

### Importancia

El Chile tradicionalmente ha sido de los alimentos de mayor consumo del pueblo mexicano y en los últimos años se ha incrementado su demanda para exportación.

Los productores que deseen realizar actividades de exportación de productos agrícolas requieren de una certificación sanitaria para mantener la competitividad de sus productos, asegurando así su participación y permanencia en el mercado, por ello es necesario establecer un Plan de Acción Preventivo para el producto Chile para evitar el establecimiento de una alerta sanitaria al País por parte de FDA, lo que impactaría directamente la economía e imagen de los productores ante otros países por el cierre de mercado a los EUA.

### Peligros de Contaminación

Los contaminantes que amenazan la Inocuidad del producto en campo, cosecha y empaque son: los de origen:

- Químicos: antibióticos, plaguicidas, etc.
- Biológicos: virus, bacterias, etc.
- Físicos: pedazos de metal, vidrio, entre otros.



Fig. 1 Contaminación química por mal uso de Agroquímicos



Fig. 2 Contaminación Biológica por malas Practicas de Higiene.



Fig. 2 Riesgo de Contaminación Física en empaque.

En la Producción y Empaque del Chile, la contaminación puede darse en los siguientes procesos:

- 1.- Aplicación de abonos orgánicos frescos o sin composteo.
- 2.- Uso de agua para riego y aspersiones.
- 3.-Control químico de plagas y enfermedades.
- 4.- Contenedores usados en la cosecha.
- 5.- Malas practicas de higiene del personal
- 6.- Transporte del producto.

**¡ Adopta los SRRC , registra tu empresa al Programa!**



### Infórmate!!

**Comité Estatal de Sanidad Vegetal de Aguascalientes, A.C.**

Prolongación Josefa Ortiz de Domínguez No. 413  
Fraccionamiento Jardines de Aguascalientes  
C.P. 20270. , Aguascalientes, Ags.  
Tel.: 915-58-25, 914-92-50, 01800-570-80-55  
[www.cesva.org.mx](http://www.cesva.org.mx) [comiteags@hotmail.com](mailto:comiteags@hotmail.com)



[www.sagarpa.gob.mx](http://www.sagarpa.gob.mx)

[www.senasica.gob.mx](http://www.senasica.gob.mx)

Para mayor información consulta las páginas de:

“Este programa es de carácter público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”



# Acciones para reducir los riesgos de Contaminación durante el proceso productivo, empaque y transporte de Chile.



## Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación

La globalización de los mercados ha acelerado el intercambio comercial de los alimentos, situación que ha traído como consecuencia que los gobiernos requieran de la implementación de estrategias que contribuyan al aseguramiento de la inocuidad de los productos alimenticios, definiéndose el término de Inocuidad como “la característica que tiene un alimento de no causar daño a la salud del consumidor por efectos de algún contaminante”.

Los Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) son aquellas medidas y procedimientos establecidos por la SAGARPA para garantizar que los bienes de origen agrícola, pecuario, acuícola y pesquero, se produzcan y procesen en óptimas condiciones sanitarias, y se reduzcan los peligros de contaminación física, química y microbiológica, a través de la aplicación de las Buenas Prácticas.

## Recomendaciones para prevenir la contaminación en el cultivo:



Figura 1 Señalización de áreas recién fumigadas.



Figura 2 Observar las Buenas practicas de higiene en la Cosecha.

## Cosecha y empackado.

- ✓ Los contenedores de cosecha deben utilizarse únicamente para ese fin.
- ✓ Evitar el contacto de los productos por personas enfermas.
- ✓ Evite el contacto del producto y contenedores con el suelo y sustancias contaminantes.
- ✓ Evitar la presencia de animales y mantener limpia la Unidad de Producción y/o Empaque.
- ✓ Lavar y sanitizar los vehículos de transporte.
- ✓ Observar la Buenas Practicas de Higiene del personal.
- ✓ Las instalaciones sanitarias para trabajadores deberán mantenerse limpias y provistas de agua potable, jabón y papel sanitario.

## Como preparar una solución desinfectante?

Una concentración de Cloro de 150 a 200 ppm de Cloro elimina la carga microbiana en cualquier superficie de contacto, esta concentración se logra con 4 ml de cloro de cualquier marca comercial por Litro de agua.



Figura 1 Lavado y desinfección de Herramientas.



Figura 2 Lavado y desinfección de Contenedores de cosecha.

## Aplicación de agroquímicos

- Calibra el equipo de aplicación.
- Usar el equipo de protección.
- Usar las dosis recomendadas en etiqueta.
- Respeta intervalos de seguridad.
- Realiza el triple lavado de envases de agroquímicos.
- El agua de aspersion de productos químicos debe ser potable.
- No entierre o queme los envases vacios de agroquímicos, entrégalos en los Centros de Acopio Temporales autorizados.



Figura 1 No realizar aplicación de agroquímicos sin equipo de protección.



Figura 2 Utilice equipo de protección.