Equitable Food Initiative - EFI
Normas de Cultura de Inocuidad de los Alimentos
Adendum

VERSIÓN 1.0, ENERO 1, 2024

Detalles de contacto

Equitable Food Initiative
200 Massachussetts Ave, NW Suite 700
Washington, DC 20001 USA

www.equitablefood.org

Correo electrónico: info@equitablefood.org

Aviso de derechos de autor

Equitable Food Initiative – EFI, «Normas de Cultura de Inocuidad de los Alimentos» y su contenido son propiedad intelectual de «Equitable Food Initiative» - © «Equitable Food Initiative» 2024. Todos los derechos reservados.

Toda redistribución o reproducción de una parte o la totalidad de su contenido en cualquier forma está prohibida excepto en los siguientes casos:

- Puede imprimirse o descargarse a un disco rígido local para uso personal y no comercial exclusivamente.

Usted no puede, salvo con la autorización escrita de Equitable Food Initiative (EFI), distribuir o explotar comercialmente este documento o su contenido.

Las solicitudes de autorización para reproducir la totalidad o parte de este documento deben dirigirse a Equitable Food Initiative, a la siguiente dirección:

Equitable Food Initiative
200 Massachusetts Ave, NW Suite 700
Washington, DC 20001 USA
www.equitablefood.org
Correo electrónico: info@equitablefood.org

El presente documento es una traducción al español del documento original en inglés, titulado Equitable Food Initiative – Culture of Food Safety Standards v1.0. En caso de discrepancia entre el texto del documento original en inglés y esta traducción, prevalecerá el texto original en inglés.

© Equitable Food Initiative, 2024

Responsabilidad de estos requisitos

El Standards Committee (*Comité de Normas*) de EFI es responsable de este documento, y en forma periódica lo revisará y actualizará.

Los usuarios deberán verificar que estén usando la última versión; para ello deben consultar en el sitio web de EFI en: www.equitablefood.org.

Versiones publicadas

Versión N.°	Fecha	Descripción de enmienda
v1.0.	1 de enero de 2024	Primera versión al público de EFI - Cultura de Inocuidad de los Alimentos.

Acerca de Equitable Food Initiative - EFI

EFI es una organización sin ánimo de lucro dedicada al desarrollo de habilidades y la emisión de certificaciones que reúne a productores, trabajadores agrícolas, compradores y consumidores con el fin de crear un sistema de alimentos más seguro y equitativo. Este enfoque singular establece normas sobre prácticas laborales, inocuidad de los alimentos y manejo de plagas al mismo tiempo que invita a los trabajadores a todos los niveles a participar para abordar temas y desafíos en el sector de frutas y vegetales.

Nuestra misión

Reunir a productores, trabajadores agrícolas, compradores y consumidores con el fin de transformar el sector agrícola y las vidas de los trabajadores agrícolas.

Creemos que:

- Ser trabajador/a agrícola es una profesión valiosa y honesta.
- Las habilidades y contribuciones de los trabajadores agrícolas crean un ambiente laboral más saludable y resultan en alimentos más seguros.
- El futuro de la agricultura radica en la colaboración entre productores, trabajadores agrícolas, compradores y consumidores.
- Al transformar la agricultura, transformaremos vidas.

Introducción al Programa GFSI de EFI

Una innovación importante que EFI contribuye a la cadena de valor de productos frescos es su apoyo para los productores certificados que buscan involucrar su fuerza de trabajo de manera efectiva en la producción de alimentos más inocuos. Al mismo tiempo, se requieren de diversas prácticas técnicas y sistemas de gestión para reducir el riesgo de que un producto inseguro llegue al mercado. Estos elementos son la base de las normas de la Iniciativa Mundial de Inocuidad Alimentaria (Global Food Safety Initiative -GFSI). Mediante su programa de GFSI, EFI aceptará una certificación reconocida por la GFSI en lugar de una auditoría de todas las normas de inocuidad de los alimentos de EFI. Sin embargo, con el propósito de mantener la ventaja competitiva de los productores que se genera cuando los trabajadores agrícolas participan en asegurar la inocuidad de los alimentos, los productores serán auditados conforme al Adendum de Cultura de Inocuidad de los Alimentos de EFI (EFI Culture of Food Safety Addendum – este documento) y deberán demostrar conformidad total con el mismo.

Alcance

El Adendum de Cultura de Inocuidad de los Alimentos de EFI (EFI Culture of Food Safety Addendum - CoFS) se aplicará cuando un productor es titular de un certificado de inocuidad de los alimentos calificado reconocido por GFSI. En este caso, cada uno de los siguientes indicadores serán auditados en lugar de las Normas de Inocuidad de Alimentos, Orientación e Interpretaciones de EFI.

Normas e indicadores CoFS		Orientación e interpretaciones
Rendición de cuentas y registros (AR)		
Norma AR-1 La gerencia demuestra un compromiso claro con la inocuidad de los alimentos.		
AR 1.1	Hay una estructura organizativa claramente escrita donde se describen quiénes son los responsables de la inocuidad de los alimentos y que contiene claramente identificadas las funciones de trabajo, incluyendo el equipo de liderazgo.	La revisión de la estructura organizativa de la finca deberá verificar que esté documentada la identidad de las personas responsables de la inocuidad de los alimentos, incluyendo las medidas higiénicas y la función del equipo de liderazgo, son documentadas e incluyen las funciones de trabajo claramente identificadas.
Norma AR-3 Los trabajadores del campo y la/s persona/s responsables de la inocuidad de los alimentos han recibido capacitación proporcionada con sus responsabilidades.		
AR 3.3	Los trabajadores agrícolas están capacitados en las prácticas de inocuidad de los alimentos de acuerdo con sus responsabilidades en la finca y se les proporcionan actualizaciones periódicas cuando es necesario.	Las entrevistas con los trabajadores agrícolas deberán confirmar que en el momento de su contratación, recibieron capacitación en prácticas de inocuidad de los alimentos de acuerdo con sus responsabilidades en la finca y que se les brindaron actualizaciones según sea necesario, o cada vez que se producen cambios operativos significativos y, como mínimo, anualmente.
Norma AR-12 A los empleados que presenten señales de enfermedad o tengan heridas abiertas que no están cubiertas adecuadamente se les prohíbe el contacto directo con el producto y las superficies en contacto con los alimentos.		
AR 12.1	Los trabajadores han sido capacitados para reconocer señales de enfermedad, incluidas las señales y los síntomas de envenenamiento por pesticidas.	Las entrevistas con los trabajadores agrícolas deberán confirmar que los trabajadores han sido capacitados y pueden reconocer señales de enfermedad.
AR 12.3	Los trabajadores reciben información sobre el sistema de notificación de enfermedades.	Las entrevistas con los trabajadores agrícolas deberán confirmar que los trabajadores agrícolas son conscientes del sistema de notificación de enfermedades.
AR 12.4	Los empleados están obligados a reportar enfermedades o lesiones y no son castigados por informar sobre enfermedades o lesiones. Se requiere que los supervisores estén alertos a señales de enfermedades o lesiones no reportadas.	Las entrevistas con los trabajadores agrícolas y con los gerentes, y la revisión de los registros disciplinarios deberán verificar que no se castiga a los empleados por informar sobre alguna enfermedad o lesión. Una revisión de los registros de las capacitaciones deberá verificar que los supervisores han sido entrenados en como reconocer señales de enfermedades o lesiones no reportadas
AR 12.5	Se asignan otras tareas que no implican el contacto directo con el producto y con superficies en contacto con el producto a los empleados que muestran señales de enfermedad. Los trabajadores agrícolas están excluidos de la finca solo en la medida necesaria para prevenir riesgos de salud pública hasta que se cumplan los requisitos en AR 12.6.	Las entrevistas con los trabajadores agrícolas y la revisión de documentos deberán verificar que se asignan otras tareas a los empleados que muestran señales de enfermedad, que no implican contacto directo con el producto, con superficies en contacto con el producto o son excluidos de la finca solo en la medida necesaria para prevenir riesgos de salud pública.
AR 12.6	Los trabajadores deben pasar 48 horas sin síntomas o entregar una constancia de un médico, antes de volver a tener contacto directo con el producto.	La revisión del plan de inocuidad de los alimentos deberá confirmar que debe pasar un período de 48 horas sin síntomas o debe proporcionarse una nota del médico antes de que los trabajadores vuelvan a trabajar en contacto directo con el producto y que esto se documenta.
AR 12.7	Los trabajadores con heridas abiertas o llagas reciben artículos protectores (como guantes o vendas) si van a estar en contacto directo con el producto.	La revisión del plan de inocuidad de los alimentos deberá confirmar que éste exige entregar a los trabajadores que tienen heridas abiertas o llagas artículos protectores (como guantes o vendas) si van a estar en contacto directo con el producto. La observación visual por parte del auditor deberá confirmar que las heridas o llagas abiertas estén cubiertas. Las entrevistas con los trabajadores agrícolas deberán confirmar que los trabajadores saben cómo deben tratarse las llagas y heridas abiertas antes de comenzar o continuar sus tareas.

© Equitable Food Initiative, 2024

Normas e indicadores CoFS		Orientación e interpretaciones
Norma AR-14 Todos los empleados participan en capacitación de salud e higiene antes de empezar a trabajar.		
AR 14.1	Todos los empleados están capacitados en: 1. Lavado de manos apropiado; 2. Higiene personal apropiada; 3. Uso de baños apropiado; 4. Uso de guantes apropiado, si se requiere; 5. Tratamiento apropiado de cortes y abrasiones; 6. Identificación de enfermedad y signos de enfermedad; 7. Control de fluidos corporales (tos, estornudo, salivado); y 8. Conocimiento del sistema de notificación de enfermedades y lesiones.	La revisión del programa de capacitación en salud e higiene y los registros de asistencia de capacitación deberán confirmar que los trabajadores están capacitados en: 1. Lavado de manos; 2. Higiene personal; 3. Uso de baños; 4. Uso de guantes, si se requiere; 5. Tratamiento apropiado de cortes y abrasiones; 6. Identificación de enfermedad y signos de enfermedad; 7. Control de fluidos corporales (tos, estornudo, salivado); y 8. El sistema de notificación de enfermedades y lesiones. Las entrevistas con los trabajadores agrícolas deberán confirmar que los trabajadores recibieron capacitación en salud e higiene al comienzo de la temporada de cultivo y que aplican las prácticas antes y durante del trabajo.
AR 14.3	Se ofrece capacitación en salud e higiene en el momento de la contratación y al comienzo de cada temporada de cultivo. Se ofrecen actualizaciones periódicas según se considere necesario, incluyendo, pero sin limitarse a, una observación o información que indique que el personal no cumple con los requisitos reglamentarios.	Las entrevistas con los trabajadores agrícolas deberán confirmar que los trabajadores agrícolas recibieron capacitación en salud e higiene en el momento de la contratación y al comienzo de cada temporada de cultivo.
AR 14.4	Se colocan letreros que señalan el uso apropiado de lavamanos y servicios sanitarios. Los letreros incluyen fotos y/o están escritos en el lenguaje predominante de la fuerza de trabajo.	La observación visual deberá confirmar que hay letreros colocados que señalan el uso apropiado de lavamanos y servicios sanitarios. Los letreros incluyen imágenes y/o están escritos en el lenguaje predominante de la fuerza de trabajo,
Cosecha (H)		
Norma H-3 El personal de cosecha está entrenado apropiadamente para identificar y corregir los problemas de inocuidad de los alimentos.		
H 3.1	El personal que está en contacto directo con el producto durante la cosecha: 1. Mantiene buenas prácticas de higiene y saneamiento; 2. Inspecciona los equipos, las herramientas, los contenedores, productos y/o superficies en contacto con alimentos con el fin de garantizar las condiciones sanitarias; y 3. Toma las medidas necesarias para minimizar el riesgo de contaminación por amenazas conocidas o razonablemente previsibles y el potencial daño físico del producto; y 4. Reporta dichos problemas al supervisor (u otras personas responsables de la inocuidad de los alimentos), según corresponda a las responsabilidades del trabajo de la persona.	Las entrevistas con los trabajadores agrícolas y la observación visual deberán verificar que los trabajadores que tienen contacto directo con el producto durante la cosecha: 1. Mantienen buenas prácticas de higiene y saneamiento; 2. Inspeccionan los equipos, las herramientas, los contenedores, productos y/o superficies en contacto con alimentos con el fin de garantizar las condiciones sanitarias; y 3. Toman medidas para minimizar el riesgo de contaminación por amenazas conocidas o razonablemente previsibles y el potencial daño físico del producto; y 4. Reporta dichos problemas al supervisor (u otras personas responsables de la inocuidad de los alimentos), según corresponda a las responsabilidades del trabajo de la persona.

© Equitable Food Initiative, 2024

Normas e indicadores CoFS		Orientación e interpretaciones
Postcosecha: embalaje, almacenamiento, pruebas y transporte (PH)		
Norma PH-2 El personal de postcosecha está entrenado apropiadamente para identificar y corregir los problemas de inocuidad de los alimentos.		
PH 2.1	El personal que está en contacto directo con el producto durante la postcosecha: 1. Mantiene buenas prácticas de higiene y saneamiento; 2. Inspecciona los equipos, las herramientas, los contenedores, productos y/o superficies en contacto con alimentos con el fin de garantizar las condiciones sanitarias; y 3. Toma las medidas necesarias para minimizar el potencial daño físico y la contaminación del producto. Se mantienen los registros	Una revisión de documentos, entrevistas con los trabajadores agrícolas y la observación visual deberán verificar que los trabajadores que tienen contacto directo con el producto: 1. Recibieron capacitación en buenas prácticas de higiene y saneamiento; 2. Comprenden las prácticas de higiene y saneamiento; 3. Aplican buenas prácticas de higiene y saneamiento; 4. Inspeccionan los equipos, las herramientas, los contenedores productos y/o superficies en contacto con alimentos con el fin de garantizar las condiciones sanitarias; y 5. Toman medidas para minimizar el potencial daño físico y la contaminación del producto.

Norma PH-4 Los Procedimientos de operación estándar (POE-SOP) escritos referidos al saneamiento se desarrollan, se siguen y se documentan.		
PH 4.2	Se limpian y desinfectan las líneas de lavado, calificación, selección y embalaje, así como las superficies de contacto de alimentos, al menos una vez al día cuando se utilizan, para reducir el riesgo de contaminación con patógenos. Se mantienen registros de las fechas y métodos de limpieza y saneamiento. Existe un programa escrito de verificación de salubridad que es implementado para verificar la efectividad del saneamiento.	La revisión de los POE-SOP de salubridad y los registros deberá verificar que existe una política por escrito que indica que se limpian y desinfectan las líneas de lavado, calificación, selección y embalaje, así como las superficies de contacto de alimentos, al menos una vez al día cuando se utilizan y que existe un programa escrito de verificación de saneamiento que aplica a ambas, las superficies que están y las que no están en contacto con alimentos y que verifique la eficiencia de los POE-SOPs. Las entrevistas con los trabajadores agrícolas y la observación visual deberán verificar que los POE-SOP de higiene se implementaron completamente.
Norma PH-9 Las instalaciones, los equipos y los procedimientos de transporte reducen las posibilidades de contaminación.		
PH 9.1	Se mantienen y documentan los procedimientos para carga y descarga de productos. El personal que participa en la carga y descarga de los productos durante su transporte mantiene buenas prácticas de higiene y saneamiento y se asegura de que los productos no corren riesgo de contaminarse.	Las entrevistas con los trabajadores agrícolas, la observación visual y la revisión de los POE-SOP y del material de capacitación deberán confirmar que se desarrollaron e implementaron los requisitos de que los trabajadores que participan en la carga o descarga de productos: 1. Mantienen buenas prácticas de higiene y saneamiento; y 2. Garantizan que los productos no corren riesgo de contaminarse.
PH 9.4	La/s persona/s responsable/s de cargar los productos inspecciona/n el área de carga de los vehículos de transporte para asegurarse de que están lo más limpios posible y toma/n medidas para minimizar el potencial de daño físico a los productos. 1. El personal está al tanto del uso anterior de los vehículos de transporte y toma medidas para evitar la contaminación cruzada de los productos; y 2. El personal del muelle de carga no apila las tarimas que han tocado el suelo sobre otras plataformas de productos.	Las entrevistas con los trabajadores agrícolas y la observación visual deberán confirmar que los trabajadores agrícolas responsables de cargar productos: 1. Inspeccionaron el área de carga de los vehículos de transporte para asegurarse de que están lo más limpios posible y toman medidas para minimizar el potencial de daño físico a los productos; 2. Están al tanto del uso anterior de los vehículos de transporte y toman medidas para evitar la contaminación cruzada de los productos; y 3. No apilan las tarimas que han tocado el suelo sobre otras plataformas de productos.

© Equitable Food Initiative, 2024

Normas e indicadores CoFS		Orientación e interpretaciones
Participación de los trabajadores – inocuidad de los alimentos (WI-FS)		
Norma WI-FS-1 Los trabajadores agrícolas cuentan con el conocimiento y la capacitación necesaria para garantizar el cumplimiento de las normas de gestión responsable de la inocuidad de los alimentos.		
WI-FS 1.1	Los trabajadores agrícolas han recibido capacitación en las prácticas para garantizar la inocuidad de los alimentos y entienden la importancia de aplicar dichas prácticas y por qué deben hacerlo.	Las entrevistas con los trabajadores agrícolas deberán confirmar que los trabajadores agrícolas han recibido capacitación en las prácticas para garantizar la inocuidad de los alimentos, entienden su importancia y las razones por las cuales deben cumplirlas.
WI-FS 1.2	Los trabajadores agrícolas reconocen las señales de enfermedad y entienden la relación entre la enfermedad y la inocuidad de los alimentos en la finca.	Las entrevistas con los trabajadores agrícolas deberán confirmar que los trabajadores agrícolas han recibido capacitación sobre las señales de enfermedad y la relación entre la enfermedad y la inocuidad de los alimentos en la finca y las entienden.
WI-FS 1.3	Los trabajadores agrícolas han sido capacitados en los protocolos de salud e higiene y entienden la relación entre dichas prácticas y la inocuidad de los alimentos en la finca.	Las entrevistas con los trabajadores agrícolas deberán confirmar que los trabajadores agrícolas han sido capacitados en los protocolos de higiene y entienden cómo estos afectan la inocuidad de los alimentos.
WI-FS 1.4	Los trabajadores agrícolas entienden los riesgos que implican los roedores y otras plagas para la salud de las personas. Los trabajadores notifican la presencia de plagas en los campos o en las instalaciones de embalaje.	Las entrevistas con los trabajadores agrícolas deberán confirmar que los trabajadores agrícolas han sido capacitados sobre los riesgos que implican para la salud de las personas los roedores y otras plagas y los entienden. Las entrevistas con los trabajadores agrícolas deberán confirmar que los trabajadores agrícolas entienden y utilizan el canal de notificación cuando encuentran plagas en los campos o en las instalaciones de embalaje.
WI-FS 1.5	Los trabajadores agrícolas están capacitados para entender los riesgos asociados a la presencia de animales en los campos y notifican cuando detectan señales de su presencia, como por ejemplo orina o excremento de animales.	Las entrevistas con los trabajadores agrícolas deberán confirmar que los trabajadores agrícolas están capacitados y entienden los riesgos asociados a la presencia de animales en los campos. Las entrevistas con los trabajadores agrícolas deberán confirmar que los trabajadores agrícolas entienden y utilizan el canal de notificación cuando encuentran animales en los campos.
WI-FS 1.6	Los trabajadores agrícolas están capacitados para notificar sobre la presencia de animales en las fuentes de agua.	Las entrevistas con los trabajadores agrícolas deberán confirmar que los trabajadores agrícolas entienden y utilizan el canal de notificación cuando encuentran animales en las fuentes de agua.
WI-FS 1.7	Los trabajadores agrícolas están capacitados en buenas prácticas de higiene y saneamiento para la cosecha, embalaje, carga/descarga y almacenamiento de alimentos y aplican dichas prácticas.	Las entrevistas con los trabajadores agrícolas deberán confirmar que los trabajadores agrícolas están capacitados en buenas prácticas de higiene y saneamiento y las entienden. Las entrevistas con los trabajadores agrícolas deberán confirmar que los trabajadores agrícolas mantienen buenas prácticas de higiene y saneamiento durante todas las actividades en la finca.
WI-FS 1.8	Los trabajadores agrícolas pueden realizar inspecciones de la bodega de carga y notificar a la gerencia sobre cualquier posible problema de saneamiento o de otra índole.	Las entrevistas con los trabajadores agrícolas deberán confirmar que los trabajadores agrícolas están capacitados y entienden los mecanismos para realizar inspecciones de la bodega de carga ante cualquier posible problema de saneamiento o de otra índole. Las entrevistas con los trabajadores agrícolas deberán confirmar que los trabajadores agrícolas entienden y utilizan el canal de notificación cuando encuentran una bodega de carga con un posible problema de saneamiento.

© Equitable Food Initiative, 2024

Normas e indicadores CoFS		Orientación e interpretaciones
WI-FS 1.9	El equipo de liderazgo tiene acceso al plan de inocuidad de los alimentos y a la documentación adjunta, incluidas las evaluaciones de riesgos, los resultados de las pruebas y los calendarios de saneamiento y capacitación, y revisa dicha documentación. El equipo de liderazgo está empoderado para presentar los problemas de inocuidad de los alimentos ante la gerencia.	Las entrevistas con el equipo de liderazgo deberán confirmar que los miembros de dicho equipo tienen acceso a los planes de inocuidad de los alimentos y a la documentación adjunta, incluidas las evaluaciones de riesgos, los resultados de las pruebas y los calendarios de saneamiento y capacitación revisan dicha documentación y están empoderados para presentar problemas de inocuidad de los alimentos ante la gerencia.
WI-FS 1.10	El equipo de liderazgo tiene acceso al plan de inocuidad de los alimentos y a la documentación adjunta, incluidas las evaluaciones de riesgos, los resultados de las pruebas y los calendarios de saneamiento y capacitación, y revisa dicha documentación. El equipo de liderazgo está empoderado para presentar los problemas de inocuidad de los alimentos ante la gerencia.	Las entrevistas con el equipo de liderazgo deberán verificar que los miembros de dicho equipo tienen acceso a los planes de inocuidad de los alimentos y a la documentación adjunta, incluidas las evaluaciones de riesgos, los resultados de las pruebas y los calendarios de saneamiento y capacitación, revisan dicha documentación y están empoderados para presentar problemas de inocuidad de los alimentos ante la gerencia.

© Equitable Food Initiative, 2024