

8 medidas preventivas a considerar a nivel de campo para la reducción del riesgo de bacterias patógenas

En la naturaleza, se encuentran bacterias patógenas que cuando encuentran condiciones favorables para el desarrollo, pueden contaminar los alimentos.

¿Cuáles son las condiciones favorables para su desarrollo?

Estas bacterias se pueden desarrollar en ambientes donde haya materia orgánica y humedad, condiciones que se dan en el campo. Algunas de ellas incluso continúan su desarrollo en ambientes refrigerados, haciendo complejo su control una vez que tienen las condiciones de crecimiento.

Por esta razón son parte de los controles de inocuidad que se efectúan en los mercados de destino.

Es importante estar en conocimiento de las medidas a tomar en los huertos, especialmente en cosecha, acopio y transporte para reducir el riesgo de contaminación por estas bacterias.

Medidas preventivas a considerar

1. Evitar el contacto de cajas cosecheras, bins u otros contenedores de fruta e implementos de cosecha con barro, superficies anegadas o con pasto o vegetación en descomposición o mojado, tanto en cosecha como durante el acopio de fruta cosechada.
2. Evitar la cosecha en zonas inundadas o con pozas de agua, ya sea por riego u otras causas.
3. Mantener la zona de acopio de fruta limpia, libre de agua apozada y barro.
4. Nunca envíe a la planta de embalaje fruta en bins con barro, tierra u hojas.
5. Verificar la limpieza de cajas cosecheras, bins u otros contenedores de fruta antes de usarlos. Contenedores sucios, con barro u hojas no deben ser utilizados. Estos se deben limpiar, retirar los restos de materia orgánica y desinfectar con cloro al 5%. Se puede usar un cloro como por ejemplo, hipoclorito de sodio que normalmente se

encuentra en concentración entre 5 y 10% .Verificar que la concentración de cloro en la solución que se prepare para el lavado de cajas nunca sea inferior a 100 ppm con un pH entre 6,5 y 7,0

6. Mantener limpios y desinfectados los baldes, cajas, capachos u otros implementos de cosecha utilizando una solución de cloro enagua, preparada igual a como se señaló en el punto anterior
7. Verificar que el agua usada para la limpieza de contenedores de fruta e implementos de cosecha sea de calidad potable y no se contamine por tuberías rotas, tuberías sucias en su interior o en mal estado.
8. Capacitar al personal de cosecha y transporte permanentemente, reforzando buenas prácticas agrícolas que evitan las condiciones mencionadas.

La aplicación y uso de estas simples recomendaciones, le permitirán reducir en forma importante los riesgos de contaminación por bacterias patógenas

**Este boletín es elaborado por el Comité de Inocuidad de ASOEX
Para consultas, dirigirse al Secretario Ejecutivo del Comité,
Sr. Ricardo Adonis, e-mail: radonis@fdf.cl**