

Los ingenieros agrícolas mejoran en su formación sobre seguridad alimentaria

Coitaal imparte una jornada sobre la nueva normativa en materia de higiene y uso de productos fitosanitarios

∴ J. E. R.

ALMERÍA. Los ingenieros agrícolas de Almería colaborarán con los productores de la provincia para facilitarles el cumplimiento de los nuevos puntos de control obligatorio que contempla la nueva normativa en materia de higiene en la producción primaria, derivada del Programa Nacional de control oficial de la higiene en la producción primaria. Esta normativa estatal, y su correspondiente aplicación, persigue el objetivo de garantizar la seguridad alimentaria de los consumidores y constituye una apuesta decisiva por parte de

la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía para evitar cualquier riesgo para la salud derivado del consumo de productos agrícolas.

En una reciente jornada de formación celebrada en la sede del **Colegio de Ingenieros Técnicos** Agrícolas de Almería (Coitaal), los ingenieros agrícolas aprendieron a identificar los nuevos puntos de control, que se centran en el origen y calidad del agua de riego, el tipo y dosis de productos fitosanitarios utilizados y el uso de fertilizantes y enmiendas orgánicas. También se controlarán las condiciones higiénico-sanitarias de los trabajadores y de la explotación, así como las condiciones higiénicas en las que se desarrollan las fases de recolección, transporte, almacenamiento y envasado.

Los ingenieros agrícolas aprendieron además cómo reflejar la nueva normativa a la hora de cumpli-

mentar correctamente el Cuaderno de Explotación, que deberá incluir toda la información relativa a los nuevos puntos de control.

«Es verdad que la mayoría de los requisitos no son nuevos, pero se pasa de una dispersión normativa a una recopilación única que va a obligar a poner en práctica un nuevo enfoque basado en las necesidades del consumidor, al tiempo que la información facilitada por el productor sobre la rutina diaria en la finca será más amplia», explicó María Teresa García, presidenta de Coitaal.

La jornada contó con la participación de Adolfo Chavernas, jefe de Servicio de Agricultura, Ganadería, Industria y Calidad de la Delegación. Chavernas puso incidió, de forma especial, en el control del origen y la calidad del agua de riego, así como en los productos fitosanitarios utilizados y el respeto de los plazos de seguridad. La nueva

normativa ya en vigor conlleva un Plan de inspecciones que contempla la recogida de muestras de agua y de material vegetal para verificar si en los tratamientos se han utilizado las materias activas autorizadas y para descartar la existencia de bacterias que provoquen contaminación de los alimentos.

En Almería, dijo José Vicente Simón, director de la Oficina Comarcal Agraria de La Mojonera, quien participó igualmente en el acto, «sabemos que ya se están haciendo las cosas bien, pero ahora se trata de poder demostrarlo documentalmente de cara a la tranquilidad de las grandes cadenas de supermercados». La nueva normativa «obliga al agricultor a hacer un trabajo documental más concienzudo para que pueda ofrecer una trazabilidad a toda prueba y que nuestros productos lideren los estándares de seguridad alimentaria en cualquier destino».