

# **BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE LA SANDÍA**

**National Watermelon Association  
2008**

-----

## **Introducción y Objetivo**

La seguridad alimentaria es importante para todos. El objetivo de toda la industria de la sandía es mejorar la seguridad de este producto para el público consumidor mediante la aplicación de prácticas seguras de producción, manipulación y empaque que prevendrán o minimizarán la contaminación y brindarán la formación y capacitación necesarias sobre prácticas de seguridad alimentaria para todos los niveles de la industria.

El propósito de las prácticas que se proponen en este plan de seguridad alimentaria es mejorar la seguridad de las sandías frescas que se producen, empacan, reempacan, distribuyen y venden. Este documento es una compilación de programas de seguridad alimentaria básica de establecimientos agrícolas e instalaciones de empaque, investigaciones recientes sobre la sandía, basadas en las Buenas Prácticas Agrícolas y las Buenas Prácticas de Manipulación, recomendaciones de profesionales expertos en la materia. Estas pautas se adelantan a la legislación federal que estipulará prácticas de seguridad muy similares para todos los productos frescos.

Para que la sandía y otras frutas y vegetales se consuman en forma segura se deben aplicar diversas prácticas para evitar y reducir la contaminación microbiana o química en la producción, manipulación, empaque, distribución, transporte, venta e ingesta del producto. Esta industria brinda a los consumidores una cosecha abundante, nutritiva y segura de sandías frescas. Este fruto es reconocido como componente importante de toda dieta saludable por su rico contenido de nutrientes, como el licopeno y las vitaminas. Aún así, las enfermedades transmitidas por los alimentos continúan asociándose a diversas frutas y hortalizas. La organización conocida como Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC) ha determinado que en la década de 1990 aproximadamente el 12% de los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos involucraron frutas y hortalizas.

Los objetivos primordiales de estas prácticas son: 1) mejorar la seguridad de la sandía para el público consumidor mediante la aplicación de prácticas seguras de manipulación, producción y empaque; 2) evitar o minimizar la contaminación de la sandía, ya sea en el entorno natural en el cual se cultiva o en la manipulación, empaque, reempaque o venta de este producto después de su cosecha, puesto que una vez contaminado, quitar o matar a los agentes patógenos es tarea difícil; y 3)

brindar la formación y capacitación necesarias sobre prácticas de seguridad alimentaria a los trabajadores en todos los niveles.

Asimismo, la meta de estas prácticas es satisfacer los objetivos del “Plan de Acción sobre Seguridad de Productos Alimenticios” de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos. Estas prácticas se modificarán a medida que la ciencia y los conocimientos suministren datos adicionales para mejorar la manipulación y optimizar aún más la seguridad.

Durante el año pasado, National Watermelon Association (NWA) estuvo trabajando con la industria, el Departamento de Agricultura de Estados Unidos, United Fresh Produce Association, Georgia Fruit & Vegetable Growers Association (GFVGA), la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA), Cornell University, el Comité Directivo de Rastreo (*Traceability Steering Committee*) y numerosos investigadores y expertos en materia de seguridad de alimentos de otros ámbitos para capturar las prácticas de seguridad alimentarias que muchos están aplicando a diario, en un esfuerzo por lograr prácticas coherentes para todos. La documentación que enumera estas prácticas de mejora en la seguridad alimentaria se incluye en este primer borrador y conformará un documento de constante evolución, que cambiará a medida que se cuente con mayores conocimientos.

**Aunque actualmente las prácticas de seguridad alimentaria para la industria de la sandía tienen naturaleza “discrecional”, se debe entender que el gobierno federal está analizando proyectos de ley que harán que la mayoría de las prácticas sean “obligatorias” una vez que dichos proyectos se conviertan en legislación federal.** Además, el Directorio de National Watermelon Association ha votado para apoyar, recomendar y promover Buenas Prácticas Agrícolas y Buenas Prácticas de Manipulación para la industria de la sandía inmediatamente después de la finalización del programa y su entrega a la industria.

Esta acción de la NWA es esencial a la luz del objetivo a largo plazo de proteger la salud de los seres humanos y los posteriores brotes de enfermedades transmitidas por la espinaca, la lechuga, el melón y el tomate que han planteado entre los legisladores federales significativa preocupación en lo que respecta a las prácticas de seguridad, y en vistas de la menor confianza que los consumidores tienen en la seguridad de los productos. La legislación federal y los principios de seguridad alimentaria se encuentran en el horizonte. Por lo tanto, nos corresponde a todos incorporar cuanto antes las normas desarrolladas para la industria de la sandía y adelantarnos a las circunstancias.

National Watermelon Association está lista para brindar todo el apoyo y la asistencia que podamos para ayudarle a aplicar Buenas Prácticas Agrícolas y Buenas Prácticas de Manipulación en sus operaciones tan pronto como sea posible. Al trabajar mancomunadamente como una industria, podemos continuar suministrando las sandías frescas más seguras del mundo, minimizar los problemas de seguridad

alimentaria y aumentar la confianza del consumidor, como también proteger nuestras empresas individuales y la industria general.

Además, el Consejo Nacional de Promoción de la Sandía (NWPB, según sus siglas en inglés) está preparado en caso de que se presente alguna crisis. El “Programa de Gestión de Crisis” del NWPB fue diseñado teniendo en mente los mejores intereses de la industria, y funciona en consonancia con el programa de seguridad de alimentos basado en el empacador (Buenas Prácticas Agrícolas y Buenas Prácticas de Manipulación). Juntos podemos contribuir para lograr calidad, suministro de alimentos seguros y proteger la industria de la sandía.