

Contaminación Antes y Después de la Cosecha

¿Por qué debemos prevenir la contaminación antes, durante y después de la cosecha?

- Para protegerse a sí mismo y a sus clientes de lesiones y enfermedades
- Es un momento importante para determinar riesgos (¡las frutas y hortalizas están por salir de su finca!)

Recuerde: Los riesgos de la contaminación incluyen los agentes microbianos (bacterias, virus y parásitos), los químicos (pesticidas, fertilizantes, etc.) y los materiales (madera, vidrio, metal, plástico, etc.).

Las Mejores Prácticas Agrícolas

- Entrenamiento e higiene de los trabajadores
- Limpieza y desinfección de todas las superficies de contacto con los alimentos,

contenedores, vehículos de transporte, etc.

- Uso apropiado de los baños y lavamanos
- Áreas de descanso designadas en los campos y cobertizos de empaque
- Agua limpia para beber, irrigar y limpiar
- Herramientas y maquinaria con mantenimiento adecuado
- Creación e implementación de un sistema de rastreo del producto
- Almacenamiento apropiado de sustancias químicas (contenedores sellados y etiquetados guardados en un gabinete cerrado con llave)



Photo credit: Bigstock

Antes de la Cosecha:

- Lavar, restregar y enjuagar, desinfectar todo antes de usar (deseche los contenedores dañados)
- Separe las herramientas que se usan para manipular estiércol de las herramientas que se usan para los productos agrícolas frescos
- Mantenga el equipamiento en buen estado de funcionamiento (sin fugas líquidas ni partes flojas o dañadas)
- Proteja las bombillas de luz y objetos de vidrio de las maquinarias de cosecha para que no puedan contaminar a los productos
- Guarde los materiales de empaque en un espacio cubierto
- No se pare o se sienta sobre los contenedores usados para cosechar

- No coloque las gorras, sombreros, trapos u otros objetos en los contenedores
- Quite el polvo y los escombros de los contenedores antes de apilarlos
- No apile los contenedores directamente en el suelo ni en el piso

Durante la Cosecha:

- Coseche las frutas y hortalizas cuando estén secas.
- Nunca coseche productos que tengan excremento animal.
- Nunca coseche fruta dañada o podrida.
- Nunca coseche productos agrícolas que toquen el piso o se caigan allí.



Photo credit: Bigstock



- Minimice la contaminación con el suelo, especialmente en el caso de productos agrícolas frescos que se empaquen en el campo.
- No deje productos agrícolas frescos al sol o debajo de un árbol (¡saque del campo los productos cosechados tan pronto como le sea posible!).
- Excluya los animales domésticos y la fauna salvaje de los campos.
- Cubra los contenedores al transportarlos del campo a la zona de empaque.

Después de la Cosecha:

- Reduzca los riesgos de las áreas de empaque:
 - Manténgalas limpias y organizadas.
 - Matenga la higiene de las instalaciones y de las áreas de descanso para los trabajadores.
 - Controle las plagas (chequee el edificio para detectar agujeros y fugas, use tantas trampas y rociadores como sea necesario).
 - Evite que haya agua estancada y condensación.

- Si usa agua y hielo asegúrese de que sean seguros para el consumo humano.
- Si usara refrigeración o congelamiento asegúrese de que la unidad de enfriamiento funcione apropiadamente y evite fluctuaciones en la temperatura.
- Todos los vehículos que se usen para transportar productos agrícolas frescos deben inspeccionarse antes de cargarlos (deben estar limpios, desinfectados y libres de desecho y mal olor).

Photo credit: Bigstock



Trazabilidad

- Es la capacidad de rastrear productos frescos a su fuente y de allí a su próximo destino (un paso hacia atrás y un paso hacia adelante).
- ¿Por qué es importante?
 - Para identificar

con rapidez la fuente del producto y acelerar la investigación

- Para limitar el daño al consumidor
- Para prevenir que el productor inocente sufra daños
- ¡El rastreo NO PREVIENE brotes que se originen en alimentos!
- ¿Cómo hacer un rastreo?
 - Localizar y hacer un plano de todas las áreas de producción
 - Etiquetar todos los contenedores de productos agrícolas frescos con la fecha y el lugar de cosecha

Nota

¡Implemente las acciones correctivas, mantenga registros y chequee para asegurarse de que las acciones correctivas hayan solucionado el problema!

Photo credit: Bigstock



Recursos Disponibles

extension.psu.edu/food-safety-and-quality
producesafetyalliance.cornell.edu

www.cdc.gov/foodsafety

Subvencionado por un subsidio del Programa de Extensión de Inocuidad Alimentaria de NIFA de USDA llamado "Programa Educativo Bilingüe sobre Inocuidad Alimentaria para los Productores y Trabajadores de Campo Hispanos/Latinos que trabajen con Productos Frescos en Pensilvania". Subsidio de NIFA de USDA número 2017-70020-27236. Traducido por Maria Armington y Maria Gorgo-Gourovitch.

extension.psu.edu

Los programas de investigación y de extensión de Penn State College of Agricultural Sciences (Facultad de Ciencias Agrícolas de Penn State) están parcialmente subvencionados por los condados de Pensilvania, el estado de Pensilvania y USA Department of Agriculture (el Ministerio de Agricultura de los EEUU).

Al mencionar marcas comerciales Penn State Extension no discrimina intencionalmente ni avala producto alguno.

Esta publicación se encuentra disponible en medios alternativos a pedido del consumidor.

Penn State es un empleador que ofrece igualdad de oportunidades y acción afirmativa y se compromete a proveer oportunidades laborales a la totalidad de los solicitantes calificados sin tener en cuenta la raza, el color, la religión, la edad, el género, la orientación sexual, la identidad de género, el país de origen, la discapacidad o la clasificación de veterano de guerra protegido.

Producido por el departamento de comunicación y mercadeo del Colegio de Ciencias Agrícolas

© The Pennsylvania State University 2019
 Code EE0250S 04/19pod