

Dr. David Ingram, FDA

Dr. Dave Ingram joined FDA/CFSAN in 2013 as a Consumer Safety Officer with the Division of Produce Safety in the Office of Food Safety. Previous experience includes over 14 years of service as a Food Safety Microbiologist with the U.S. Department of Agriculture-Agricultural Research Service (USDA-ARS) in Beltsville, Maryland, where he integrated his experiences in clinical, food and environmental microbiology to further research in critical pre- and post- harvest food safety issues. Pre-harvest areas of interest include the potential for human pathogens to contaminate produce, especially leafy greens, as well as understanding how irrigation water quality management and the application of various standards for treating and handling soil-amendments may help to reduce the prevalence and persistence of on-farm foodborne pathogens.

Dr. Ingram has investigated how virulence factor regulation and expression may influence the growth and persistence of foodborne pathogens in farm environments, as well as during postharvest processing and packaging of lettuce and other leafy greens.

Dr. Ingram's research has been instrumental in the development of the United States Composting Council (USCC) testing standards for human pathogens in compost and his work on the fate of human microbial pathogens during the production of compost and agricultural teas was used to develop compost tea Good Agricultural Practices (GAPS) adopted by the National Organics Standards Board (NOSB).

Dr. Ingram is pleased with his transition to the FDA, where he serves in many capacities in continuance of his commitment to promote public health by enhancing the safety of our nation's food supply – mainly through the development of feasible, science-based regulations designed to reduce the incidence of foodborne illness associated with produce. He received his B.S. in Biology from Dickinson College, and both M.S. (Microbiology) and

El Dr. Dave Ingram se incorporó a la FDA/CFSAN en 2013 como Oficial de Seguridad del Consumidor en la División de Inocuidad de Productos Agrícolas Frescos de la Oficina de Inocuidad de Alimentos.

Su experiencia previa incluye más de 14 años de servicio como Microbiólogo de Inocuidad de Alimentos en el Servicio de Investigación Agrícola del Departamento de Agricultura de EE.UU. (USDA-ARS) en Beltsville, Maryland, donde integró su experiencia en microbiología clínica, alimentaria y ambiental para promover la investigación en temas críticos de inocuidad de alimentos antes y después de la cosecha. Las áreas de interés previas a la cosecha incluyen la posibilidad de que patógenos humanos contaminen los productos, especialmente vegetales de hoja verde, así como la comprensión de cómo la gestión de la calidad del agua de riego y la aplicación de diversas normas para el tratamiento y el manejo de mejoradores de suelo pueden ayudar a reducir la prevalencia y persistencia de patógenos transmitidos por los alimentos en la huerta.

El Dr. Ingram ha investigado cómo la regulación y la expresión de los factores de virulencia pueden influir en el crecimiento y la persistencia de patógenos transmitidos por alimentos en entornos agrícolas, así como durante el procesamiento y envasado poscosecha de la lechuga y otros vegetales de hoja verde.

La investigación del Dr. Ingram ha sido decisiva para el desarrollo de las normas de ensayo del Consejo de Compostaje de Estados Unidos (USCC) sobre patógenos humanos en el compost y su trabajo sobre el destino de los patógenos microbianos humanos durante la producción de compost y tés agrícolas se utilizó para desarrollar las Buenas Prácticas Agrícolas (GAPS) del té de compost adoptadas por el Consejo Nacional de Normas Orgánicas (NOSB).

El Dr. Ingram está satisfecho con su paso a la FDA, donde desempeña diversas funciones para continuar con su compromiso de

Ph.D. (Food Science) degrees from the University of Maryland at College Park.

promover la salud pública mejorando la inocuidad del suministro de alimentos de nuestra nación, principalmente mediante el desarrollo de normativas viables y con base científica diseñadas para reducir la incidencia de las enfermedades transmitidas por alimentos asociadas a los productos agrícolas. Es licenciado en Biología por el Dickinson College y posee un máster (Microbiología) y un doctorado (Ciencias de la Alimentación) por la Universidad de Maryland en College Park.