



CCOF

Organic Certification

Education & Outreach

Political Advocacy

Promotion

PSA-Approved Food Safety Workshops for Produce Growers

Get ready for the Food Safety Modernization Act (FSMA)! Join the CCOF Foundation and UC Cooperative Extension for a low-cost food safety workshop that meets the FSMA training requirement for produce growers. The workshop is offered in both English and Spanish.

Has your produce farm sent a supervisor to attend the Produce Safety Alliance (PSA)-approved workshop that meets the FSMA training requirement for produce growers? If not, the CCOF Foundation is here to help: attend one of our [low-cost, in-person workshops](#) that will fulfill this requirement.

Lunch, course materials, and certificate fees are included in the cost of registration. Both organic and non-organic growers are welcome to attend the workshop.

The trainers will spend approximately seven hours of instruction time covering content contained in these seven modules: introduction to produce safety; worker health, hygiene, and training; soil amendments; wildlife, domesticated animals, and land use; agricultural water (part I: production water; part II: postharvest water); postharvest handling and sanitation; how to develop a farm food safety plan.

After attending the entire course, participants will be eligible to receive a certificate from the Association of Food and Drug Officials (AFDO) that verifies they have completed the training course. To receive an AFDO certificate, a participant must be present for the entire training and submit the appropriate paperwork to their trainer at the end of the course.

Produce farms that gross between \$250,000-\$500,000 in annual sales may be required by the FSMA Produce Safety Rule to have a supervisor attend a PSA-approved workshop by January of 2019. Produce farms that gross less than \$250,000 in annual sales may be required to have a supervisor attend a PSA-approved workshop by January of 2020. Still unsure about whether you are required to take this training? Check out our "[FSMA Basics for Produce Growers](#)" blog post.

San Diego Workshops – Spring 2018

Date: April 11, 2018: 8:00 a.m. – 5:30 p.m.

Location: University of California Cooperative Extension – San Diego
9335 Hazard Way (Suite 201), San Diego, CA 92123

Cost: \$35 RSVP Required: English Workshop: <http://bit.ly/2prNPi9>
Spanish Workshop: <http://bit.ly/2pvCddX>



Lunch sponsored by Clark Food Safety -
offering organic facility pest control options.

For more information about the workshops, contact the CCOF Foundation at ccoffoundation@ccof.org or (831) 423-2263.



United States
Department of
Agriculture

National Institute
of Food and
Agriculture

University of California
Agriculture and Natural Resources
UC Cooperative Extension

These workshops are based upon work that is supported by the National Institute of Food and Agriculture (NIFA), U.S. Department of Agriculture, under award number 2017-70020-27242.





CCOF

Organic Certification

Education & Outreach

Political Advocacy

Promotion

Taller de Salubridad Alimentaria (Inocuidad Alimentaria/ Higiene de Alimentos) Aprobado por PSA en Español

Prepárese para la Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos (FSMA). Únase a la Fundación CCOF y la Universidad de California en el condado de San Diego para un taller de bajo costo que cumple con el requisito de capacitación bajo FSMA para ranchos de frutas y hortalizas.

¿Es su negocio un rancho de frutas y hortalizas que gana entre \$250,000 y \$500,000 en ventas anuales? Si la respuesta es afirmativa, es posible que la Norma de Inocuidad de Productos Agrícolas Frescos de FSMA le exija que complete un curso de capacitación aprobado por "Produce Safety Alliance" (PSA) para principios de 2019. Estamos aquí para ayudarle: asista a uno de [nuestros talleres de bajo costo](#), en persona, que cumplirá con este requisito.

El almuerzo, los materiales del curso, y las tarifas de los certificados están incluidos en el costo de la inscripción. Los talleres están abiertos a productores de productos orgánicos y no orgánicos.

Los entrenadores dedicarán aproximadamente siete horas de tiempo de instrucción que cubren el contenido de estos siete módulos:

- Introducción a la inocuidad de los productos agrícolas frescos
- Salud, higiene y capacitación de los trabajadores
- Mejoradores de suelo
- Fauna silvestre, animales domésticos y uso del suelo
- Agua de uso agrícola (Parte 1: agua para la producción, Parte 2: agua de uso en la postcosecha)
- Manejo postcosecha y saneamiento
- Cómo desarrollar un plan de inocuidad de los alimentos para el rancho

Después de asistir al curso completo, los participantes serán elegibles para recibir un certificado de la Asociación de Oficiales de Alimentos y Drogas (AFDO) que verifica que hayan completado el curso de capacitación. Para recibir un certificado AFDO, un participante debe estar presente durante toda la capacitación y presentar la documentación correspondiente a su capacitador al final del curso.

Taller en español en San Diego, CA – 2018

Fecha: 11 de abril de 2018, 8:00 a.m. – 5:30 p.m.

Ubicación: University of California Cooperative Extension – San Diego
9335 Hazard Way (Suite 201), San Diego, CA 92123

Costo: \$35

Es necesario registrarse:

- Inscripción para el taller en español: <http://bit.ly/2pvCddX>



Gracias a Clark Food Safety por patrocinar el almuerzo en los talleres de la región de San Diego.

Para registrarse por teléfono o para obtener más información sobre este taller, comuníquese con la Fundación CCOF al 831-423-2263 o ccofoundation@ccof.org.



United States
Department of
Agriculture

National Institute
of Food and
Agriculture

University of California
Agriculture and Natural Resources
UC Cooperative Extension

Esto taller se basa en trabajo respaldado por el Instituto Nacional de Alimentos y Agricultura del Departamento de Agricultura de EE. UU., Bajo el número de adjudicación 2017-70020-27242.

