

Seguridad e higiene en el sector de las frutas y hortalizas

Se ha comenzado a abordar el cambio que supone la implantación de sistemas de control y aseguramiento de la calidad e higiene de sus productos

La mayor parte de los profesionales que trabajan con alimentos conocen la importancia de la seguridad alimentaria. Sin embargo, todos se involucran en la garantía de la seguridad de los alimentos. La mayor parte de los consumidores, compran sus alimentos con el convencimiento de que éstos están sanos y son seguros, lo que conlleva a que cualquier empresa que manipule productos alimenticios, sea responsable de que esa seguridad nunca se vea comprometida.

El sector de la producción y comercialización de frutas y hortalizas, al igual que otros sectores de la alimentación, ha comenzado a abordar el cambio que supone la implantación de sistemas de control y asegu-



lógico, el cual es una parte del sistema de operaciones del primero, sin embargo son muchos ya los productores, que han revisado los Reglamentos que algunas Administraciones han publicado para las frutas y hortalizas y han comenzado a aplicarlos.

En general, la redacción de Los Reglamentos de Producción Integrada, que las distintas Comunidades Autónomas están elaborando en primer lugar, son los que se refieren a productos que se exportan a países de Europa en los que la exigencia de seguridad e higiene mayor. De esta forma, se han redactado, entre otros, los Reglamentos para cítricos por algunas de las Comunidades con mayor producción de los mismos y de mayor carácter exportador:

-Norma de Producción Integrada para Cítricos de la Comunidad Valenciana (Resolución de 31 de julio de 1997, DOGV No. 3066).

-Norma de Producción Integrada para cítricos de la Generalitat Catalana. Resolución del 18 de Noviembre de 1996 y Reglamento de la Denominación Genérica de la Producción (DOGC nº 1726, de 26 de marzo de 1993).

-Norma de Producción Integrada para cítricos de la Comunidad de Murcia. (Orden de 24

pefícamente establecidas, que pretenden el uso de métodos de producción y manipulación de productos hortofrutícolas que aseguren la calidad de los mismos desde el punto de vista de higiene y consumo, así como de respeto al medio ambiente.

De esta forma, podemos hablar de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) que engloba el Manejo Integrado de Plagas (IPM), y el Manejo Integrado de Cultivos (ICM) y que desarrolla una serie de operaciones óptimas para la producción de frutas y hortalizas frescas, mediante la definición de estándares mínimos de calidad de producto.

El "Euro Retailer Group" (EUREP), representado por los líderes de venta minorista de Europa, ha acordado aceptar y promocionar los estándares descritos en un protocolo de BPA, en el que se establece un marco de trabajo para la producción global de frutas y hortalizas.

Todos estos sistemas están destinados a controlar el uso de fitosanitarios y tratamientos fertilizantes, abonado, etc, así como a facilitar al agricultor y al manipulador, las acciones necesarias para descartar problemas relacionados con la presencia de residuos en las frutas y hortalizas, así como de asegurar que las operaciones que se realicen sean respetuosas con el medio ambiente.

Tanto los Reglamentos como los Protocolos mencionados, obligan a llevar registros de todos los tratamientos y operaciones realizadas, analítica, condiciones de los equipos empleados, sistemas de riego, etc. con el fin de que si se detecta un problema, éste pueda localizarse fácilmente.

Milagros Mateos

e-mail: mmateos@ainia.es

El propio sector de la distribución está tomando la alternativa a la administración para satisfacer las necesidades del mercado y tratar de unificar criterios

ramiento de la calidad e higiene de sus productos. Cada día, es más frecuente oír hablar de la Producción Integrada, y aunque todavía se confunde en ocasiones, con el control Integrado de Plagas o Control Bio-

de junio de 1998, del Diario Oficial de la Región de Murcia

Sin embargo, el hecho de que los diferentes Reglamentos se contradigan en algunas de las recomendaciones que proponen y que el proceso administrativo de redacción sea lento y complicado ya que requiere el desarrollo de estudios y la recopilación de información, está dando lugar a que sea la propia distribución la que tome la alternativa para satisfacer las necesidades del mercado y tratar de unificar criterios.

En concordancia con lo comentado existen acciones paralelas, tendentes a obtener protocolos operativos de producción y manipulación de frutas y hortalizas. Lo que podríamos denominar "sistemas integrados de buenas prácticas", son todas aquellas operaciones es-

Para saber más...

Este artículo se edita íntegramente en las páginas de Internet:

<http://www.horticom.com/tem-aut/poscosec/mila.html>