

# FDA FACT SHEET

---

## Uso de tierras adyacentes y cercanas y su impacto en la inocuidad de los productos agrícolas frescos

---

Varias [investigaciones](#) recientes sobre brotes de productos agrícolas frescos han demostrado que las condiciones y las prácticas en las tierras adyacentes y cercanas pueden desempeñar un papel fundamental en la contribución a la contaminación de estos productos. Los peligros microbianos, como *Salmonella* o *E. coli* O157:H7, pueden originarse en áreas fuera de la huerta, las cuales, a menudo, se refieren a tierras adyacentes y cercanas. Tierras "adyacentes" se refiere a la tierras que comparte una frontera común con la huerta. Tierras "cercanas" incluye las tierras que no colindan con la huerta, pero que tienes el potencial de afectar la huerta, según la ubicación de la tierra.

Esta hoja informativa tiene como objetivo ayudar a las huertas de productos agrícolas frescos a comprender cómo las condiciones y prácticas en las tierras adyacentes o cercanas pueden afectar la inocuidad de los productos agrícolas frescos, y cómo los requisitos de la Norma de la inocuidad de productos agrícolas frescos pueden abordar los peligros identificados.

### ¿Por qué es importante evaluar los peligros potenciales asociados con las condiciones y las prácticas en las tierras adyacentes o cercanas?

Las condiciones y las prácticas en las tierras adyacentes y cercanas pueden afectar la inocuidad de todos los tipos de productos agrícolas frescos, ya sea que se cultiven a nivel nacional o internacional. Los patógenos pueden transferirse de fuentes en tierras adyacentes o cercanas a las huertas de productos agrícolas frescos de diversas maneras, incluso mediante el movimiento de animales, equipos y herramientas, agua, viento o personas.

Varias [investigaciones](#) recientes sobre brotes de productos agrícolas frescos han identificado las condiciones y prácticas en las tierras adyacentes o cercanas como un posible factor contribuyente. Entre estos brotes se incluyen:

- *Salmonella* Newport en cebollas rojas en 2020 [1];
- *Salmonella* Enteritidis vinculada a los duraznos (melocotones) en 2020 [2]; y
- Seis brotes de *E. coli*, que produce la toxina Shiga (STEC, por sus siglas en inglés) asociados con verduras de hoja verde, incluidos cuatro brotes entre 2018 y 2020 [3];
- Brote de *Salmonella* Typhimurium relacionado con melones cultivados durante 2022 [4].

### ¿Cuáles son las fuentes potenciales de patógenos comunes que causan enfermedades transmitidas por los alimentos?

Es importante comprender las fuentes potenciales de patógenos que causan enfermedades transmitidas por los alimentos (es decir, el hábitat natural del patógeno o el lugar donde prefiere vivir) para ayudarle a identificar los peligros potenciales para sus productos agrícolas frescos cubiertos, incluidos aquellos que pueden estar asociados con el uso, las prácticas y las condiciones de tierras adyacentes y cercanas. Algunos patógenos transmitidos por los alimentos que se presentan con frecuencia y sus fuentes se describen en la Tabla 1. Otra fuente de información útil es la página web de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los EE. UU. (FDA, por sus siglas en inglés) sobre [patógenos transmitidos por los alimentos](#).

**Tabla 1. Ejemplos de patógenos transmitidos por los alimentos y sus posibles fuentes.**

Patógenos transmitidos por los alimentos	Las posibles fuentes incluyen
<i>Salmonella</i> spp.	Animales domésticos y salvajes y sus heces; los seres humanos y sus heces [5]
<i>Escherichia coli</i> productora de toxina Shiga (STEC)	Animales domésticos y salvajes, en particular los animales rumiantes (por ejemplo, vacas, ovejas, cabras y ciervos), y sus heces [6]
<i>Listeria monocytogenes</i>	Suelo, vegetación en descomposición, agua, y animales domésticos y salvajes y sus heces [7]
<i>Cyclospora cayatanensis</i>	Seres humanos y sus heces [8]

**¿Qué condiciones y prácticas en las tierras adyacentes o cercanas pueden contribuir a la posible contaminación de los productos agrícolas frescos?**

Las condiciones o prácticas asociadas con las tierras adyacentes o cercanas, incluidas aquellas que pueden no estar bajo el control de su huerta, pueden ser una fuente de peligros conocidos o razonablemente previsibles que pueden contaminar los productos agrícolas frescos que usted cultiva o manipula. Muchos factores pueden afectar las condiciones de la huerta, incluidos los tipos de peligros potenciales en las tierras adyacentes y cercanas, los tipos de actividades en estas tierras y los factores ambientales.

Los factores a tener en cuenta al evaluar las posibles fuentes o rutas de contaminación desde terrenos adyacentes y cercanos incluyen:

- Presencia de animales domésticos, alojamientos (criadores) para animales, desechos de animales y prácticas relacionadas;
- Presencia de animales salvajes o presencia de hábitats o atractivos para animales;
- Prácticas relacionadas con el almacenamiento o la aplicación de enmiendas para el suelo, estiércol o biosólidos;
- Presencia de áreas de almacenamiento de residuos o basura;
- Presencia o evidencia de actividades recreativas (por ejemplo, acampar, navegar (pasear en bote), nadar);
- Proximidad a áreas urbanas, viviendas o áreas recreativas (por ejemplo, casas, edificios de apartamentos, negocios, sitios de vehículos recreativos, campos de golf y parques);
- Proximidad a instalaciones sanitarias, sistemas sépticos o de drenaje o instalaciones de tratamiento de aguas residuales;
- Fuentes o sistemas de agua de uso agrícola y prácticas relacionadas;
- Susceptibilidad de las áreas de cultivo y manipulación de productos agrícolas frescos y sistemas de agua a la escorrentía, el drenaje de aguas residuales u otro tipo de drenaje;
- Prácticas laborales y patrones de tráfico;
- Patrones de tráfico y tránsito de equipos y vehículos de transporte;
- Presencia de desechos humanos no tratados o tratados de manera inadecuada;
- Características de la tierra (por ejemplo, topografía y vegetación) y uso de la tierra;
- Fenómenos o eventos meteorológicos;
- Observaciones históricas y otra información.

**¿Cómo se aplica la Norma de la inocuidad de productos agrícolas frescos para prevenir la contaminación de los productos agrícolas frescos cubiertos de los peligros asociados con las tierras adyacentes y cercanas?**

Se aplican varios requisitos de la Norma de la inocuidad de productos agrícolas frescos para prevenir la contaminación de los productos agrícolas frescos cubiertos con los peligros asociados con las tierras adyacentes y

cercanas. Las huertas cubiertas necesitan tomar las medidas apropiadas para minimizar el riesgo de consecuencias adversas graves para la salud o la muerte por el uso (consumo) o exposición de los productos agrícolas frescos cubiertos, incluidas las medidas razonablemente necesarias para prevenir la introducción de peligros conocidos o razonablemente previsibles en los productos agrícolas frescos cubiertos y ofrecer garantías razonables de que los productos agrícolas frescos no están adulterados en virtud de la sección 402 de la Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos debido a dichos peligros (sección 112.11 del Título 21 del Código de Regulaciones Federales [CFR, por sus siglas en inglés]). Esto incluye los peligros conocidos o razonablemente previsibles introducidos por las condiciones y prácticas en tierras adyacentes y cercanas.

Según corresponda, los requisitos incluyen los siguientes, entre otros:

- Animales domésticos y silvestres (consulte los requisitos aplicables de la Subparte I);
- Actividades de cultivo, empaque, cosecha y almacenamiento (consulte los requisitos aplicables de la Subparte K);
- Agua de uso agrícola [9];
- Equipos y herramientas, incluidos los materiales para empaquetar alimentos, los edificios y el saneamiento (consulte los requisitos aplicables de la Subparte L).

Puede encontrar más información sobre estos requisitos en la Norma de la inocuidad de productos agrícolas frescos y en los capítulos relacionados del proyecto de la guía, específicamente:

- [Capítulo 5 del proyecto de la guía: Animales domesticados y silvestres \(Subparte I\)](#)
  - [Descripción general: Puntos clave del capítulo 5; Descripción general: Capítulo 5](#)
- [Capítulo 6 del proyecto de la guía: Actividades de cultivo, cosecha, empaque y almacenamiento \(Subparte K\)](#)
  - [Descripción general: Puntos clave del capítulo 6; Descripción general: Capítulo 6](#)
- [Capítulo 7 del proyecto de la guía: Equipos, herramientas, edificios y saneamiento \(Subparte L\)](#)
  - [Descripción general: Puntos clave del capítulo 7; Descripción general: Capítulo 7](#)

Para obtener más información

- [Norma final de la inocuidad de productos agrícolas frescos \(PSR, por sus siglas en inglés\) de FSMA](#)
- [Red de expertos de la inocuidad de productos agrícolas frescos](#)

---

[1] - [Factores que pueden haber contribuido potencialmente a la contaminación de las cebollas rojas implicadas en el brote de \*Salmonella\* Newport del verano de 2020](#)

[2] - [Factores que pueden haber contribuido potencialmente a la contaminación de los duraznos implicados en el brote de \*Salmonella\* Enteritidis del verano de 2020](#)

[3] - [Informes de investigación de brotes](#)

[4] - [La FDA publica un informe que destaca el brote de \*Salmonella\* en el melón durante el verano de 2022](#)

[5] - Jay, J.M. et al. 2005. "Chapter 26. Foodborne Gastroenteritis Caused by *Salmonella* and Shigella in Modern Food Microbiology" (Capítulo 26: Gastroenteritis transmitida por los alimentos causada por *Salmonella* y Shigella en la Microbiología moderna de los alimentos), 619-636, Nueva York, Nueva York. Springer.

[6] - Meng, J. et al. 2007. "Chapter 12. Enterohemorrhagic *Escherichia coli* in Food Microbiology" (Capítulo 12: *Escherichia coli* enterohemorrágica en Microbiología de los alimentos), 249-269, Washington, DC. ASM Press.

[7] - Jay, J.M. et al. 2005. "Chapter 25. Foodborne Listeriosis in Modern Food Microbiology" (Capítulo 25: La listeriosis transmitida por los alimentos en la Microbiología moderna de los alimentos), 591-617, Nueva York, Nueva York. Springer.

[8] - Ortega, Y.R. 2007. "Chapter 31. Protozoan Parasites in Food Microbiology", (Capítulo 31: Parásitos protozoarios en la Microbiología de los alimentos), 663-681, Washington, DC. ASM Press.

[9] - La Subparte E de la Norma de la inocuidad de productos agrícolas frescos también aplica para prevenir la contaminación de los productos agrícolas frescos cubiertos por los posibles peligros asociados con las tierras adyacentes y cercanas. En diciembre de 2021, publicamos una [propuesta de la norma](#) que revisaría la Subparte E de la Norma de inocuidad de productos agrícolas frescos de la Ley de Modernización

de la Inocuidad de los Alimentos (FSMA, por sus siglas en inglés) de la FDA para cambiar los requisitos del agua de uso agrícola antes de la cosecha para los productos agrícolas frescos cubiertos (aparte de las semillas germinadas). La propuesta incluye medidas de mitigación aceleradas que se requerirían para tipos específicos de peligros relacionados con ciertas actividades asociadas con tierras adyacentes y cercanas.