

# INFORMATIVO

# INOCUIDAD

## CHILENUT

## Riesgos de contaminación con agua desde el campo

### ¿Sabía usted?



EE.UU. tiene una normativa exclusiva y de carácter obligatorio para el manejo de la inocuidad en la producción agrícola denominado FSMA. Esta normativa tiene un capítulo exclusivo sobre agua y los manejos que se debe tener en la producción de alimentos para reducir los riesgos de contaminación.

### Que se entiende por Inocuidad



La inocuidad de un alimento es la garantía de que no causará daño al consumidor, cuando sea preparado o ingerido. Cuando los alimentos se contaminan en niveles inadmisibles de agentes patógenos y/o contaminantes químicos o físicos, conllevan riesgos importantes para la salud de los consumidores.

### ¿Qué podemos hacer?



Para reducir estos riesgos existen un conjunto de labores que se denominan Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), y que incluye dentro de sus indicaciones un análisis de riesgos que permite tomar decisiones sobre la inocuidad de los alimentos.

### Las nueces de Chile



La industria de la nuez chilena tiene reputación mundial por producir nueces de calidad. Cada productor debe ayudar a proteger esta reputación garantizando la inocuidad de las nueces de Chile.

### Contaminación a través del agua



El agua contaminada puede ser fuente de grandes brotes de enfermedades, la mayoría de estos agentes patógenos transmitidos por el agua ingresan a los sistemas de abastecimiento de agua mediante las heces humanas o de animales, y al entrar en contacto con los alimentos mediante el riego, aplicaciones químicas, lavado de manos y usos industriales o cualquier otra vía de contaminación donde el agua entre en contacto con la nuez.

## RIESGOS DE CONTAMINACIÓN CON AGUA DESDE EL CAMPO

## 8 puntos clave para saber si mi fruta está en riesgo



Para comenzar debemos identificar todos los puntos donde la fruta entra en contacto con el agua (directa o indirectamente) ya que estos serán los principales puntos de contaminación.



En segundo lugar debo conocer la calidad y/o inocuidad de las distintas fuentes de agua. Para esto se deben realizar análisis de laboratorio al agua para saber, en particular, la concentración de E. coli, ya que esto sirve como un indicador de contaminación fecal.



Observe posibles fuentes contaminación en el entorno (por ejemplo, vertederos cercanos, fosas sépticas, campos de lixiviación, operaciones lácteas, etc.)



Si las fuentes de agua están contaminadas, existen medidas de mitigación, lo importante es conocer el estado de contaminación del agua que utilizamos en cada proceso productivo para tomar las medidas correctivas que sean necesarias.



El uso de aguas superficiales conlleva un mayor riesgo, y por ende se debe ser aún más prolijo con su uso.



Antes de iniciar las labores de cosecha se recomienda limpiar y desinfectar todos los equipos relacionados con la cosecha y despelado.



En la medida de lo posible, evite la superficie húmeda del suelo cuando las nueces se agitan y se hileran para la cosecha.



Poner especial atención en el agua utilizada para el proceso de despelado, si esta agua no es de calidad potable vamos a contaminar la fruta y afectar su inocuidad.

**En futuras ediciones seguiremos profundizando en este y otros temas para el crecimiento sostenible de la industria.**

Para ver más información sobre este tema revisa el siguiente documento

