

Inocuidad y calidad de los vegetales frescos no procesados

La inocuidad se refiere al conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción cosecha, almacenamiento, distribución y preparación de los alimentos para asegurar que una vez ingeridos el alimento no representen un riesgo a la salud.

La calidad es el conjunto de características visuales de la apariencia de un producto que influyen en su aceptabilidad y satisfacción por parte de los consumidores. No todo producto de calidad es inocuo.

Los productos que no son inocuos, pueden tener contaminación biológica, física y química.

Ejemplos de los tipos de contaminación:

BIOLÓGICA	QUÍMICA	FÍSICA
Bacterias infecciosas Organismos que producen toxinas Mohos Parásitos Virus Priones	Toxinas de origen natural Aditivos alimentarios Residuos de plaguicidas Residuos de medicamentos veterinarios Contaminantes ambientales Contaminantes químicos resultantes del envasado Alérgenos	Limaduras de metales y máquinas Vidrio Joyas Piedras Astillas de huesos

El uso de aguas no apropiadas para la producción o para el lavado de los vegetales y la utilización de material orgánico sin el trato adecuado; pueden ocasionar contaminación biológica y ocasionar múltiples enfermedades al ser humano al consumir el producto. Algunos ejemplos de microorganismos patógenos que afectan directamente la salud son *Shigella sp.*, *Salmonella sp.*, *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli*, así como diferentes tipos de virus que pueden provocar meningitis, neumonía, septicemia, infecciones, síndromes mayores y hasta la muerte.

La **contaminación química** en los vegetales puede presentarse si no se implementan las Buenas Agrícolas correctamente. Por ejemplo, si no se llevan los registros adecuados, el irrespeto del periodo de carencia, una sobredosis de agroquímicos, uso de equipos sin calibrar y reducción en los intervalos de aplicación, por mencionar algunas causas. Estas acciones provocan que los productos contaminados lleguen al mercado y afecten directamente la salud de los consumidores, especialmente a los más vulnerables como bebés, niños, adolescentes, adultos mayores o personas con el sistema inmune comprometido.

Pese a todos los avances tecnológicos con los que cuenta el sector, a la fecha se calcula que una de cada diez personas en el mundo, se enferma por haber ingerido un alimento contaminado, del cual pueden derivar hasta doscientas enfermedades distintas a corto o largo plazo.



BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS Y MÁS...

¿Cómo se puede evitar la contaminación en cualquiera de sus tipos?

Todos los países cuentan con programas de control de alimentos para garantizarle a las personas la disponibilidad de productos inocuos de buena calidad, procurando que sus habitantes tengan un estado de salud óptimo en cuanto a nutrición.

Para evitar la contaminación de los productos agrícolas, se deben implementar las Buenas Prácticas Agrícolas. Estas son un conjunto de acciones de prevención y mitigación de los riesgos, que deben ser realizadas en todas las etapas de la cadena productiva, incluyendo las plantas de empaque.

Todas las personas tienen derecho a una alimentación inocua, nutritiva y suficiente.

¡LAS BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS NOS BENEFICIAN A TODOS!

Y en Costa Rica.... ¿son los productos vegetales frescos no procesados, inocuos?

Los productos que se importan al país, así como los que se producen para consumo nacional, son muestreados y analizados para detectar la presencia de residuos de plaguicidas en el Laboratorio del Servicio Fitosanitario del Estado, del Ministerio de Agricultura y Ganadería.

Este monitoreo se realiza en forma gratuita para el productor, y tiene como objetivo verificar que los niveles de residuos de agroquímicos estén dentro de los parámetros establecidos como seguros para el consumo humano, según lo estipulado por los organismos internacionales como el *Codex Alimentarius* de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), respaldados además por la normativa nacional vigente.

Para tener alimentos agrícolas inocuos y de buena calidad, se debe contemplar la implementación de las Buenas Prácticas Agrícolas de principio a fin de la cadena agroproductiva, desde la elección del terreno, la selección de la semilla, el proceso de siembra, manejo de plagas, recolección, empaque, almacenamiento, transporte, comercialización y consumo, entre otros.

Es por eso que, en forma paralela al monitoreo, el SFE brinda constantes capacitaciones gratuitas, acompañamiento y seguimiento a los productores y comercializadores de productos vegetales frescos, buscando la mejora continua para la protección del consumidor.

Las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) son una efectiva herramienta para procurar la inocuidad y calidad de los vegetales frescos no procesados, en beneficio de la salud de los consumidores.

Más información disponible en:

www.sfe.go.cr



Temas en los que enfoca sus capacitaciones el Servicio Fitosanitario del Estado:

- Implementación del Manejo Integrado de Plagas
- Uso adecuado de los plaguicidas, basándose en umbrales, predicciones, estado de la plaga y su incidencia
- Uso de Equipo de protección personal (EPTT)
- Respeto del periodo de carencia o intervalo de aplicación de cosecha
- Respeto de ingreso de personas al área tratada con plaguicidas
- Calibración de equipos de aplicación agrícola
- Capacitación a los trabajadores del campo
- Registro de las aplicaciones y actividades de campo



Los cursos que brinda el SFE son gratuitos.

Contacto:

Correo: electrónico: mirandae@sfe.go.cr
Unidad de Control de Residuos de Plaguicidas
Departamento de Agroquímicos y equipos