

¿Ha leído el documento donde se explican los registros requeridos?

Si no lo ha leído, aquí puede empezar:

[Registros requeridos por la Norma de inocuidad de los productos agrícolas frescos de FSMA](#)

Plantilla de la revisión de la exención calificada

Nombre y dirección de la huerta: _____ Fecha: _____

Ventas totales de alimentos (además de productos agrícolas frescos, estas ventas incluyen todos los alimentos para humanos y animales, y ventas de animales comestibles vivos)

Año 1 (Año de la venta: _____) \$ _____
Año 2 (Año de la venta: _____) \$ _____
Año 3 (Año de la venta: _____) \$ _____

A tiene que ser
menor que **B**
para ser
elegible

Promedio total de ventas de alimentos \$ _____ **A**
Rango del umbral ajustado a la inflación¹ \$ _____ **B**

(por ejemplo, B es \$561,494 for 2017-2019)

Ventas a usuarios finales calificados (UFC) (p. ej. consumidores de cualquier lugar, o establecimientos de venta al menudeo y restaurantes situados a no más de 275 millas o dentro del mismo estado o reserva india)

Año 1 (Año de la venta: _____) \$ _____
Año 2 (Año de la venta: _____) \$ _____
Año 3 (Año de la venta: _____) \$ _____

Promedio de ventas de alimentos a UFC \$ _____ **C**

Ventas no dirigidas a UFC (p. ej. ventas a mayoristas)

Año 1 (Año de la venta: _____) \$ _____
Año 2 (Año de la venta: _____) \$ _____
Año 3 (Año de la venta: _____) \$ _____

C tiene que ser
mayor que **D**
para ser
elegible

Promedio de ventas de alimentos no dirigidas a UFC \$ _____ **D**

A partir de estos datos, esta huerta cumple con el criterio de exención calificada.

Revisado por: _____ Título: _____ Fecha: _____

Los comprobantes de las ventas tienen que ser conservados para respaldar este registro.

¹Actualización anual de los valores ajustados por la inflación (B) en el sitio web de la FDA:

<https://www.fda.gov/food/food-safety-modernization-act-fsma/fsma-inflation-adjusted-cut-offs>

Registro Confidencial, referencia § 112.7(b) de la Norma de inocuidad de los productos agrícolas frescos de FSMA

Plantilla del registro de la capacitación del trabajador

Nombre y dirección de la huerta: _____ Fecha: _____

Capacitador: _____ Duración de la capacitación: _____

Temas abarcados en la capacitación: _____

Materiales usados en la capacitación: Por favor incluya cualquier material impreso relacionado con la capacitación. También incluya referencias de cualquier POE o secciones del plan de inocuidad de los alimentos de la huerta que correspondan.

Nombre del empleado (por favor use letra molde)	Firma del empleado
1. _____	_____
2. _____	_____
3. _____	_____
4. _____	_____
5. _____	_____
6. _____	_____
7. _____	_____
8. _____	_____
9. _____	_____
10. _____	_____
11. _____	_____

Revisado por: _____ Título: _____ Fecha: _____

Registro Confidencial, referencia § 112.30(b) de la Norma de inocuidad de los productos agrícolas frescos de FSMA

Modificado del Proyecto *On-Farm Decision Tree: Worker Health, Hygiene, and Training*—v14 07/16/14
E.A. Bihn, M.A. Schermann, A.L. Wszelaki, G.L. Wall, and S.K. Amundson, 2014 www.gaps.cornell.edu

Plantilla del registro de la inspección del sistema de agua

Nombre y dirección de la huerta: _____

Revisar las políticas de la huerta para procedimientos específicos del sistema de distribución del agua.

Fecha	Hora	Fuente de agua y/o sistema de distribución	Observaciones	Acciones correctivas tomadas	Iniciales
22-Abril-16	7:00 AM	Pozo #1, campo norte	Tubería del pozo de agua en buen estado, dispositivo de prevención de flujo en su lugar, no hay tuberías rotas.	Ninguna	EAB
22-Abril-16	9:00 AM	Estanque, parcela sur	Presencia significativa de gansos	Introducción de señuelos de cisne. Se planea monitorear	EAB

Revisado por: _____ Título: _____ Fecha: _____

Registro Confidencial, referencia § 112.50(b)(1) de la Norma de inocuidad de los productos agrícolas frescos de FSMA

Modificado del Proyecto *On-Farm Decision Tree: Agricultural Water for Production*—v4 07/17/2014
E.A. Bihn, M.A. Schermann, A.L. Wszelaki, G.L. Wall, and S.K. Amundson, 2014 www.gaps.cornell.edu

Plantilla del registro para monitorear el tratamiento del agua

Nombre y dirección de la huerta: _____

Por favor revise los procedimientos generales del tratamiento del agua del plan de inocuidad de los alimentos

Fecha	Hora	pH del agua	Temperatura del agua	Turbidez	Desinfectante (nombre y tasa de aplicación)	¿Se requiere de una acción correctiva? (Sí o No)	Initials
14-Oct-16	8:35 am	8.5	18° C	25 UNT	NaOCl 75 ppm	Sí – El pH estaba muy alto; se le agregó ácido cítrico; se volvió a medir –pH 7.0	EAB
14-Oct-16	12:00 pm	7.0	22° C	47 UNT	NaOCl 55 ppm	No	EAB

*Es posible que no todos los factores arriba mencionados tengan que ser registrados. Hacer referencia a la etiqueta de la EPA del producto para seguir instrucciones específicas de uso.

Revisado por: _____ Título: _____ Fecha: _____

Registro Confidencial, referencia § 112.50(b)(4) de la Norma de inocuidad de los productos agrícolas frescos de FSMA

Modificado del Proyecto *On-Farm Decision Tree: Postharvest Water*—v7 07/16/2014
E.A. Bihn, M.A. Schermann, A.L. Wszelaki, G.L. Wall, and S.K. Amundson, 2014 www.gaps.cornell.edu

Plantilla del registro de las medidas correctivas para las tasas de muerte del agua de uso agrícola

Nombre y dirección de la huerta: _____

Fuente de agua: _____

MG actual calculada: _____ UFC/100 mL agua

VUE actual calculado: _____ UFC/100 mL agua

Intervalo calculado*: _____ Días

MG ajustada: _____ UFC/100 mL agua

VUE ajustado: _____ UFC/100 mL agua

EJEMPLO

Fuente de agua: *Estanque del suroeste*

MG actual calculada: 190 UFC/100 mL agua

VUE actual calculado: 690 UFC/100 mL agua

Intervalo calculado: 1 día (0.5-ciclo log)

MG ajustada: 60 UFC/100 mL agua

VUE ajustado: 220 UFC/100 mL agua

Campo	Cultivo	Fecha y hora del inicio de la cosecha	Fecha y hora de la última aplicación del agua	Intervalo de tiempo desde la última aplicación del agua	Iniciales del supervisor de la cosecha
2A	Manzana Cortland	23-Sep-2016, 1:00 PM	21-Sep-2016, 4:00 PM	2 días	DMP
2A	Manzana Cortland	25-Sep-2016, 10:00 AM	21-Sep-2016, 4:00 PM	4 días	DMP

* Incluir documentación para apoyar los cálculos realizados (p. ej. La hoja de cálculo 'Ag Water' en Excel de wfs.ucdavis.edu). Si se usa otra tasa de mortandad diferente al 0.5 ciclo logarítmico/día especificada en la § 112.45(b)(1), incluir la documentación que apoye la tasa de mortandad alternativa como es requerido en la § 112.50(b)(8).

Revisado por: _____ Título: _____ Fecha: _____

Registro Confidencial, referencia § 112.50(b)(6) de la Norma de inocuidad de los productos agrícolas frescos de FSMA

Plantilla del registro del tratamiento de compostaje

Nombre y dirección de la huerta: _____

Tipo de método de compostaje: *Por hileras* Fecha de apilado: *15-Sep-2016* Fecha de terminado: _____ Número de hileras: *2*

Indique todos los ingredientes agregados a la composta: *Gallinaza, desperdicios de mesa, hojas secas, paja*

Utilice este registro cuando se haga el compostaje en la huerta. Registre la fecha de apilado, las fechas de volteo y las temperaturas alcanzadas. Use una hoja por cada pila o hilera.

Fecha de volteo	Temperatura/Tiempo Área de prueba 1	Temperatura/Tiempo Área de prueba 2	Temperatura/Tiempo Área de prueba 3	Temperatura/Tiempo Área de prueba 4	Iniciales
<i>25-Sep-2016</i>	<i>57.2° C / 2:00 PM</i>	<i>58.9° C / 2:01 PM</i>	<i>60° C / 2:03 PM</i>	<i>57.2° C / 2:04 PM</i>	<i>EAB</i>
<i>26-Sep-2016</i>	<i>58.3° C / 2:15 PM</i>	<i>58.3° C / 2:18 PM</i>	<i>58.9° C / 2:19 PM</i>	<i>58.3° C / 2:25 PM</i>	<i>EAB</i>

La producción adecuada de composta requiere que una temperatura mínima de 131°F (55°C) se mantenga durante 3 días usando un sistema cerrado, O una temperatura de por lo menos 131°F (55°C) por 15 días usando un sistema de volteo, durante el cual los materiales tienen que ser volteados al menos 5 veces (Norma de inocuidad de los productos agrícolas frescos de FSMA. 2015. Norma 21 CFR parte 112.54(b)).

Revisado por: _____ Título: _____ Fecha: _____

Registro Confidencial, referencia § 112.60(b)(2) de la Norma de inocuidad de los productos agrícolas frescos de FSMA

Modificado del Proyecto *On-Farm Decision Tree: Soil Amendments*—v5 7/16/2014
E.A. Bihn, M.A. Schermann, A.L. Wszelaki, G.L. Wall, and S.K. Amundson, 2014 www.gaps.cornell.edu

Plantilla del registro para limpiar y desinfectar

Nombre y dirección de la huerta: _____

Incluir la fecha, hora, nombre de la herramienta o equipo, y método para cada una de las actividades de limpieza o desinfección.

Fecha	Hora	Lista de herramientas/equipo	¿Se hizo limpieza y/o desinfección?	Método utilizado	Lipido por (iniciales)
11-Oct-16	10:07 AM	Herramientas de la cosecha	Limpieza	Ver POE de limpieza (Se quitó la tierra con cepillo, se lavó con detergente, se enjuagó y se secó al aire)	EAB
11-Oct-16	10:30 AM	Tanque de vertido	Limpieza y desinfección	Ver POE de limpieza y desinfección del tanque de vertido (el tanque se drenó, se lavó con detergente, se enjuagó y se desinfectó con 150 ppm de NaOCl)	EAB

Revisado por: _____ Título: _____ Fecha: _____

Registro Confidencial, referencia § 112.140(b)(2) de la Norma de inocuidad de los productos agrícolas frescos de FSMA