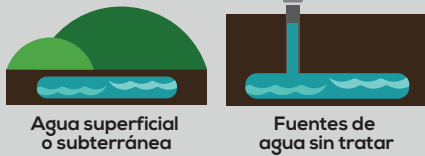


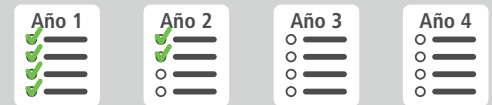
El sistema de extensión cooperativa de Penn State está ayudando a que los productores de frutas y vegetales, procesadores de alimentos para consumo humano y los fabricantes de alimentos para consumo animal se adapten a los nuevos estándares regulatorios requeridos bajo la Ley de Modernización de la Inocuidad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

¿Cuándo se requiere hacer un perfil de la calidad microbiológica del agua?



La Norma de inocuidad de los productos agrícolas frescos requiere que los productores sujetos a la norma, establezcan un perfil inicial de la calidad microbiológica del agua para las fuentes de agua sin tratar, superficiales o subterráneas, que se aplican usando un método de aplicación directa del agua durante el cultivo. Este tipo de agua está dentro de la definición de agua de uso agrícola.

Los productores también tendrán que hacer en los años subsiguientes, evaluaciones anuales de la calidad del agua para esa fuente.



Si en su huerta no tiene agua de uso agrícola, entonces su agua no está sujeta al cumplimiento de los requisitos de la Norma para el agua de uso agrícola.

Si el productor trata el agua de uso agrícola que usa en el riego o en otras actividades como la aplicación de agroquímicos, no es necesario hacer el perfil de la calidad microbiológica del agua.



Tampoco se requiere de un perfil si el agua de uso agrícola proviene de un sistema de suministro de agua público o si el productor recibe el agua de un suministro público que cumple con ciertos requisitos de calidad microbiológica descritos en la norma y se tiene documentación que demuestre que el agua cumple con estos requisitos.

Sin embargo, siempre tiene que asegurarse de que toda el agua de uso agrícola utilizada en la huerta es segura y tiene la calidad sanitaria adecuada para su uso previsto.



La FDA está considerando la forma de simplificar los requisitos de la norma para el agua de uso agrícola. En septiembre del 2017, la FDA propuso extender las fechas de cumplimiento para los requisitos del agua de uso agrícola para los productos sujetos a la norma, con la excepción de los germinados. Revise las fechas de cumplimiento que aplican a su huerta.

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

Este programa fue desarrollado por Food Safety CTS, LLC, para el Programa de Capacitación en Inocuidad Alimentaria y Sustentabilidad Agrícola del USDA y el sistema de extensión cooperativa de Penn State.



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.