



Guía de prácticas correctas de higiene en el espigado de productos hortofrutícolas



**Generalitat
de Catalunya**

Coordinación

Raquel Arpa Cuadrado, Victòria Castell Garralda.
Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA)

Elaboración

Marc Batllori Albiol¹, Roger Clavaguera Iglesias²,
Marc Farrés Jansà¹, Andreu Ferrer Taverna²

¹ Fundació Espigoladors

² Unió de Pagesos

Revisión

Àngela Ferreiro Casanello, Anna Goutan Roura,
Marina Julià Mateu

Direcció General d'Agricultura i Ramaderia del
Departament d'Acció Climàtica, Alimentació
i Agenda Rural (DACC)

Diseño y maquetación

Carlos Ortega

Algunos derechos reservados

© 2022, Generalitat de Catalunya. Departament de Salut



Los contenidos de esta obra están sujetos a una licencia
de Reconocimiento-No Comercial-Sin Obra Derivada 4.0
Internacional

La licencia se puede consultar a la pàgina web de Creative
Commons

Edita

Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA)

1a edició

Barcelona, julio de 2022

Asesoramiento lingüístico

Servicio de Planificación Lingüística.
Departamento de Salud

Fotografía

Portada: Glòria Solans

Interior: Fundació Espigoladors

URL

acsa@gencat.cat

Guía de prácticas correctas de higiene en el **espigado** **de productos** **hortofrutícolas**



**Generalitat
de Catalunya**



espigoladors



UNIÓ DE PAGESOS



Índice

Presentación de la guía	7
Aspectos generales	8
Diagrama de flujo	9
Condiciones higiénicas y sanitarias de las personas que realizan la práctica del espigado	10
Recolección y colocación en cajas de productos espigados en la propia explotación agrícola	11
Almacenaje, carga y transporte de los productos espigados en la propia explotación agrícola	12
Control de la trazabilidad de los productos espigados	13
Consejos dirigidos a los beneficiarios para preparar los alimentos recibidos con seguridad	14



Presentación de la guía

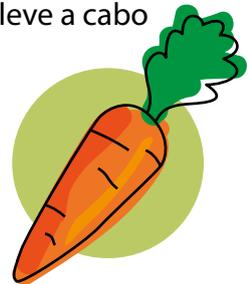
Esta guía aborda la práctica del espigado, una acción tradicional actualmente revalorizada que se lleva a cabo en los campos de cultivo siempre con el permiso del productor. Consiste en la cosecha en campo del producto excedentario, sembrado totalmente o parcialmente no recogido, así como del producto que no cumple los requisitos estéticos demandados por el mercado pero que es apto para el consumo humano y que cumple todas las medidas sanitarias.

El producto espigado en fresco se destina única y exclusivamente a la donación, con el fin de garantizar el derecho a una alimentación sana, equilibrada y saludable de personas en situación de vulnerabilidad. A la vez, se garantiza que el producto no entre de nuevo en la cadena de valor y sea susceptible de competencia desleal. La acción de espigar, por lo tanto, se enmarca en un contexto de acción social y sólo puede ser llevada a cabo por entidades debidamente acreditadas mediante acciones de voluntariado.

Hay que destacar que el Parlamento de Cataluña aprobó, el 11 marzo de 2020, la Ley 3/2020 de Prevención de las pérdidas y desperdicio alimentarios en que se establece la acción de espigar como una herramienta más de prevención y cuantificación de las pérdidas alimentarias en el sector primario.

El aprovechamiento de los alimentos, así como de los recursos naturales asociados a su producción, supone un gran reto como sociedad, que hay que tomar seriamente, y también un deber moral para todos los actores que constituyen la cadena agroalimentaria.

Esta guía pretende dar un impulso a esta práctica y que se lleve a cabo con garantías para todas las partes implicadas.



Aspectos generales

El capítulo III del Reglamento R (CE) 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios, regula las guías de prácticas correctas de higiene que deben ser elaboradas por el sector productor y fomentadas por las administraciones competentes.

El objeto de esta guía es plasmar de manera sencilla las obligaciones que se derivan de la aplicación del reglamento, con el fin de facilitar su cumplimiento.

El seguimiento de esta guía es voluntario, solo es un instrumento que tanto los implicados como la administración ponen a disposición de las entidades que realizan la práctica del espigado (EPE) con la finalidad de facilitar el cumplimiento de la legislación vigente en materia de higiene de los alimentos.

El ámbito de aplicación de esta guía corresponde a las EPE que realizan las tareas de:

- Recolección, carga, transporte y almacenaje de productos espigados.
- Envasado en la explotación agrícola.
- Registro de la trazabilidad del producto.

Además, esta guía quiere dar una serie de recomendaciones para reducir al mínimo los riesgos de contaminación con agentes químicos o microbiológicos durante la actividad de espigado.

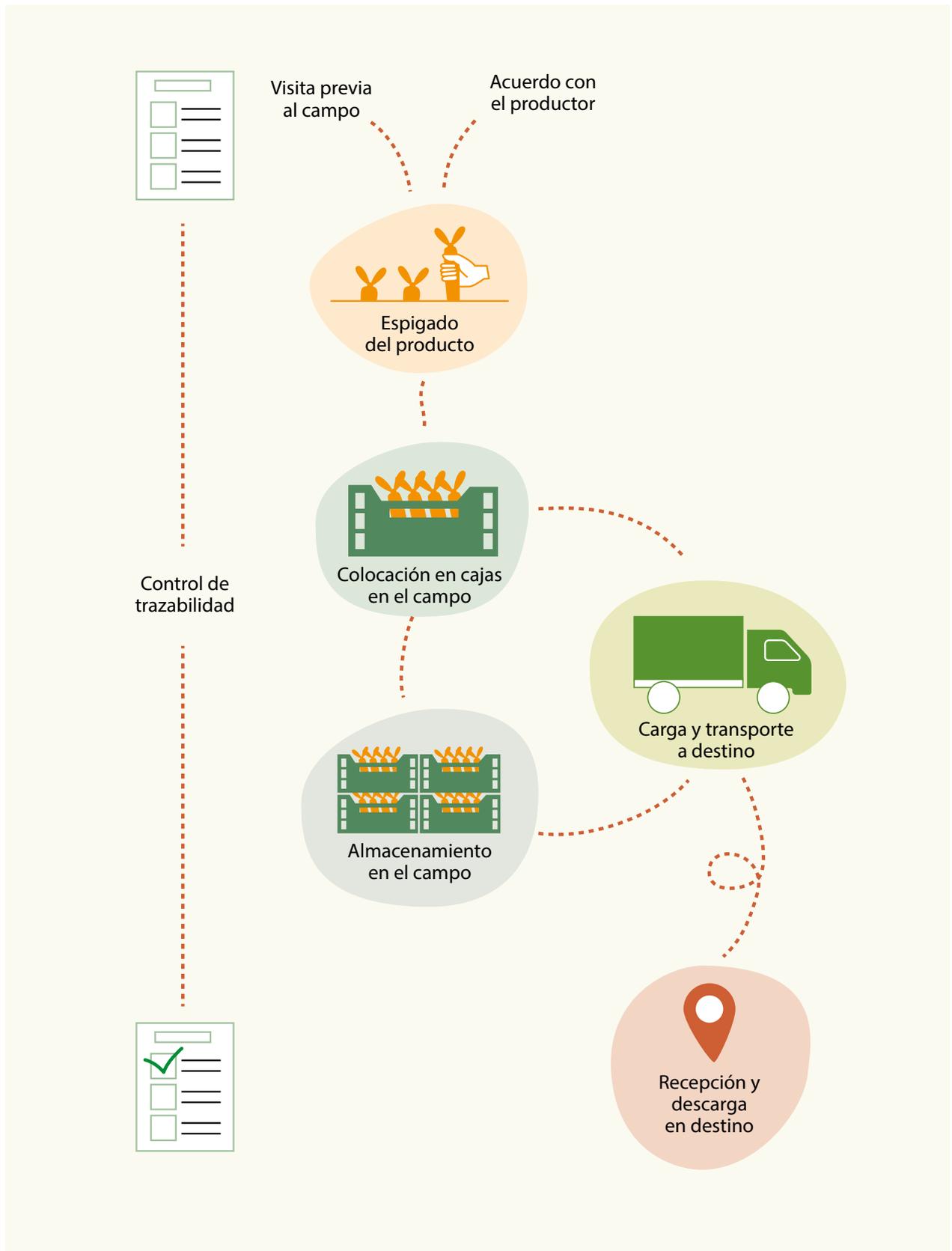
Entre los factores que pueden provocar la presencia de microorganismos o sustancias indeseables en los productos agrícolas espigados destacan las condiciones higiénicas y sanitarias de las personas que realizan el espigado así como las condiciones sanitarias en la actividad de espigado: la carga, el transporte, el almacenaje y el envasado en campo.

A lo largo de la guía se fijan un conjunto de recomendaciones para cada una de las actividades antes mencionadas, más las que hacen referencia a la información que hay que recopilar para asegurar la trazabilidad del producto espigado.

En esta guía se considera que la tarea de espigar no comporta ningún tratamiento posterior a la cosecha de productos fitosanitarios.



DIAGRAMA DE FLUJO



Recolección y encajado de productos espigados

Condiciones higiénicas y sanitarias de las personas que realizan la práctica del espigado



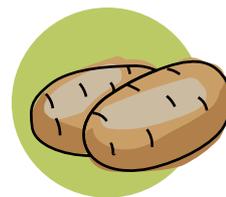
- Toda persona que realice la actividad de espigar debe tener acceso a la información indicada en esta guía y debe conocer los principios básicos de higiene y seguridad alimentaria, especialmente los relativos a los peligros que pueden contaminar el producto (documento de referencia: [Higiene en la producción primaria](#)).
- Hay que instar a las personas afectadas de enfermedades infecciosas que lo comuniquen al responsable de la EPE porque no podrán entrar en contacto con los productos agrícolas.
- Hay que instar a toda persona que realice la actividad de espigar que use las instalaciones habilitadas para realizar sus necesidades fisiológicas.
- El personal se debe lavar las manos con agua y jabón u otro producto desinfectante y secárselas antes de empezar a manipular las frutas y hortalizas. Hay que cubrir y proteger las heridas de las manos.
- El uso de guantes puede ser una práctica útil, siempre y cuando estos no se conviertan en otro medio de diseminación de microorganismos, y se limpien y renueven con una frecuencia adecuada.
- Se recomienda evitar el uso, por parte del personal que espiga, de recipientes de vidrio o pequeños objetos metálicos cerca de los cultivos, con la finalidad de evitar la presencia, en el producto final, de restos de vidrio o pequeños objetos metálicos.
- Cuando las prácticas habituales requieran el uso de utensilios u objetos pequeños, se recomienda que se numeren o se identifiquen adecuadamente.



Recolección y colocación en cajas de productos espigados en la propia explotación agrícola

- En el supuesto de que se utilicen instalaciones y equipo para colocar en cajas, habrá que mantenerlos en un estado adecuado de limpieza.
- Los equipos y las herramientas para espigar deberán funcionar de acuerdo con el uso por el que han sido proyectados, sin dañar los productos, y tendrán que mantenerse en condiciones adecuadas de utilización.
- Todo producto recolectado en el campo se debe proteger para evitar cualquier contaminación.
- Al finalizar la jornada de trabajo se deberá retirar el producto espigado del campo, con el fin de que no quede a la intemperie, así como los restos del material de colocación en cajas y otros residuos:
- No se deben espigar productos con podredumbres que puedan contaminar al resto.
- Se recomienda eliminar del producto espigado los restos de tierra, barro, piedras, etc. que puedan aparecer durante la recolección y posterior colocación en cajas.
- Se recomienda realizar cortes limpios en las frutas y hortalizas sin romper el tallo o el pedúnculo.
- El producto se puede colocar en cajas de campo u otros recipientes adecuados para el uso alimentario, sin golpear ni presionar. Se recomienda no llenar las cajas por encima de su borde superior.
- Los productos espigados se deben trasladar al lugar de manipulación y colocación en cajas tan pronto como sea posible. En caso de temperaturas elevadas se recomienda acelerar su traslado.
- Se debe procurar la protección de los productos espigados del sol, del viento, de la lluvia, de plagas y de otros animales.
- Las cajas de campo u otros recipientes usados para el transporte de productos hortofrutícolas deberán limpiarse periódicamente y se deberán mantener sin roturas ni salientes que puedan dañar el producto. No se deben usar para ningún otro fin que no sea el transporte de productos hortofrutícolas y se deben proteger al máximo para evitar cualquier contaminación.
- Se recomienda la desinfección de las herramientas y los utensilios usados para el espigado al finalizar la jornada.

Almacenaje, carga y transporte de los productos espigados en la propia explotación agrícola



- Las zonas de almacenaje en el campo deberán estar limpias y acondicionadas para cada tipo de producto almacenado. No se deben almacenar productos espigados junto con animales, productos químicos o cualquier otro elemento que los puedan contaminar.
- Los productos se deben cargar de manera que no sufran ningún daño durante el transporte.
- Los vehículos de transporte deben estar limpios. No se transportarán los productos espigados junto con animales, productos químicos o cualquier elemento que los pueda contaminar. En el caso de haber sido utilizados para el transporte de animales o desperdicios, los vehículos se deberán limpiar adecuadamente y, cuando sea necesario, desinfectarlos antes de usarlos para el transporte de productos vegetales, o de envases destinados a contenerlos, y en cualquier caso se tendrán que limpiar periódicamente.



Control de la trazabilidad de los productos espigados

Conviene implantar un sistema de trazabilidad que permita identificar cada producto espigado por su origen –a partir de la identificación de la parcela según el Sistema de Información Geográfica de Parcelas Agrícolas, SIGPAC–, la fecha de recolección, la tipología de producto, la cantidad (kg) y la entidad beneficiaria de la donación.

De cada parcela espigada hace falta recopilar y guardar la información siguiente:

- Los datos generales de la explotación:
 - Nombre y apellidos, o razón social.
 - NIF.
 - Dirección, localidad, CP, provincia, teléfono fijo y móvil, correo electrónico.

De cada entidad o colectivo beneficiario donde se ha entregado el producto, hace falta recopilar y guardar la información siguiente:

- Nombre y apellidos, o razón social.
- NIF.
- Dirección, localidad, CP, provincia, teléfono fijo y móvil, correo electrónico.

Dades de l'explotació (nom del titular o empresa, DNI o NIF, adreça fiscal)				
Identificación de la parcela	Fecha del espigado	Producto recogido	Kg recogidos	Entidad de destino

Tiempo que hay que guardar la información relativa a la trazabilidad:

- El productor y la entidad que realizan la práctica del espigado (EPE) deben conservar esta información durante 3 años.

Consejos dirigidos a los beneficiarios para preparar los alimentos recibidos con seguridad



Las frutas y verduras que vienen directamente del campo no han sido sometidas a un exhaustivo proceso de lavado ni tratamiento posterior a la cosecha, por ese motivo se recomienda limpiarlas adecuadamente antes de consumirlas, especialmente las que se deben consumir en crudo.

Las personas de las entidades sociales pueden facilitar a los usuarios las recomendaciones siguientes para prevenir intoxicaciones alimentarias:

- [Lavado de frutas y verduras paso a paso](#)
- [La desinfección de los vegetales](#)
- [Cuatro normas para garantizar la seguridad de los alimentos que preparamos](#)
- [El lavado de manos](#)

Otros recursos:

- [No desperdices fruta ni hortalizas](#)



