

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA AGRÍCOLA



Foto: Iñigo de la Maza en Unsplash

¿Qué se entiende por “Buenas Prácticas de Higiene” en la Producción Primaria Agrícola?

Son las recomendaciones para reducir al mínimo los riesgos de contaminación (**química, física o microbiológica**) de los productos agrícolas en las explotaciones.

¿DE QUÉ RIESGOS ESTAMOS HABLANDO?

- **Riesgos de contaminación química** por residuos de productos fitosanitarios, restos de productos de limpieza o desinfección, metales pesados, aflatoxinas, etc.
- **Riesgos de contaminación física** por presencia de objetos extraños: tierra, piedras, plásticos, astillas, etc.
- **Riesgos de contaminación microbiológica** por bacterias (*Salmonella*, *Escherichia coli*, *Shigella*, *Listeria*, etc.), virus (hepatitis A y B, etc.) y parásitos (*Giardia*, etc.).

¿QUÉ FACTORES PUEDEN PROVOCAR RIESGOS QUÍMICOS, FÍSICOS O MICROBIOLÓGICOS?

- El agua de uso agrícola.
- Manipulación, uso y almacenamiento incorrecto de los productos fitosanitarios.
- Uso inadecuado de la fertilización orgánica e inorgánica.
- Condiciones higiénico-sanitarias de los trabajadores.
- Condiciones sanitarias de las operaciones conexas: carga, transporte, almacenamiento y envasado en las explotaciones.

¿COMO PODEMOS MINIMIZAR LOS RIESGOS ASOCIADOS AL AGUA DE USO AGRÍCOLA?

- Debemos conocer la procedencia del agua (pozo, embalse, arroyo, etc.). Se recomienda realizar un análisis si se desconoce su calidad o se observan deficiencias.
- Prestar especial atención cuando existe contacto entre el agua y las partes comestibles, especialmente si la fecha de recolección está cercana y en los productos en contacto con el suelo.
- Evitar almacenar estiércol cerca de las fuentes de agua y donde exista posibilidad de arrastres por la lluvia hacia los cultivos.
- Utilizar agua potable, si es el caso, para el lavado de los productos después de su cosecha.

BUENAS PRÁCTICAS EN EL ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y USO DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS

Como almacenar los productos

- Guardar los fitosanitarios en posición vertical, con la etiqueta original íntegra legible, en armarios ventilados, provistos de cerradura y separados del resto de enseres del almacén.
- Los locales donde se guarden deberán cumplir varias condiciones:
 - Estar separados por pared de obra de cualquier local habitado y disponer de suficiente ventilación.
 - No estarán ubicados próximos a masas de agua superficiales, zonas inundables o pozos de extracción de agua.
 - Dispondrán de medios adecuados para recoger derrames accidentales y un contenedor con bolsa de plástico para aislar envases dañados, envases vacíos y restos de productos o vertidos.

- Tendrán a la vista los consejos de seguridad, los teléfonos y procedimientos en caso de emergencia.

Manipulación y uso de productos fitosanitarios

- Utilizar los productos autorizados para los cultivos según las etiquetas respetando las dosificaciones y condiciones de uso.
- Disponer de equipos de protección individuales como guantes, buzo, mascarilla y protección para los ojos si se va a manipular productos, preparar el caldo o realizar aplicaciones.
- Dejar al menos 5 metros sin tratar cuando se apliquen fitosanitarios cerca de masas de agua superficiales, y de 50 m. respecto a los puntos de extracción de agua.
- No tratar cuando la velocidad del viento sea superior a 10,8 km/h (3m/sg).

Equipos de aplicación de fitosanitarios

- Los equipos deben estar inscritos en el ROMA (Registro de maquinaria agrícola).
- Los equipos de antigüedad superior a 5 años y de 3 años a partir de 2020 deben contar con el certificado de inspección de una ITEAF autorizada.

Como gestionar los residuos generados en la aplicación de fitosanitarios

- Si existe caldo sobrante se debe utilizar repasando el cultivo hasta acabarlo o depositarlo en un sistema de gestión de residuos.
- Los envases deben enjuagarse tres veces antes de su envío al punto de recogida SIGFITO.

Los objetivos de esta guía son:

- Informar sobre buenas prácticas a realizar para reducir los riesgos relacionados con la higiene de los cultivos y los productos cosechados.
- Que los productores conozcan los requisitos normativos y adquieran la capacitación adecuada para el desempeño de sus tareas.

UTILIZACIÓN CORRECTA DE FERTILIZANTES ORGÁNICOS E INORGÁNICOS

- Se recomienda utilizar estiércol maduro respetando un período mínimo entre la aplicación y la cosecha.
- Durante el almacenamiento de estiércol se recomienda el uso de barreras para evitar su diseminación. Comprobar que los fertilizantes orgánicos (abonos orgánicos, abonos órgano-minerales y enmiendas orgánicas) están inscritos en el Registro de Productos Fertilizantes.
- En zonas vulnerables a nitratos deben disponer de un plan de fertilización y registro de fertilizantes y enmiendas.

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS DE LOS TRABAJADORES

- Los trabajadores deben conocer los principios básicos de higiene y sanidad a través de formación, cursos, folletos, etc.
- Deben tener acceso a sanitarios y equipos de lavado de manos si entran en contacto con los cultivos.
- Las personas aquejadas de infecciones contagiosas lo comunicarán al responsable de la empresa y no trabajarán en contacto con productos agrícolas.
- El uso de guantes puede ser una práctica útil siempre que se limpien o renueven con una frecuencia adecuada.

CONDICIONES EN LA CARGA, TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y ENVASADO

- Mantener limpios los recipientes, las herramientas, los vehículos y el equipo empleado durante el cultivo y la cosecha.
- Utilizar los recipientes de cosecha únicamente para el producto cosechado. Mantener limpios los almacenes de producto cosechado y evitar que estén en contacto con restos de otros materiales, fitosanitarios, etc.
- Evitar la presencia de animales ajenos a la explotación: aves, insectos, roedores, que puedan ser fuente de contaminación.
- Si se realiza envasado en la explotación debe existir un programa de limpieza de las instalaciones y equipos utilizados en el proceso.
- Se utilizarán envases de uso alimentario y no se podrá reutilizar madera, cartón y poliestireno expandido.

DOCUMENTACIÓN Y REGISTROS QUE SE DEBE CONSERVAR

- ✓ Cuaderno de explotación.*
- ✓ Documentación de asesoramiento (si es el caso).*
- ✓ Inscripción en REGEPA.
- ✓ Carné de aplicador de productos fitosanitarios.
- ✓ Si las aplicaciones las realiza una empresa de tratamientos, contrato de trabajo e identificación de la empresa.
- ✓ Tarjeta de inscripción en el ROMA y certificado de inspección por una ITEAF de las máquinas de tratamientos.*
- ✓ Justificante de entrega de envases vacíos a SIGFITO.*
- ✓ Facturas de adquisición de productos fitosanitarios.*
- ✓ Registro de formación del personal en materia de higiene.
- ✓ Documento de normas de higiene en la explotación e información sobre buenas prácticas.
- ✓ Plan de limpieza y desinfección de equipos, instalaciones y vehículos.
- ✓ Programa de limpieza de la zona de envasado(sólo si se realiza envasado).
- ✓ Boletines de análisis de muestras de material vegetal o producto, de la calidad del agua o de los nutrientes del terreno.

(* el tiempo de conservación de estos documentos es de al menos 3 años)