

## **FORMULARIO FDA – Inspección en Campo**

*El siguiente formulario ha sido utilizado en los seguimientos de encuesta interior, en los seguimientos de encuesta de productos importados y en el rastreo de lotes. Este cuestionario ha sido desarrollado por CFSAN y ORA para su uso en investigaciones de explotaciones frutícolas u hortícolas implicadas en brotes o en las que producen productos que dieron resultados positivos a patógenos en los análisis llevados a cabo por FDA.*

### **INFORMACIÓN GENERAL**

*Nombre del propietario de la explotación frutícola u hortícola:*

*Dirección de la explotación:*

*Número de teléfono:*

*Localización de los terrenos sospechosos:*

- 1. Fecha de la vista a la explotación:*
- 2. Nombre / localización / número del brote:*
- 3. Alimento implicado:*
- 4. Agente en el brote:  
Reservorio(s) de ese agente:*
- 5. Fecha de la siembra del terreno implicado:*
- 6. Fecha(s) de la cosecha del terreno implicado:*
- 7. Pasos intermedios (con fechas) entre la siembra y la cosecha (aplicaciones de fertilizantes, de pesticidas, riego):*
- 8. Otros productos (alimentos obtenidos en este y otros terrenos vecinos)*

### **ESQUEMA DE LA EXPLOTACIÓN FRUTÍCOLA U HORTÍCOLA:**

- 9. Obtenga o dibuje un mapa de la disposición de la explotación frutícola u hortícola. Utilice la del productor o dibuje uno usted mismo para identificar cualquier posible fuente de contaminación del campo o de las proximidades: por ejemplo, pendiente del terreno del campo, tipo de terreno, lugares de alimentación, plantas de tratamiento de desagües, sistemas de desecho de desagües / baños / pozos negros, áreas que recogen el drenaje, estanques / arroyos / ríos / acequias de riego pozos de agua, pasto para animales / casas, almacenamiento de abono / transformación de abono, acumulaciones de basura, desechos, restos que pueden atraer plagas y enfermedades, hogares. Adjunte el mapa a este informe. Tome fotografías para documentar mejor la disposición. Use un mapa de distribución geológica o un instrumento de posicionamiento global para describir la longitud o la latitud del (o de los) terreno(s) sospechosos.*

***Tome fotografías de todo lo que pueda durante su investigación.***

### **CLIMA:**

- 10. ¿Fue anormal el clima durante el período de crecimiento o la cosecha, por ejemplo, sequía, lluvias torrenciales, niebla o humedad? No\_\_\_, Sí\_\_\_  
Explíquelo:*

### **INUNDACIONES:**

11. ¿Estuvo el terreno expuesto a una inundación en cualquier momento durante el crecimiento o la cosecha? No\_\_\_, Sí\_\_\_  
Si la respuesta es afirmativa, cuándo, en relación con la cosecha:  
¿Cuál fue la profundidad?  
Durante cuánto tiempo cubrió el agua los productos:
12. ¿Es posible que el agua de lluvia o de las inundaciones convirtiesen o diseminasen desagües, abono u otros contaminantes? No\_\_\_, Sí\_\_\_  
Si la respuesta es afirmativa, indique las fuentes y su distancia de su campo:

### **MANEJO DEL ABONO:**

13. ¿Se ha utilizado abono animal como fertilizante durante el último año? No\_\_\_, Sí\_\_\_
14. ¿De qué clase de animales procede el abono?  
\_\_\_ Vacuno \_\_\_ Porcino \_\_\_ Aves \_\_\_ Desconocido
15. ¿Cuál es la fuente o quién es el distribuidor?  
Nombre:  
Dirección:  
Teléfono:  
**(Inspector: Obtenga copias de las facturas de los envíos de abono e inclúyalas)**
16. ¿Cuáles fueron las fechas de entrega?
17. ¿Cuáles fueron las fechas de pedido?
18. Dónde se depositó el abono antes de su aplicación:
19. ¿Cuándo se aplica el abono, por ejemplo, antes de la siembra (cuánto tiempo antes), en el momento de la siembra, entre la siembra y la cosecha?
20. ¿Cuánto tiempo transcurrió entre la aplicación y la cosecha?
21. ¿Puede el abono aplicado ser transportado por el viento a otras cosechas? No\_\_\_, Sí\_\_\_  
Explíquelo:
22. ¿Cómo fue aplicado el abono? Por ejemplo, en sitios precisos, en los lados, enterrado o esparcido.
23. ¿A cuánta distancia de la explotación de frutas u hortalizas está almacenado el abono / fertilizante?
24. ¿Está cubierto para impedir dispersión o en un contenedor para que no haya escapes (por ejemplo, charcas de abono)? No\_\_\_, Sí\_\_\_

**Tal vez haya que hacer las siguientes preguntas al distribuidor / vendedor de abono:**

25. ¿Ha sido transformado el abono en abono tratado? No\_\_\_, Sí\_\_\_

26. Si el abono ha sido transformado, ¿durante cuánto tiempo y de qué manera se gestiona el abono obtenido (por ejemplo, se le da la vuelta para asegurarse de su completa degradación)?
27. ¿Está tratado el abono? No\_\_\_, Sí\_\_\_  
En caso afirmativo, ¿cómo fue tratado, por ejemplo, transformado en abono, secado con calor, tratado con arcilla, envejecido, por manejo anaeróbico, tratado en una charca de abono?
28. ¿Fue sometido a un test el abono transformado? No\_\_\_, Sí\_\_\_  
En caso afirmativo, ¿qué es lo que fue sometido a test y cuáles fueron los resultados?

**MANEJO DE LOS ANIMALES:**

29. ¿Están los animales del campo o los domésticos, por ejemplo, ganado, perros, guardados en instalaciones o bien comen pasto cerca del campo sembrado?  
No\_\_\_, Sí\_\_\_
30. ¿Hay un campo o una granja de productos lácteos a una distancia de 1 milla (1,6 km) del campo sembrado? No\_\_\_, Sí\_\_\_  
En caso afirmativo a cualquiera de las dos preguntas, ¿qué animales y a qué distancia? Describe la topografía relevante (por ejemplo, producción animal en cerros junto al campo)
31. ¿Hay cercas para mantenerlos alejados de los productos y las fuentes de agua?  
No\_\_\_, Sí\_\_\_
32. ¿Es posible que las zonas de producción animal drenen hacia los campos o fuentes de agua?  
No\_\_\_, Sí\_\_\_  
En caso afirmativo, explíquelo:
33. ¿Qué animales se han visto en la zona (por ejemplo, ciervos y otros mamíferos, pájaros):
34. Describe el número de animales y la frecuencia en que están en la zona:
35. ¿Están excluidos o se les impide entrar de alguna manera? De ser así, ¿cómo?
36. ¿Existen indicios de heces animales en los campos? No\_\_\_, Sí\_\_\_  
Explíquelo:
37. ¿Son los anfibios o reptiles (por ejemplo, ranas, serpientes, caimanes) las posibles fuentes de contaminación en el campo o en las fuentes de agua para la agricultura?  
No\_\_\_, Sí\_\_\_  
En caso afirmativo, explíquelo
38. ¿Se utiliza ganado bovino (por ejemplo, caballos, burros) en los campos? No\_\_\_, Sí\_\_\_
39. ¿Se han introducido animales domésticos en la producción de la cosecha de manera intencional (por ejemplo, para el control de las malas hierbas o de plagas y enfermedades, para que se coman el producto residual después de la cosecha)?  
No\_\_\_, Sí\_\_\_  
En caso afirmativo, explíquelo: Incluya el tiempo transcurrido entre la introducción de los animales en la zona de producción y la siguiente cosecha:
40. ¿Existen algunos problemas sanitarios de importancia con los animales del campo?

No\_\_\_, Sí\_\_\_

Explíquelo:

**Tal vez se necesite un seguimiento adicional relativo a la salud de los animales con el productor propietario de éstos.**

**USO DE DESAGÜES:**

41. ¿Se utilizan desechos humanos como fertilizante? No\_\_\_, Sí\_\_\_

42. ¿Se utiliza el desagüe (cieno o biosólidos) en este producto?

No\_\_\_, Sí\_\_\_

En caso afirmativo, ¿de dónde procede?

43. ¿Cómo fue tratado (por ejemplo, transformado en abono, secado con calor, tratado con arcilla, envejecido, por manejo anaeróbico, tratado en una charca de abono)?

44. ¿En qué productos se utiliza el cieno / biosólidos?

45. ¿Cuánto tiempo transcurrió entre la aplicación y la cosecha?

46. ¿Se utiliza el agua reciclada (tratada en una planta purificadora de desagües)?

No\_\_\_, Sí\_\_\_

En caso afirmativo, ¿cuándo se aplicó? ¿Cómo se aplicó?

47. ¿Se utiliza el agua de desechos no humanos para el riego?

No\_\_\_, Sí\_\_\_

En caso afirmativo, ¿cuál es la fuente de dicha agua, cómo se aplicó y cuánto tiempo antes de la cosecha?

**TRATAMIENTOS / FERTILIZANTES / PESTICIDAS:**

48. ¿Se utilizan fertilizantes químicos? No\_\_\_, Sí\_\_\_

49. ¿Cuántos días antes de la cosecha se aplicaron los productos químicos?

50. ¿Qué productos hortofrutícolas han sido tratados con fertilizantes químicos?

51. ¿Cómo se aplican?

52. ¿Se utilizó agua para mezclar con los productos químicos?

No\_\_\_, Sí\_\_\_

En caso afirmativo, ¿cuál fue la fuente del agua?

53. ¿Se utilizan tratamientos biológicos, por ejemplo, abejas para la polinización, ácaros para la exclusión competitiva, *Bacillus thuringiensis* para el control de las plagas y enfermedades?

No\_\_\_, Sí\_\_\_

En caso afirmativo, ¿cuáles se utilizan, desde cuándo y cuánto tiempo antes de la cosecha?

54. ¿Se aplican pesticidas o herbicidas a la explotación de frutas u hortalizas?

No\_\_\_, Sí\_\_\_ Explíquelo:

55. *Cómo se aplican:*  
 Camiones o tractores los diseminan     Avión     Aplicación a mano
56. *¿De dónde procede el agua utilizada para las mezclas y la aplicación de pesticidas?*
57. *¿Cuánto tiempo transcurrió entre la aplicación y la cosecha?*
58. *¿Están limpios los depósitos de mezcla de pesticidas, las paletas para mezclar, los depósitos de vaporización? No\_\_\_, Sí\_\_\_ Explíquelo:*
59. *¿Dónde se almacenan los equipos de los pesticidas cuando no se utilizan, por ejemplo, por tierra, protegido de la contaminación?*

**HERRAMIENTAS DE COSECHA Y MAQUINARIA O EQUIPOS:**

60. *Método de cosecha*  
 Con las manos desnudas     Con utensilios manipulados con las manos desnudas  
 (por ejemplo, un cuchillo)     Con guantes     Con utensilios manipulados con guantes  
 De manera automática / máquina (sin contacto con las manos)     Otro    Explíquelo:
61. *¿Qué herramientas se utilizan en la cosecha, por ejemplo, cuchillos, tijeras?*
62. *¿Están diseñadas y fabricadas para permitir su limpieza? No\_\_\_, Sí\_\_\_ Explíquelo:*  
*¿Están limpias? No\_\_\_, Sí\_\_\_ Explíquelo:*
63. *¿Cómo se limpian y desinfectan, quién lo hace y cada cuánto tiempo?*
64. *¿Se utilizan contenedores reutilizables para la cosecha? No\_\_\_, Sí\_\_\_*
65. *¿De qué materiales están fabricados?*  
 Madera     Plástico     Cartón     Otro
66. *¿Con cuánta frecuencia se limpian antes y durante su utilización?*
67. *¿Cómo y cuándo se almacenan cuando no se utilizan (por ejemplo, sobre el suelo o bajo cubierta)?*
68. *¿De qué manera se limpia la maquinaria voluminosa utilizada para los productos que entran en contacto con productos para el consumo (por ejemplo, las cuchillas metálicas, los dispositivos para el vertido y las bandas transportadoras)?*
69. *¿El equipo o la maquinaria es alquilado u obtenido a contrato? No\_\_\_, Sí\_\_\_*  
 En caso afirmativo, *¿quién lo contrata y qué otros productos se cosechan con esta maquinaria?*
70. *Responda las preguntas relativas al diseño, las condiciones de funcionamiento, la limpieza y la desinfección de esta maquinaria.*
71. *¿Se utiliza la maquinaria de arrastre de los productos para otras tareas, tales como el arrastre de basuras, de abono? No\_\_\_, Sí\_\_\_ Explíquelo:*

72. ¿Cómo se limpia esta maquinaria antes de su utilización de tomar los productos?

73. ¿Se limpian / procesan los productos sobre el terreno? No\_\_\_, Sí\_\_\_ Explíquelo:

**INSTALACIONES DE EMBALAJE O EMPACADORA:**

74. Indique el tamaño de la producción (por ejemplo, número de empleados, estabilidad de los trabajadores, temporada de operación):

75. Dibuje un esquema y un plano con el flujo del orden de las instalaciones de embalaje / empacadora e identifique cualquier posible fuente de contaminación (incluya la localización de los baños, de las zonas de descanso, de almacenamiento de equipos, productos químicos, embalaje y pertenencias personales).

76. ¿Está el equipo de embalaje diseñado y fabricado y mantenido de tal manera que facilite la limpieza y la desinfección? No\_\_\_, Sí\_\_\_ Explíquelo:

77. ¿Está limpio el equipo de embalaje? No\_\_\_, Sí\_\_\_  
¿Y desinfectado? No\_\_\_, Sí\_\_\_ En caso afirmativo, con cuánta frecuencia, con qué compuestos? Explíquelo:

78. ¿Se recicla el agua en la planta? No\_\_\_, Sí\_\_\_

79. ¿Pasa el agua reciclada desde operaciones relativamente limpias a operaciones relativamente sucias?  
No\_\_\_, Sí\_\_\_ Explíquelo:

80. ¿Se enfrían los productos? No\_\_\_, Sí\_\_\_  
¿Cómo se enfrían (por ejemplo, se utiliza un vaporizador de agua, un hidrogenfriador, un vacío con agua, con aire forzado? Explíquelo:

81. ¿Se utiliza agua con un desinfectante en las instalaciones de embalaje / empacadora? No\_\_\_, Sí\_\_\_  
¿Dónde se utiliza, qué producto químico y cuánto se utiliza?

82. ¿Qué producto residual de desinfectante se encuentra en el agua para el enfriado en el momento de la inspección? \_\_\_ ppm

83. ¿Cómo se procedió a la determinación del producto residual?

84. ¿Cómo determina el productor la cantidad de desinfectante residual en el agua procesada?  
¿Existen pruebas documentadas de los resultados de los análisis? No\_\_\_, Sí\_\_\_

85. ¿Cómo y con qué frecuencia se limpia el hidro-enfriador?

86. ¿Cómo y con qué frecuencia se cambia el agua del hidro-enfriador?

87. ¿Cómo y con qué frecuencia se cambia el agua del área de enjuague?

88. Compruebe la temperatura del producto inmediatamente antes de que sea lavado / procesado con agua. \_\_\_ grados

89. Compruebe la temperatura del agua cuando se utiliza para lavar / procesar el producto. \_\_\_\_ grados  
Inscriba la localización donde se tomaron estas temperaturas.  
**(Para algunos productos [por ejemplo, tomates, apio, manzanas] se recomienda que el agua esté 10 grados más elevada que el producto, con el objeto de prevenir la asimilación de agua por parte del producto).**
90. ¿Cuál es la fuente del hielo utilizado en las instalaciones de embalaje / empacadora?
91. ¿Se produce, almacena y utiliza el hielo de manera higiénica? No \_\_\_\_, Sí \_\_\_\_  
Explíquelo:
92. Describa de qué manera se eliminan los desagües y el agua desperdiciada.
93. Existen indicios de anfibios, reptiles, insectos y otros pájaros dentro de la zona de embalaje?  
No \_\_\_\_, Sí \_\_\_\_ Explíquelo, incluyendo la proximidad del producto.
94. ¿Cuál es la temperatura de las instalaciones de refrigeración del producto? \_\_\_\_  
¿Cuál es la temperatura del producto refrigerado? \_\_\_\_
95. ¿Durante cuánto tiempo ha estado almacenado el producto?
96. Examine las cámaras de refrigeración y verifique si hay problemas de condensación, si hay plagas y enfermedades y si están limpios:

#### **TRANSPORTE:**

97. ¿Se utilizan vehículos para transportar el producto desde el campo a la empacadora o al área de embalaje y desde el campo al mercado que también sirvan para transportar animales, abono u otras fuentes de contaminación? No \_\_\_\_, Sí \_\_\_\_ Explíquelo:
98. ¿Alguien tiene la responsabilidad de que los camiones estén limpios y desinfectados? No \_\_\_\_, Sí \_\_\_\_; ¿refrigerados previamente (si es necesario para el producto)? No \_\_\_\_, Sí \_\_\_\_  
¿Alguien sabe de la carga previa? No \_\_\_\_, Sí \_\_\_\_
99. ¿Se limpian y desinfectan los camiones de transporte antes de cargar el producto? No \_\_\_\_, Sí \_\_\_\_ Explíquelo:
100. ¿Se inspeccionan los camiones de transporte antes de cada utilización?  
No \_\_\_\_, Sí \_\_\_\_ Explíquelo:
101. ¿Están limpios y desinfectados los camiones de transporte en el momento de la inspección?  
No \_\_\_\_, Sí \_\_\_\_ Explíquelo:
102. ¿Se controla la temperatura durante el transporte? No \_\_\_\_, Sí \_\_\_\_
103. ¿De qué manera se controla la temperatura en los vehículos que transportan el producto desde el campo al mercado (por ejemplo, se utilizan dispositivos de control de temperatura)?

### **MUESTREO MEDIOAMBIENTAL Y DE PRODUCTO:**

*Antes de su visita determine si las muestras son para fines de regulación o epidemiológicos, o ambos. Determine con consultores de laboratorio, de regulación y epidemiológicos, qué es lo que se debe muestrear (por ejemplo, producto, tierra, agua, trabajadores, superficies en contacto con los alimentos, fauna, animales domésticos) antes de su visita al campo. Estas conversaciones deberían también tratar de los análisis que se llevarán a cabo con las muestras, quién tiene los conocimientos para recoger y analizar las muestras, de qué manera se interpretarán los resultados y qué se hará con los resultados positivos. Si se utilizan aguas de superficie para el riego u otros usos que la ponen en contacto con el producto, utilice análisis con hisopos Moore para identificar el patógeno.*

104. *Dibuje un plano de los sistemas de agua utilizando el Formulario G1 – “Illustration of Contamination Flow”.*
105. *¿Cuáles son los estándares estatales, locales y regionales de calidad del agua para la agricultura?*
106. *¿Satisface el agua utilizada en este campo el estándar estatal? No\_\_\_, Sí\_\_\_ Explíquelo:*
107. *Si esta agua se utiliza para el riego, ¿de qué manera se aplica, por ejemplo, por goteo, por inundación, por aspersion superior?*
108. *¿Contacta el agua utilizada para fines agrícolas con la porción comestible del producto? No\_\_\_, Sí\_\_\_ Explíquelo:*
109. *¿Ha sido tratada el agua? No\_\_\_, Sí\_\_\_ En caso afirmativo, explíquelo:*
110. *¿Se han llevado a cabo análisis de contaminación bacteriana / indicadores en el agua? No\_\_\_, Sí\_\_\_*
111. *¿Cuáles fueron los resultados de los análisis?*
112. *¿Cuándo se hicieron los análisis?*
113. *¿Qué laboratorio hizo los análisis?  
Adjunte una copia del resultado del análisis.*

### **SALUD E HIGIENE DEL TRABAJADOR:**

**Complete un formulario para los trabajadores de terreno y otro para los trabajadores de las instalaciones de embalaje. Los inspectores deberían hablar con los funcionarios regionales o locales, tanto médicos como de salud pública, en relación con las siguientes preguntas:**

114. *¿Qué clase de monitoreo y de publicación de resultados llevan a cabo las autoridades sanitarias locales o regionales en el caso del agente de este brote?*

**Los inspectores deberían exigir copias de un resumen de los resultados de monitoreo durante los dos años anteriores a las autoridades sanitarias públicas locales o regionales con relación al agente que se sospecha. Esto permitirá evaluar las tendencias de la enfermedad.**

115. ¿Ha habido alguna enfermedad entérica entre los trabajadores del campo o sus familias?  
No\_\_\_, Sí\_\_\_ En caso afirmativo, ¿qué enfermedad(es) y qué análisis se llevaron a cabo?

116. ¿Van al médico los trabajadores cuando están enfermos? No\_\_\_, Sí\_\_\_ Explíquelo:

**Los inspectores deberían procurar que un organismo de salud pública o un operador hagan pasar los análisis relativos al agente que se sospecha a todo trabajador que sufra de una enfermedad entérica. Los inspectores deberían intentar obtener las cepas de los análisis positivos llevados a cabo por los laboratorios, para compararlas con las de las víctimas del brote.**

117. ¿Cuál es la prevalencia / incidencia de la enfermedad entérica en la comunidad y qué agentes están implicados?

118. ¿Hay casos de enfermedad que estén siendo investigados entre los familiares de los trabajadores? No\_\_\_, Sí\_\_\_ Explíquelo:

**Haga las siguientes preguntas en el terreno y en la empacadora. Complete un formulario para el campo y otro para los trabajadores de las instalaciones de embalaje.**

119. ¿Reciben los trabajadores un entrenamiento en salud e higiene en su propio idioma?  
No\_\_\_, Sí\_\_\_ Explíquelo:

120. ¿Reciben los trabajadores un entrenamiento en prácticas de desinfección en su propio idioma?  
No\_\_\_, Sí\_\_\_ Explíquelo:

121. ¿Existe una supervisión de los trabajadores en lo relativo a la salud, la higiene y la desinfección?  
No\_\_\_, Sí\_\_\_ Explíquelo:

122. ¿Qué tipo de baños tienen los trabajadores (por ejemplo, pozo ciego, baños móviles, baños con cisterna)?

123. ¿Contiene baños y lavatorios para lavarse las manos la zona donde están los trabajadores?  
Explíquelo:  
¿Están limpios los baños y los lavatorios para lavarse las manos y tienen jabón, toallas y papel higiénico? No\_\_\_, Sí\_\_\_ Explíquelo:

124. ¿El agua sucia de lavarse las manos va a un depósito para este efecto o a un sistema de desagüe?  
No\_\_\_, Sí\_\_\_

125. ¿Va directamente al suelo el agua sucia de lavarse las manos? No\_\_\_, Sí\_\_\_

126. ¿Contienen todo lo necesario los baños de los trabajadores del campo?  
No\_\_\_, Sí\_\_\_ Explíquelo:  
¿Se les da tiempo suficiente a los trabajadores para ir a los baños?  
No\_\_\_, Sí\_\_\_

127. ¿Hay indicios de que los baños son utilizados? No\_\_\_, Sí\_\_\_

128. *¿Dónde se desechan (se vacían) los baños móviles del campo?*
129. *¿Se hace esto de tal manera que se protegen los productos de la contaminación?*  
No\_\_\_, Sí\_\_\_ Explíquelo:
130. *¿Cómo se extraen los desechos de los estanques donde han sido desechados?*
131. *¿Existen indicios de heces humanas en los campos o cerca de éstos? No\_\_\_, Sí\_\_\_*  
Explíquelo:
132. *¿Se proporcionan lavatorios para lavarse las manos a los trabajadores del campo, y tienen agua, jabón y aparatos de secado? No\_\_\_, Sí\_\_\_ Explíquelo:*
133. *¿Existen indicios de que los trabajadores utilizan los lavatorios para lavarse las manos después de ir a los baños? No\_\_\_, Sí\_\_\_ Explíquelo:*
134. *¿Se utiliza un líquido de desinfección de las manos en vez del lavado de manos? No\_\_\_, Sí\_\_\_ Explíquelo:*
135. *¿Tocan los trabajadores los productos hortofrutícolas con las manos desnudas?*  
No\_\_\_, Sí\_\_\_ Explíquelo:
136. *¿Llevan guantes desechables los trabajadores cuando tocan los productos hortofrutícolas?*  
No\_\_\_, Sí\_\_\_  
*¿Quién se los proporciona? Explíquelo:*
137. *¿Hay niños en los campos? No\_\_\_, Sí\_\_\_*
138. *¿Llegan a ponerse en contacto con los productos hortofrutícolas? No\_\_\_, Sí\_\_\_*
139. *¿Utilizan los baños en vez de excretar en los campos? No\_\_\_, Sí\_\_\_*
140. *¿Se lavan las manos? No\_\_\_, Sí\_\_\_ Explíquelo:*
141. *¿Dónde se cambian los pañales y de qué manera se desechan los pañales sucios?*
142. *¿Está limpia la ropa de trabajo en los campos o en las empacadoras, incluidos los de las madres de niños pequeños? No\_\_\_, Sí\_\_\_ Explíquelo:*
143. *¿Tienen acceso los trabajadores u otras personas a los campos cuando no trabajan en los productos (por ejemplo, alguien tira por tierra objetos que podrían contaminar los productos)?*  
No\_\_\_, Sí\_\_\_ Explíquelo:
144. *¿Tienen animales en casa los trabajadores del campo o de la planta? No\_\_\_, Sí\_\_\_*  
*En caso afirmativo, ¿tienen problemas importantes de salud? No\_\_\_, Sí\_\_\_ Explíquelo:*