

# Prólogo:

La diversidad de los métodos de cultivo y empaque en la industria de la sandía hace complicada la planificación de un único enfoque aplicable universalmente a la seguridad de los alimentos. Por ejemplo, los cultivadores pueden optar por empacar las sandías en el campo o en la planta de empaque. Además, pueden preferir enfriar el producto o mantenerlo a temperatura ambiente. Es importante que cada firma evalúe sus operaciones y aplique métodos que satisfagan sus necesidades individuales. Lo primordial es que todos los miembros de la cadena de suministro de sandías implementen los componentes del programa de seguridad alimentaria para garantizar la seguridad del consumidor de este producto.

Sin importar cuál sea el método preferido de cultivo y empaque para un único operador, la industria de la sandía reconoce los siguientes principios básicos, que sirven de base para todos los programas de seguridad alimentaria dentro de la industria:

- La industria de la sandía admite que, una vez que el producto está contaminado, se hace difícil quitar o matar a los agentes patógenos. Por lo tanto, la prevención de la contaminación microbiana en todos los pasos—desde la producción a la distribución— tiene sólidos beneficios por encima de los tratamientos para eliminar la contaminación después de que ésta se ha presentado.
- La industria de la sandía apoya la aplicación y documentación de programas de seguridad alimentaria que emplean técnicas de evaluación de riesgos que identifican los verdaderos peligros y emplean un enfoque preventivo para garantizar la seguridad de los alimentos.
- La industria también apoya y alienta la capacitación en la conciencia sobre la seguridad de los alimentos para todos los que cultivan, manipulan, distribuyen, comercializan y venden este fruto.
- Los patógenos humanos que con mayor frecuencia se asocian al producto (*Salmonella* y *E. coli* O157:H7) provocan infecciones y enfermedades a través de la vía fecal-oral de contaminación de alimentos y pueden involucrar vectores como las manos de las personas, los animales salvajes, el agua y el suelo. Por lo tanto, los programas de seguridad de esta industria deben prestar especial atención a la prevención de la contaminación fecal, causada cuando tales vectores entran en contacto con las sandías.

Se solicitó a expertos de la industria, el gobierno y el ámbito académico que identificaran cuestiones de seguridad microbiológica alimentaria que se consideran únicas, aunque no necesariamente exclusivas, de las sandías. Para

cada problema identificado, los puntos a considerar fueron desarrollados para aumentar la conciencia sobre ellos y para permitir que personas y empresas involucradas en el ciclo de producción consideren qué acciones son adecuadas para sus operaciones. Los problemas identificados en las secciones de la operación de cada unidad se centran únicamente en las sandías y pueden o no aplicarse a otros cultivos especializados. Las recomendaciones particulares sugeridas para abordar estos inconvenientes no son los únicos medios con los que se los puede resolver. Se insta a personas y empresas a utilizar este documento para evaluar y desarrollar sus propios programas corporativos de seguridad alimentaria.

En la documentación de referencia requerida, este documento también incluye antecedentes detallados para individuos y empresas que participan en los diversos aspectos del proceso de la sandía, del campo a la mesa. El programa de seguridad alimentaria de cada empresa y los respectivos planes de requisitos previos se deben desarrollar en función del análisis de los posibles riesgos que plantean las operaciones específicas de la compañía. Este documento de guía, tal como se presenta, no es suficiente para servir como plan de actuación para dichas operaciones y se lo debe considerar como punto de partida. El presente busca complementar, y no reemplazar, los componentes del programa de seguridad alimentaria ya creado, como las BPA, las BPM, etc. para la industria de la sandía. Podrá encontrar información detallada sobre los planes de requisitos previos en los documentos de referencia requeridos.

Se hicieron esfuerzos significativos para involucrar a la mayor cantidad posible de asociaciones, agencias, sociedades e individuos con experiencia en las prácticas de seguridad alimentaria para uno o más pasos en la cadena de suministro de sandías frescas. Se consideraron todas las perspectivas. Bajo el liderazgo de los editores que se mencionan en el reconocimiento incluido en este documento, más de veinte colaboradores contribuyeron para desarrollar las pautas que se presentan en esta primera edición.