

Safe Wisconsin Produce

Quiénes somos

Safe Wisconsin Produce es un programa del Departamento de Agricultura, Comercio y Protección del Consumidor de Wisconsin (DATCP por sus siglas en inglés.) para adoptar las regulaciones federales de inocuidad alimentaria de manera que tenga sentido para los productores de productos agrícolas de Wisconsin para garantizar así la inocuidad y la salubridad de los productos agrícolas frescos cultivados en el estado. El equipo trabaja para educar a los productores de productos agrícolas frescos de Wisconsin, quienes tienen que cumplir con los requisitos de la Norma de Inocuidad de Productos Agrícolas antes de que comiencen las inspecciones en la huerta.

Este programa es el resultado de la Ley de Modernización de Inocuidad de los Alimentos (FSMA) del 2011, que permitió un mayor enfoque en la prevención de problemas de inocuidad alimentaria en lugar de reaccionar frente a los problemas a medida que se presentan.

Si tiene preguntas acerca de cómo la Norma puede afectar su operación o si desea obtener información sobre los recursos disponibles, comuníquese con:

Safe Wisconsin Produce
(608) 224-4511
safeproduce@wi.gov

La información y recursos adicionales están disponibles en <https://safeproduce.wi.gov>.



El financiamiento para esta publicación fue posible, en parte, por la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos a través de la subvención PAR-16-137. Las opiniones expresadas en los materiales escritos o en las publicaciones, y por las presentaciones de los oradores y moderadores, no reflejan necesariamente las políticas oficiales del Departamento de Salud y Servicios Humanos de los Estados Unidos; ni ninguna mención de nombres comerciales, prácticas comerciales u organizaciones implica que tengan el respaldo del gobierno de los Estados Unidos.



Departamento de Agricultura,
Comercio y Protección al
Consumidor de Wisconsin
División de inocuidad
Alimentaria y Recreativa
2811 Agriculture Drive
PO Box 8911
Madison, WI 53718
<https://datcp.wi.gov>

P-DFRS0171SP.indd (rev. 09/23)



Revisión del estado de preparación en la huerta

Departamento de Agricultura, Comercio y Protección
al Consumidor de Wisconsin
División de Inocuidad Alimentaria y Recreativa

¿Qué es una Revisión del estado de preparación en la huerta (OFRR por sus siglas en ingles)?

Una revisión del estado de preparación en la huerta es una evaluación de las prácticas de inocuidad de los productos agrícolas frescos de su huerta. La evaluación examina su configuración única para ver cómo sus operaciones se alinean con Los lineamientos generales de la Norma de Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA).

La revisión es:

- Voluntaria
- Gratuita
- Ocurre solo una vez, antes de la inspección
- Cubre toda la huerta
- Centrada en áreas críticas para producir con inocuidad

¿Cuáles son los beneficios de llevar a cabo una revisión?

- **Conveniencia:** usted elige la fecha y la hora
- **Atención personalizada:** Recibe asistencia técnica sobre inocuidad alimentaria de parte de expertos de la industria
- **Planificación anticipada:** le ayuda a preparar su huerta para una inspección de la Norma de inocuidad de productos agrícolas frescos
- **Soporte:** le proporciona un manual de recursos de La revisión del estado de preparación en la huerta

¿Qué se incluye en el manual de recursos de la revisión del estado de preparación en la huerta?

- Una herramienta de cumplimiento de la Norma de inocuidad de los productos agrícolas frescos. Una guía práctica para evaluar las prácticas de inocuidad de los productos agrícolas frescos en comparación con los requisitos de la Norma
- Análisis de riesgos críticos de inocuidad de productos agrícolas frescos que requerirían atención inmediata
- Hojas informativas, documentos de recursos y un glosario
- Detalles: no solo lo que debe abordarse, sino cómo abordarlo

¿Qué puedo esperar durante la revisión?

Uno o más miembros del personal del Departamento de Agricultura, Comercio y Protección del Consumidor de Wisconsin (DATCP) llegarán a su huerta. Le harán una serie de preguntas a medida que usted los guíe en su operación. Observarán las prácticas de inocuidad de los productos agrícolas frescos, tomando notas hasta que finalice la evaluación.

Una vez que el personal de DATCP le haya hecho las preguntas y haya observado suficientemente las prácticas de inocuidad de los productos agrícolas frescos, ellos compararán sus notas y prepararán sus conclusiones. Luego, el equipo revisará qué está o no alineado con los requisitos federales. Para las prácticas que no están alineadas con los estándares de inocuidad de productos agrícolas frescos, el equipo lo guiará a través del manual de recursos para obtener más información sobre los métodos que mejor respalden la inocuidad de los productos agrícolas frescos. Todas las notas y observaciones se le dejan al productor



Preguntas frecuentes

¿Cuándo puedo solicitar una revisión?

Puede programar su revisión en cualquier momento durante la temporada de producción visitando <https://safeproduce.wi.gov>.

¿Cuánto tiempo dura la revisión?

De hora y media a 3 horas, dependiendo del tamaño y las actividades de su huerta.

¿Puedo obtener una revisión con otra persona?

Actualmente, solo DATCP ofrece este servicio. La Extensión de UW a menudo es invitada para que participe, y el productor puede invitar a otras personas a observar la revisión.

¿Revisarán los registros de mi huerta?

El equipo de DATCP puede revisar los registros a petición del productor.

¿El tener la revisión afectará cuándo será la inspección?

Tener una revisión demuestra que el productor toma en serio la Inocuidad de los productos agrícolas frescos y reduce su prioridad para hacer la inspección.

¿Cómo me inscribo en una OFRR?

Visite <https://safeproduce.wi.gov> y haga clic en el enlace para la revisión del estado de preparación en la huerta

Puede elegir la fecha y la hora, ingresar su información de contacto y enviar su solicitud. También

puede llamar al Programa Safe Wisconsin Produce de DATCP al (608) 224-4511, enviar un correo electrónico a safeproduce@wi.gov, o enviar su solicitud por correo a:

Safe Wisconsin Produce
P.O. Box 8911
Madison, WI 53718-8911