

# Evaluaciones de precosecha de los riesgos para la inocuidad de los alimentos



Las evaluaciones de los posibles riesgos para la inocuidad de los alimentos son uno de los procedimientos más importantes que los productores de frutas y verduras deben llevar a cabo a fin de asegurarse de que estas estén listas para la cosecha.

Estas evaluaciones de precosecha se centran en todos los posibles riesgos para la inocuidad de los alimentos en granjas, es decir, en la búsqueda de elementos que pudieran reducir la inocuidad alimentaria del producto agrícola.

Los procedimientos operativos estándares de su granja para la evaluación de precosecha deben incluir pautas escritas relacionadas con la valoración de posibles riesgos para la inocuidad de los alimentos dentro y alrededor de su granja. Dichos procedimientos operativos estándares también deben incluir políticas que describan los pasos de las medidas correctivas en caso de que las evaluaciones identifiquen algún posible riesgo para la inocuidad de los alimentos.

## Ejemplos de posibles riesgos para la inocuidad de los alimentos

- Pérdida de aceite de los equipos de cosecha.
- Señales de vida silvestre o de invasión de animales alrededor de los cultivos.
- Zonas húmedas en el campo o detrás de grandes equipos, las cuales podrían ser un indicio de orina humana o animal.
- Estiércol o pilas de desechos cerca del sitio de producción.
- Trabajadores que presentan signos o síntomas de enfermedad.
- Aplicación de estiércol mediante pulverización en campos aledaños.
- Recipientes de cosecha o elementos auxiliares de cosecha sucios (desechos de plantas o tierra).
- Falta de agua o jabón en lavamanos.
- Baños sucios.
- Falta de toallas descartables o botes de basura en baños.
- Signos de inundación o agua estancada en el campo.
- Usos múltiples de los camiones de transporte de

productos agrícolas (es decir, para transporte de residuos, animales, desechos de plantas).

## Elementos que se deben controlar antes de iniciar la cosecha

El día de la cosecha, controle los siguientes elementos para constatar que cada uno de ellos esté en orden y que se haya evitado o minimizado cualquier tipo de riesgo. Si hay situaciones que indican riesgos para la inocuidad de los alimentos, tome medidas correctivas de inmediato.

Los riesgos para la inocuidad de los alimentos varían según cada granja, los tipos de cultivos y las prácticas de producción utilizadas. Cree una lista de verificación que cubra todas sus prácticas, lugares y cultivos. El siguiente ejemplo de lista de verificación puede brindarle ideas:

- Las condiciones climáticas son adecuadas para la cosecha.
- Los trabajadores no presentan signos de enfermedad.
- Se capacitó a los trabajadores en las prácticas de salud e higiene y estos cumplen con las políticas de higiene.
- No hay signos de actividad animal reciente en el campo.
- No hay signos de inundación ni escurrimiento de agua desde fuentes de agua cercanas o sistemas sépticos.
- Hay una cantidad adecuada de baños y lavamanos, y estos están bien ubicados.
- Los baños están limpios, son accesibles y están debidamente equipados.



- Los lavamanos tienen el agua adecuada, jabón de manos y toallas de papel descartables.
- El agua sucia de los lavamanos se recolecta en un recipiente separado o se desvía de las áreas de producción.
- Las plantas contaminadas se marcan claramente con señales de “no cosechar”.
- La granja cuenta con una cantidad de agua potable suficiente.
- Los trabajadores tienen un área designada para comer, que está separada del área de producción.
- Los químicos, los pesticidas y los fertilizantes se almacenan en áreas aisladas para prevenir la contaminación de los cultivos.
- Los recipientes de cosecha se limpiaron y desinfectaron de acuerdo con las políticas indicadas en el plan de inocuidad de los alimentos.
- Los equipos y las herramientas se limpiaron, desinfectaron y almacenaron en un ambiente limpio que previene la contaminación.
- Los camiones que se utilizarán para el transporte de los productos agrícolas están limpios.
- Los materiales de empaque se almacenaron en un lugar limpio y seco para prevenir la contaminación.



[www.LSUAgCenter.com](http://www.LSUAgCenter.com)



[www.suagenter.com](http://www.suagenter.com)

William B. Richardson, Vicepresidente de Agricultura de LSU  
 Centro de Agricultura de Louisiana State University  
 Estación de Experimentos Agrícolas de Luisiana  
 Servicio de Extensión Cooperativa de Luisiana  
 Facultad de Agricultura de LSU

Pub.3445-SPAN (online only) 4/17

LSU AgCenter y LSU brindan igualdad de oportunidades en programas y en el empleo.

Esta hoja informativa se elaboró como parte del Proyecto de Gestión de Riesgos para la Inocuidad de los Alimentos en Granjas de LSU AgCenter (LSU AgCenter On-Farm Food Safety Risk Management Project). Este proyecto fue financiado por el Centro Educativo de Extensión del Sur para la Gestión de Riesgos (Southern Extension Risk Management Education), Proyecto n.º 21665-03.

#### Autores

Achyut Adhikari, Ph.D., Escuela de Nutrición y Ciencias de los Alimentos del LSU AgCenter (Centro de Agricultura de LSU)  
 Charles Graham, Ph.D., Estación de Investigación y Extensión de Pacanas del LSU AgCenter  
 Fatemeh Malekian, Ph.D., Centro de Investigación y Extensión Agrícolas de Southern University  
 Kathryn Fontenot, Ph.D., Escuela de Ciencias de las Plantas, del Ambiente y del Suelo del LSU AgCenter  
 Melanie L. Lewis Ivey, Ph.D., Departamento de Patología de las Plantas y Fisiología de los Cultivos del LSU AgCenter