

BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE LA SANDÍA

Preguntas Frecuentes y Respuestas

Lea el documento con atención. Estas limitadas Preguntas y Respuestas no buscan cubrir todos los aspectos; más bien pretenden abordar las dudas que se han presentado.

¿Qué significa seguridad alimentaria para usted?

La seguridad de los alimentos es importante para todos. Debe familiarizarse con todos los pasos que se deben adoptar para mejorar la seguridad alimentaria y minimizar la contaminación en su establecimiento.

Debe obtener una copia de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) de la Sandía aplicables al campo y a la producción en invernaderos si es cultivador y respeta las recomendaciones y requisitos tan rigurosamente como sea posible. National Watermelon Association le puede ayudar en este aspecto.

Si es empacador o está involucrado en operaciones posteriores a la cosecha, debe obtener una copia de las Buenas Prácticas de Manipulación de la Sandía y tiene que observar las recomendaciones y requisitos tan estrictamente como sea posible.

¿Dónde puedo obtener una copia de las Buenas Prácticas Agrícolas o las Buenas Prácticas de Manipulación?

National Watermelon Association trabaja en forma diligente para finalizar el desarrollo de un programa de estas prácticas que sea específico para la industria de la sandía. Los programas se publicarán más adelante este verano en el sitio web de NWA, www.nationalwatermelonassociation.com, para que lo descargue y utilice en su establecimiento. También podrá llamar a NWA al 813-754-7575 para plantear las preguntas que le surjan.

Junto con el programa de BPA y Buenas Prácticas de Manipulación habrá una cantidad de herramientas de apoyo que le pueden brindar pautas para su establecimiento agrícola o su planta de empaque:

- auditoría propia específica para el establecimiento de cultivo de sandías
- auditoría propia específica para la planta de empaque de sandías
- métodos de capacitación laboral y procedimientos de documentación
- opciones de rastreo para cada sandía individual
- otros materiales que se desarrollen o resulten adecuados

¿Cuáles son las penalidades actuales por no cumplir con las Buenas Prácticas Agrícolas y las Buenas Prácticas de Manipulación?

En la actualidad, no se han fijado multas o penalidades por la falta de cumplimiento. Se trata de un programa discrecional que recomienda NWA a toda la industria. No obstante, en este momento hay una sanción significativa por incumplimiento: La posibilidad de que se desarrolle un gran brote de enfermedad transmitida por alimentos tendría costos extraordinarios para la salud humana, al igual que pérdidas económicas para su empresa y toda la industria. Al proteger su negocio resguardará el sector; en caso contrario, pondrá a todos en riesgo.

¿Qué otros documentos me ayudarían a comprender mejor los riesgos para la seguridad alimentaria y las buenas prácticas necesarias para los productos agrícolas frescos?

La Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) cuenta con informes sobre los actuales brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos en www.fda.gov. National Watermelon Association le enviará los respectivos comunicados de prensa en forma frecuente y resaltarán las lecciones aprendidas de estas situaciones. Lo único que NWA necesita es su nombre y dirección de correo electrónico, y así podrá estar actualizado en forma periódica. A continuación se mencionan algunos documentos clave que puede analizar en la actualidad:

Guide to Minimize Food Safety Hazards for Fresh Fruits & Vegetables [Guía para Minimizar los Riesgos Alimenticios de Frutas y Hortalizas Frescas]
FDA/Departamento de Agricultura de Estados Unidos/CDC,
<http://www.cfsan.fda.gov/~mow/arprodgu.html>

Produce Safety Action Plan [Plan de Acción sobre Seguridad de Productos Alimenticios] de la FDA, <http://www.cfsan.fda.gov/~dms/prodpla2.html>

Safe Handling of Fresh Produce and Fresh – Squeezed Fruit and Vegetable Juices [Manipulación Segura de Frutas y Hortalizas Frescas y Jugos de Frutas y Vegetales Recién Exprimidos]
(Artículo para consumidores), <http://www.cfsan.fda.gov/~dms/prodsafe.html>

Partnership for Food Safety Education, <http://www.fightbac.org/content/view/6/11/>

Materiales de documentación y capacitación sobre el programa nacional de BPA de Cornell University, <http://www.gaps.cornell.edu/>

Lineamientos de Inocuidad Específicos para la Cadena de Abastecimiento de la Sandía, www.nationalwatermelonassociation.com

¿Cuándo será obligatorio lo que se indica en este documento?

Todos trabajamos mancomunadamente para encontrar la mejor manera de aplicar estas prácticas, las cuales nos darán máximos beneficios para la seguridad alimentaria con sentido común. Continuaremos trabajando con el sector como un todo, con productores y empacadores individuales, todos los segmentos de Estados Unidos y proveedores de nuestro país vecino.

Anticipamos que habrá cierto tipo de normas federales en el futuro próximo para cubrir programas de seguridad alimentaria para los todos los productos agrícolas. En consecuencia, se recomendará ampliamente que la industria de la sandía acepte e implemente estas prácticas de seguridad alimentaria antes de que las normas federales se conviertan en ley.

¿Qué puedo hacer para minimizar la contaminación en el establecimiento agrícola o el galpón de empaque?

Toda superficie o equipo que toque las frutas y hortalizas frescas es una superficie en contacto con los alimentos y, como tal, debe estar limpia y desinfectada. Establezca una rutina de limpieza y procedimientos de desinfección, y documente dichos procedimientos operativos por escrito. Mantenga todo el equipo y las superficies de manera tal que se reduzca al mínimo la contaminación y el daño a las sandías.

¿Qué sucede con las mascotas y demás animales domésticos?

En las áreas donde se cultivan, empaican o manipulan las sandías no se debe permitir el ingreso de animales domésticos o de otro tipo.

Dado que no soy un cultivador o empacador principal, ¿estoy exento de estos requisitos?

No. La seguridad alimentaria es responsabilidad de todos. Si cultiva y vende al consumidor o a terceros para la reventa, las sandías deben satisfacer todas las normas de seguridad. Esperamos que todos aspiren a mejorar la seguridad alimentaria de sus sandías al máximo grado posible.

¿De qué manera incide esto en mis actuales relaciones con los auditores externos?

En primer término, el tercero que actualmente hace la auditoría probablemente es la misma empresa a la cual sus clientes le piden que garantice el cumplimiento de las buenas prácticas. Los programas de BPA y Buenas Prácticas de Manipulación de nuestra industria de la sandía no afectarán dicha relación o el uso que usted haga de una firma externa.

La FDA está preparando una norma federal a través del Registro Federal (que estará abierto para recibir comentarios del público), la cual analiza la certificación de firmas y auditores externos. La norma abordará la necesidad de prácticas comunes de auditoría que satisfagan las necesidades de la industria y los consumidores en los ámbitos de seguridad alimentaria de los productos agrícolas.

¿Qué sucede si el auditor externo no solicita uno de los puntos de las BPA o las Buenas Prácticas de Manipulación de la sandía?

Algunas empresas de todo el país nos comentan que en las evaluaciones externas hace falta cierta armonización o uniformidad. Esto puede ser una meta a largo plazo, pero no se puede hacer realidad en un corto período.

Si el auditor externo no solicita alguno de los puntos de las BPA o las Buenas Prácticas de Manipulación de la sandía, es posible que aun así usted quiera satisfacer la recomendación de la respectiva sección. Por ejemplo, algunos auditores externos no le piden que controle el agua de riego; pero los actuales brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos muestran cuán crítico es este requisito para la seguridad general de su producto.

Con todo el foco puesto en la seguridad alimentaria, ¿eso significa que la industria podría tener a futuro un acuerdo o alguna orden comercial?

Esperamos que todo agricultor, empacador, consignador y vendedor de sandías implemente las prácticas de seguridad alimentaria que se incluyen en las BPA y las Buenas Prácticas de Manipulación, para proteger no sólo a sus propias empresas sino a toda la industria.

Este sector vota acuerdos y órdenes comerciales cuando son necesarios para hacer cumplir una acción que, en general, responde a sus mejores intereses. La diferencia entre ambos es que el acuerdo es “discrecional” y la orden es “obligatoria”.

El empleo de acuerdos y órdenes comerciales se ha utilizado para circunstancias graves de contadas industrias del cultivo de productos agrícolas para responder a la baja confianza del consumidor, a consecuencia de significativos problemas de seguridad de los alimentos dentro de sus respectivos cultivos (por ejemplo, espinacas, tomates). Con su ayuda, no tendremos que considerar ninguna de estas acciones mientras aguardamos que las leyes federales apoyen los principios de las BPA y las Buenas Prácticas de Manipulación.

En el pasado he visto otros documentos sobre Buenas Prácticas Agrícolas. ¿Alguno de ellos me puede ser útil?

Sí, varios de estos documentos le servirán para ver la lógica detrás de los requisitos y le ayudarán a cumplirlos. Muchos de estos documentos están disponibles en sitios web del gobierno o de universidades y los podrá encontrar más adelante este verano en la página de NWA, www.nationalwatermelonassociation.com.

¿Con qué frecuencia debo formar o capacitar a mis trabajadores en todos los niveles?

Para garantizar que mejoren las prácticas de seguridad, su establecimiento necesitará el conocimiento sobre seguridad alimentaria básica en todos los niveles. En toda la industria de la sandía se recomienda la capacitación anual para brindar conocimientos sobre las prácticas de seguridad de los alimentos. La certificación de la finalización del

curso se debe documentar y los cultivadores de sandías y las plantas de empaque deben llevar registros de la formación durante un periodo de tres años.

En particular, los trabajadores del establecimiento agrícola y las plantas de empaque deben ser capacitados anualmente sobre las prácticas adecuadas de higiene y los procedimientos de manipulación de productos, que minimizarán cualquier posible contaminación. Suponer que conocen los fundamentos del negocio no es una excusa que deba aceptar el propietario del establecimiento.

¿Debo hacer algo distinto de lo que estoy haciendo ahora en el campo o la planta de empaque en lo que respecta a la higiene del personal?

Todos los trabajadores del campo deben tener instalaciones de saneamiento durante la plantación, cosecha o demás actividades conforme lo estipula la OSHA (Parte 1928.110 del Título 29 del Código Federal de Regulaciones) y la FDA (Parte 110 del Título 21 del Código Federal de Regulaciones).

Los trabajadores que informen o sean observados con diarrea o síntomas de alguna enfermedad que podría influir en la seguridad alimentaria deben ser reasignados a actividades que no involucren el contacto con los alimentos. Se recomienda la capacitación y formación con respecto a las prácticas seguridad, higiene y saneamiento. Y lo que es más importante, se debe documentar y controlar las prácticas de saneamiento e higiene de los trabajadores para mejorarlas a través de la capacitación y educación.

No contrato o empleo directamente a trabajadores de campo o de la planta de empaque. Eso lo maneja un contratista. ¿Qué responsabilidad tengo con respecto a ellos?

Los cultivadores y empacadores deben asegurarse de que los contratistas de la cosecha, equipos de trabajo y trabajadores de la planta de empaque sean conscientes de los riesgos para la seguridad alimentaria; además, deben brindar o solicitar que la capacitación anual se documente y mantenga por un periodo de tres años. Quienes manipulen sus cultivos representan un riesgo y deben estar entrenados para minimizar la creación de problemas. Las prácticas de higiene y la adecuada manipulación del producto es tarea de todos.

¿Qué registros necesito y durante cuánto tiempo debo conservarlos?

Todos los registros se deben guardar por 3 años calendario, salvo que la legislación estatal o federal estipule un plazo más prolongado; además, se los debe poder presentar dentro de un periodo razonable toda vez que sean solicitados. Se deben llevar registros para los productos empacados / enviados / manipulados, los productos transportados o almacenados, pruebas o asientos de monitoreo del uso del agua, toda prueba microbiológica para el producto / equipo, registros diarios de los procedimientos de saneamiento, registros de control para los lavamanos / baños y demás registros relacionados con las leyes estatales o federales que pudieran resultar aplicables.

Recuerde esta regla: “*Si no está documentado, entonces jamás sucedió*”.

Preguntas sobre la Producción Agrícola

¿Cómo puedo ser responsable por cuestiones relacionadas con el medio ambiente cuando cultivo en un campo abierto, expuesto a todos los elementos?

El entorno que utiliza para cultivar sus sandías es un elemento esencial para la seguridad de su producto. Los recientes casos de enfermedad y muertes provocadas por la espinaca fresca en una planta empacadora de ciertos campos de California ilustran la necesidad fundamental de garantizar el conocimiento del ambiente.

Todo establecimiento que opere con animales y sea colindante con su campo de sandías es un potencial de riesgo.

La cepa exacta de la E. coli O157:H7, presente en la espinaca californiana, se encontró en las heces de los cerdos y el ganado de un campo vecino. El retiro de lechuga del mercado en octubre de 2006 se debió al hallazgo de E. coli O157:H7 en el agua de riego.

Las heces animales y humanas son fuente de Salmonella, E. coli y otros patógenos que atacan a los cultivos. El control de los animales es fundamental. No tenga establecimientos con animales cerca de su plantación de sandías. No permita que los residuos del agua proveniente del terreno vecino con animales se eliminen en sus campos de sandías. No permita el ingreso de perros, gatos, mascotas etc. en la plantación de sandías. Sí, usted está en un entorno abierto pero, en lo posible, controle el ingreso de animales. Si se dirige al campo y ve mayor población de sapos, ranas, lagartijas, etc., eso constituye un alto potencial de contaminación. Para los campos nuevos donde se cultivan sandías, sepa qué uso se le dio a la tierra anteriormente. Si los animales estuvieron pastando en dichas tierras o se esparció estiércol sobre ellas, verifique las actividades con los científicos locales. Se requiere un mínimo de 120 días para la labranza en suelos con estiércol y ese plazo puede no ser adecuado. Algunos estudios indican que la salmonella sobrevive en el suelo por 6 meses. Quite los montículos de desechos que puedan albergar roedores, animales o que puedan atraer plagas, etc.

Cree un registro de evaluación ambiental para la tierra en la cual cultiva. Registre la fuente de agua de cada cultivo, lo que descubra en las especies de animales, los controles que instaure, el uso de las tierras vecinas, etc. Asiente estos datos en un registro escrito.

Si empaco productos en el campo, ¿entonces no preciso aplicar estas recomendaciones ahora?

No. Debe leer con atención y aplicar todas las recomendaciones en la medida de lo posible. Por ejemplo, su responsabilidad y la posibilidad de provocar enfermedades transmitidas por los alimentos aumentan enormemente si cosecha en un campo que linda con otro donde se llevan a cabo actividades con animales, por ejemplo, pastos con ganado, tambos, etc. Debe conocer las condiciones del campo donde cosecha.

Además es responsable por garantizar que se cumplan todas las disposiciones sanitarias aplicables al establecimiento, los lavamanos, la limpieza de los contenedores para la cosecha, etc. Si bien puede que no se dedique a los cultivos, debe garantizar que el cultivador real tenga registros del análisis del agua de riego y que haya usado pesticidas debidamente registrados, etc. Lea el documento con atención y pregúnteles a los cultivadores de los campos en los que empaca las sandías.

¿Debo usar contenedores desinfectados adecuadamente para la cosecha si empaco productos en el campo?

Sí. Todos deben utilizar contenedores debidamente desinfectados. Toda superficie o equipo que toque las frutas y hortalizas frescas es una superficie en contacto con los alimentos y, como tal, debe estar limpia y desinfectada. Debe establecer una rutina de limpieza y procedimientos de desinfección y asentar dichos procedimientos operativos por escrito. Debe mantener todo el equipo y las superficies de manera tal que se reduzca al mínimo la contaminación y el daño a las sandías. Debe quitar los desechos de los campos y prevenir el daño a las sandías que cosecha allí.

¿Qué otros procedimientos debo seguir si empaco sandías en el campo?

Revise con atención las secciones de documento de BPA relativas al personal de trabajo, la cosecha, el agua y el equipo. Debe capacitar a sus trabajadores sobre las prácticas de seguridad alimentaria. No debe emplear agua de superficie en las sandías que empaca. No empaque en contenedores usados o sucios. No les pase un paño a las sandías antes de empacarlas. Esto simplemente esparce más bacterias en la superficie y de sandía en sandía.

¿Cómo puedo probar que hago un esfuerzo de buena fe para cumplir las recomendaciones?

Registre todo lo que hace. Asegúrese de anotar todos los procedimientos que utilice en una libreta que lleve con usted. Asiente el momento en que haya verificado con el cultivador que está siguiendo los procedimientos adecuados para el agua de riego, el uso de fertilizantes y pesticidas, el control de animales, etc. Registre todos sus esfuerzos con sus trabajadores.

Recuerde esta frase: *“Si no está documentado, entonces jamás sucedió”*.

¿Cuáles son las áreas importantes al momento de la cosecha?

Quienes toquen las sandías son una posible fuente de contaminación. Todo lo que debemos hacer es asegurarnos de que el equipo que cosecha las sandías sea consciente de las prácticas de seguridad alimentaria y su importancia. Los desechos y residuos se deben quitar en la medida de lo posible. Las sandías dañadas se contaminan fácilmente con patógenos si están presentes y, una vez en su interior, éstos difícilmente se pueden matar.

Todas las superficies que toquen las sandías se consideran superficies en contacto con los alimentos y, como tales, deben estar limpias y desinfectadas. Asegúrese de emplear contenedores para la cosecha limpios y desinfectados.

¿Por qué debo preocuparme por el agua que uso para el riego?

Es fundamental que analice el agua que emplea para el riego para verificar la presencia de patógenos. El retiro reciente de lechuga californiana se debió al hallazgo de E. coli O157:H7 en el agua de riego. El agua de pozo está menos contaminada que el agua de superficie. Si utiliza agua subterránea (de los pozos), es posible que deba analizarla con menor frecuencia que el agua de superficie. Examine el agua de riego ya mismo y lleve un registro de las pruebas. Si éstas indican la presencia de patógenos, contáctese de inmediato con un científico o un laboratorio que puedan ayudarle con el procedimiento de tratamiento del agua para eliminarlos.

Intente evitar el uso de agua de superficie en el riego por aspersión una vez que las plantas hayan florecido y estén dando frutos. Además, no utilice agua de superficie para diluir pesticidas o químicos aplicados al cultivo. Diversos estudios han demostrado contaminación directa que provocó enfermedades.

La reutilización del agua puede ser fuente de contaminación y es un riesgo para la seguridad alimentaria. Si lo presionan para reutilizar el agua de riego, analícela y contáctese con los funcionarios locales para solicitar asistencia sobre cómo resolver conflictos con el distrito que gestiona el agua. Las medidas de conservación del agua no pueden entrar en conflicto con los requisitos de seguridad de los alimentos. Toda reutilización del agua probablemente demandará cierto tipo de tratamiento para eliminar patógenos.

La FDA considera que las frutas y vegetales frescos en todo campo inundado están adulterados a raíz de la potencial contaminación con organismos que causan enfermedades transmitidas por los alimentos.

¿Qué debo cambiar en las prácticas de cultivo conforme a estas pautas?

En la actualidad debe seguir las leyes de su estado en materia de fertilizantes y pesticidas. Todo pesticida que emplea debe estar registrado en la EPA y en el estado al que pertenece y sólo debe utilizarlo conforme a las instrucciones de la etiqueta. **No puede utilizar agua de superficie obtenida de una laguna o canal para diluir pesticidas o agroquímicos aplicados a los cultivos.** Recorra sólo al agua de pozo o al agua potable. **No se debe usar estiércol en los cultivos de frutas o vegetales frescos.**

Se puede emplear estiércol debidamente tratado, pero se deben conocer las condiciones exactas de su descomposición para garantizar que se hayan eliminado todos los patógenos. Lleve registros precisos y actualizados de todos los fertilizantes, pesticidas y demás químicos aplicados al cultivo.

¿Dónde puedo pedir ayuda?

En la industria, todos trabajamos unidos para asegurarnos de lograr mejoras en la seguridad de las sandías. Tenemos que hacer todo lo que esté a nuestro alcance para prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos y actuamos con sentido común para alcanzar esa meta. Llame a National Watermelon Association y le podrán recomendar a alguien que le ayudará con su programa de seguridad alimentaria. Para pedir asistencia, contáctese con la oficina que corresponda a su condado.

Preguntas sobre Plantas de Empaque y Manipulación Posterior a la Cosecha

He tenido una buena planta de empaque durante años. ¿Qué cambiará con las Buenas Prácticas de Manipulación?

Básicamente, las cosas serán iguales si ha seguido buenos procedimientos sanitarios y de limpieza para su planta de empaque, equipo, manipulación de sandías, higiene del personal, etc. Debe tener el reparo de contar con documentación escrita de todos los procedimientos, los controles del agua, las pruebas analíticas de las sandías, el saneamiento del equipo, el control de plagas, el empleo de químicos, etc. Asegúrese de tener procedimientos adecuados para limpiar y desinfectar todas las áreas, incluso las líneas y pisos de empaque, las bodegas, etc.

Jamás he tenido un problema con mis sandías gracias a que la cáscara protege la pulpa. ¿Por qué debería preocuparme por eso?

La sandía es un fruto fresco que crece en el exterior, en un entorno desprotegido, en el suelo, a merced de animales salvajes, aves e inclemencias del tiempo. Los patógenos se pueden desarrollar en la cáscara y se propagarán con facilidad a las demás sandías durante la cosecha o el empaque. A menos que en su planta de empaque haya un paso de lavado, la cáscara puede transportar patógenos. Eso, en sí mismo, crea un riesgo que debemos resolver.

No lavo las sandías; en lugar de eso, mis trabajadores las limpian con un paño. ¿No es suficiente?

No. En realidad, pasarles un paño puede esparcir patógenos de la cáscara de una sandía a las demás. Se sugiere que para quitar la suciedad y otros desechos recurra a una toalla de papel y no la vuelva a usar en otra sandía. Ese proceso eliminará la posibilidad de pasar patógenos a diversas sandías.

Me quedé sin cajas la semana pasada durante una jornada y me dijeron que no podría reutilizar las cajas que ya había empleado para el empaque. ¿Por qué?

No se pueden reutilizar las cajas para el empaque final de las sandías. Si éstas se envían a granel, se pueden colocar en cubos de plástico debidamente desinfectados o en cubos nuevos, no usados, de cartón corrugado. Todas las sandías deben tener una identificación efectiva del lote de modo que pueda rastrear aquellas que usted ha empacado y enviado.

¿Hay algo en particular que deba controlar al empacar o reempacar una carga?

Las sandías que se empacan o reempacan no se deben mezclar con las sandías de otros productores. El rastreo desde el consumidor hasta el establecimiento agrícola es un componente vital en la ecuación de seguridad alimentaria. La mezcla de productos complica ese proceso y puede propagar contaminantes a las demás sandías.

¿Tengo alguna responsabilidad por los camiones antes de que se retiren con mi carga?

Debe inspeccionar todo vehículo de transporte para verificar la limpieza, como también la ausencia de suciedad y desechos antes de cargar el producto; además, se debe cerciorar de que el remolque o contenedor esté limpio y desinfectado antes de la carga. Se deben llevar registros de la inspección de los vehículos.

Si hay alguna duda en lo que respecta a las cargas anteriores que transportó el vehículo, verifique los respectivos registros con la firma de transporte para prevenir la contaminación. Para facilitar el rastreo, asegúrese de que los transportistas tengan un medio efectivo para identificar los lotes de todos los productos según se lo implementado por la industria de la sandía.

¿Por qué soy responsable por el rastreo? ¿A qué se refiere el término “transparencia”?

Si se presenta alguna enfermedad o surgen inconvenientes, debemos hacer un rastreo con rapidez a fin de llegar al origen del problema. Es posible que no sea responsable por toda la cadena, pero con seguridad conoce las sandías que empacó, a sus respectivos cultivadores y los clientes que las recibieron. Ser transparente, precisamente, significa ser abierto con respecto a todos sus registros, procedimientos y la manera en que maneja su negocio.

¿Por qué es importante poder rastrear las sandías desde el consumidor hasta el establecimiento agrícola?

El brote de enfermedad provocado por la espinaca en septiembre de 2006 fue devastador para toda la industria. Varias empresas dejaron de operar y nuestro sector aún no termina de recuperarse. Finalmente, se pudo descubrir que el origen del problema era un pequeño establecimiento en California, lo cual también provocó daño irreparable a raíz de la pérdida de ventas de espinacas y la caída de la confianza del consumidor.

El rastreo es vital y necesario para cada sandía individual a fin de llegar al punto de producción dentro de un par de horas, o menos. Ese proceso permitirá que nuestra industria aisle el problema y lo identifique con un establecimiento agrícola, trabaje con el gobierno y los medios para investigar la crisis, como también minimice el daño al sector en la medida de lo posible. Por lo tanto, es fundamental que cada planta de empaque instaure un programa viable de rastreo cuanto antes para poder determinar el origen del producto, lo cual nos ayudará con la investigación de toda crisis en el mejor interés de la industria y, posiblemente, apoyará los mejores intereses del negocio.

¿Por qué el énfasis en contar con un sistema de registro? Hago las cosas bien en mi planta de empaque.

Lamentablemente, sin registros escritos no tiene prueba alguna de lo que está haciendo. Todo queda en palabras. Si algo sale mal, los asientos escritos de sus procedimientos y el registro de los resultados de sus controles serán su mejor respaldo.

Recuerde: *“Si no está documentado, entonces jamás sucedió”*.

Después de hacer todo lo que está a mi alcance, ¿qué sucede si surge algún problema? ¿Qué debo hacer en primer término?

Nuestra principal meta es la prevención; no obstante, debemos estar preparados para las crisis antes de que se presenten. En primer lugar, disponga hoy mismo de un plan viable por escrito sobre lo que hará frente a toda crisis que involucre sus productos a raíz del retiro de productos del mercado u otro inconveniente. Decida a qué persona se debe contactar en su empresa en esas circunstancias. Obtenga una copia del folleto del programa de gestión de crisis del Consejo Nacional de Promoción de la Sandía, el cual brinda ideas y sugerencias en caso de que se presente algún problema. Asegúrese de tener los teléfonos de emergencia para notificar al NWPB y NWA, al departamento de salud de su condado, al inspector local del estado y demás funcionarios clave. La rápida notificación y corrección puede ayudar a limitar las enfermedades y los daños.

En segundo lugar, tenga en cuenta que la otra clave es la cooperación. En caso de crisis, reúname de inmediato con los funcionarios que trabajarán en la investigación y ponga sus registros a disposición tan pronto como sea posible.

Le recordamos que la seguridad alimentaria es responsabilidad de todos. Todo el sector de la sandía trabaja en forma proactiva para mejorar la seguridad alimentaria de nuestros cultivos. Únase a este esfuerzo y ayúdenos a proteger los intereses de su negocio y de toda la industria. Juntos podemos mantener y afianzar la confianza del consumidor en la seguridad de las sandías.