su operación, siempre pregúntese—¿qué es el riesgo de la contaminación de los productos agrícolas?

El equipo, las herramientas, y personas que tienen el contacto directo con los productos agrícolas cubiertos tienen el riesgo mayor. Las superficies sin contacto con alimentos también pueden contribuir a la contaminación porque los patógenos **no saben de ninguna zona**.



El diseño y mantenimiento del equipo y de las herramientas, la capacitación correcta y el comportamiento consciente de todas las personas que pongan pie en su operación son claves para reducir el riesgo de la contaminación del equipo, herramientas, edificios, y, últimamente, reducir el riesgo para los consumidores que se comen los productos agrícolas.

Por favor, no deje de contactar al ISDA o la Extensión de la UI para pedir ayuda.

¡Gracias!

Referencias:

1. "Produce Safety Alliance". ¡Bienvenido al sitio web de Produce Safety Alliance!

Sección de Notas

- Produce Safety Alliance, www.producesafetyalliance.cornell.edu/
2. NASDA, www.nasda.org/
 3. Página principal de la Administración de Drogas y Alimentos de los Estados Unidos, Centro para la Evaluación de Productos Biológicos e Investigación, www.fda.gov/
 4. "UC Davis". UC Davis, www.ucdavis.edu/
 5. ECFR.io. "E-CFR: Código de regulaciones federales". ECFR.io, www.ecfr.gov/
 6. "Producir Regla de Seguridad". Universidad de Idaho, www.uidaho.edu/extension/food-safety-for-produce-growers/food-safety-modernization-act/produce-safety-rule
 7. "Departamento de Agricultura del Estado de Idaho". Departamento de Agricultura del Estado de Idaho, www.agri.idaho.gov/main/

Información del contacto:

Dirección correo electrónico: FSMA@ISDA.IDAHO.GOV

Dirección física: 2270 Old Penitentiary Road, Boise, ID 83712

Dirección postal: PO Box 7249, Boise, ID 83707

Número de teléfono: (208) 332-8698

Número de fax: (208) 334-2170

Serie de videos de seguridad de Idaho Produce

Presentado por el Departamento de Agricultura del Estado de Idaho y la Extensión de la Universidad de Idaho

La financiación para este video fue posible, en parte, por el subsidio número 5U18FD005916-02 de la FDA. Las opiniones expresadas en materiales o publicaciones de conferencias escritas y por oradores y moderadores no reflejan necesariamente las políticas oficiales del Departamento de Salud y Servicios Humanos, ni la mención de nombres comerciales, prácticas comerciales u organizaciones implica el respaldo del Gobierno de los Estados Unidos.