



OBLIGACIONES DE LOS AGRICULTORES EN MATERIA DE HIGIENE EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA AGRÍCOLA

La importancia de los aspectos relacionados con la higiene en la producción primaria agrícola se puso de manifiesto a raíz de las alertas sanitarias que se han producido en los últimos años en la Unión Europea. Uno de los ejemplos más recientes fue la intoxicación alimentaria conocida como “crisis de los pepinos” que en un inicio se atribuyó erróneamente a los productores españoles. Esto supuso unas grandes pérdidas económicas en el sector pero además provocó la desconfianza en el consumidor y una muy mala imagen de los cultivos hortofrutícolas del sector agrario español.

Este incidente hizo que se tomara conciencia de la importancia que el agricultor tiene como productor de alimentos y de la necesidad de implementar los aspectos de higiene y trazabilidad en este eslabón tan importante de la cadena alimentaria, lo que permitirá por un lado, garantizar la seguridad e inocuidad de nuestros productos agrícolas y por otro el cumplimiento del mandato comunitario contemplado en el “paquete de higiene”.

El primer paso que se dio al respecto fue la publicación del RD 9/2015 de 16 de enero, por el que se regulan las condiciones de aplicación de la normativa comunitaria en materia de higiene en la producción primaria agrícola. Con esta normativa se creó el Registro General de la Producción Agraria y los Programas de Control Oficial.

La producción primaria de origen vegetal incluye por un lado todos los productos vegetales destinados al consumo humano (excepto el autoconsumo) así como los productos vegetales destinados a la alimentación animal, ya sea directamente (cereales, forrajes, henos, raíces, tubérculos, etc.) o indirectamente (piensos, ensilados).

Obligaciones de los Agricultores

Es conveniente recordar que cada uno de los operadores de empresa alimentaria a lo largo de toda la cadena debe garantizar esta seguridad, siendo responsable del cumplimiento de las normas de higiene. La Administración por su parte deberá asegurarse de que esta normativa se está cumpliendo a través de la verificación y control. Es por ello que desde la administración se llevan realizando controles a los agricultores desde el año 2016, en ellos es necesario verificar, no solo los aspectos relacionados con el uso de productos fitosanitarios, sino también aquellos relacionados con la normativa comunitaria de higiene.

A continuación, se resumen algunas de las obligaciones relacionadas con la higiene en la producción primaria agrí-

cola que los agricultores deben cumplir en sus explotaciones y que la administración exigirá en sus controles:

DECLARAR TODA LA EXPLOTACIÓN

En cumplimiento de la normativa de nacional de higiene anteriormente indicada y del Decreto 16/2019 que regula el Registro de Explotaciones Agrarias, el agricultor tiene la obligación de tener inscrita y actualizada su explotación en el REA a través de los mecanismos establecidos en la citada normativa.

RESPECTO AL AGUA

- Los agricultores deben tener identificada el agua de uso agrícola, tanto su origen como su almacenamiento y distribución.
- Los sistemas de almacenamiento y distribución deben encontrarse en buenas condiciones higiénicas.
- Deben utilizar agua con una calidad suficiente para no comprometer la higiene de los productos agrícolas, para ello deberán realizar un análisis de riesgo del agua de uso agrícola en el que se tendrá en cuenta la procedencia de la misma, tipo de riego utilizado y el tipo de cultivo regado. Si como resultado de este análisis se determina que el riesgo es elevado, el agricultor deberá tener un plan de control del agua en el que deberá incluir análisis microbiológico para E.Coli, ya que será el indicador de contaminación fecal.
- No mantener estiércoles y ganado próximo al agua de riego.
- Si se riega de agua de pozo, este deberá encontrarse en condiciones adecuadas y asegurarse de que están libres de contaminaciones.
- Si utiliza aguas residuales depuradas en el riego deberá cumplir con la normativa específica en esta materia (RD 1620/2007).
- Recordar que está prohibido utilizar aguas residuales urbanas no tratadas para el riego.



Prestar especial atención en hortalizas de hoja para consumo en fresco y fresas.

RESPECTO AL USO DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS

Los agricultores deberán cumplir todos los requisitos en materia de productos fitosanitarios, que ya se vienen exigiendo en los controles realizados hasta la fecha, entre los que podemos recordar:

- Utilizar exclusivamente productos autorizados para la plaga/enfermedad y el cultivo en cuestión.
- Seguir las instrucciones de la etiqueta, respetar los plazos de seguridad, las dosis y momento de aplicación.
- El aplicador de los productos fitosanitarios deberá disponer del carnet de usuario profesional de nivel adecuado y en vigor (se recomienda revisar la fecha de caducidad).
- Tener inspeccionados los equipos de aplicación de fitosanitarios (ITEAF).
- Realizar una gestión adecuada de los residuos.
- Disponer de un lugar adecuado para el almacenamiento de productos fitosanitarios y almacenarlos correctamente (envases originales, etiquetas integrales y visibles, en posición vertical, no caducados...)
- Disponer de un cuaderno de explotación con toda la información exigida en el anexo III del RD 1311/2012.



Se debe realizar una gestión adecuada de residuos.

RESPECTO A LA FERTILIZACIÓN

- Prestar atención al uso de fertilizantes y enmiendas orgánicas e inorgánicas.
- Vigilar que las zonas de cultivo no se encuentran en zonas vulnerables a nitratos y, en el caso de que así sea, cumplir con la normativa establecida para estas zonas (disponer de un plan de fertilización y un registro de aplicación de fertilizantes).

Se pueden consultar más información sobre los aspectos de higiene en <https://www.larioja.org/agricultura/es/investigacion-tecnologia/proteccion-cultivos>.

RESPECTO A LAS CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS DE LOS TRABAJADORES Y DE LA EXPLOTACIÓN

- El agricultor deberá disponer en su explotación de unas normas documentadas de higiene y buenas prácticas para el personal que trabaja en la misma (no fumar sobre los productos, lavado de manos, cubrir heridas, uso de guantes en condiciones adecuadas...)
- El agricultor deberá informar a sus trabajadores sobre los riesgos de contaminación que ellos pueden transmitir a los vegetales.
- Asimismo deberá asegurarse que conocen y cumplen estas normas, para lo que deberá conservar un registro de formación de sus trabajadores.
- En la medida de lo posible, el agricultor facilitará instalaciones para las necesidades fisiológicas sobretodo en recolección de productos hortofrutícolas.

RESPECTO A LAS CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS DE LAS OPERACIONES CONEXAS (recolección, carga, transporte, almacenamiento y envasado)

Si el agricultor realiza estas operaciones en su explotación, tendrá que prestar atención a los siguientes aspectos:

- Los vehículos, lugares de almacenamiento y equipo de envasado deberán estar limpios.
- No se deben transportar los productos cosechados junto con animales, productos químicos u otros contaminantes.
- Los productos envasados se deberán retirar de la explotación al finalizar la jornada y protegerlos convenientemente.
- Si el producto envasado va directamente al consumidor deberá etiquetarse convenientemente y almacenarlo de forma que no se comprometa su seguridad.
- Se deberán retirar del campo los restos de material de envasado y residuos.
- Deberá disponer de un plan de limpieza y desinfección de los equipos de envasado, instalaciones y vehículos.



Momento de recolección de ciruela: se deben retirar del campo restos de material de envasado y residuos.

Ante cualquier duda contacte con la Sección de Protección de Cultivos
941 291315 - proteccion.cultivos@larioja.org