



Guia de pràctiques correctes d'higiene en l'espigolament de productes hortofructícoles



**Generalitat
de Catalunya**

Coordinació

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

Elaboració

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

¹ Fundació Espigoladors

² Unió de Pagesos

Revisió

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)

Disseny i maquetació:

Carlos Ortega

Alguns drets reservats

© 2022, Generalitat de Catalunya. Departament de Salut



Els continguts d'aquesta obra estan subjectes a una
llicència de Reconeixement-No Comercial-Sense Obres
Derivades 4.0 Internacional

La llicència es pot consultar a la pàgina web de Creative
Commons

Edita

Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA)

1a edició

Barcelona, juliol de 2022

Assessorament lingüístic

Servei de Planificació Lingüística del Departament de Salut

Fotografia

Portada: Glòria Solans

Interior: Fundació Espigoladors

URL

acsa@gencat.cat

Guia de pràctiques correctes d'higiene en l'**espigolament** **de productes** **hortofructícoles**



**Generalitat
de Catalunya**



espigoladors



UNIÓ DE PAGESOS



Índex

Presentació de la guia	7
Aspectes generals	8
Diagrama de flux	9
Condicions higièniques i sanitàries del personal que espigola	10
Recol·lecció i encaixat de productes espigolats	11
Emmagatzematge, càrrega i transport dels productes espigolats	12
Control de la traçabilitat dels productes espigolats	13
Consells adreçats als beneficiaris per preparar els aliments rebuts amb seguretat	14



Presentació de la guia

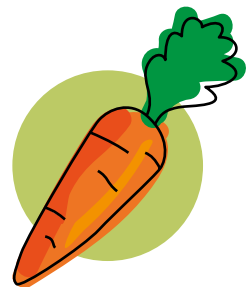
Aquesta guia aborda la pràctica de l'espigolament, una acció tradicional actualment revaloritzada, que es du a terme en els camps de conreu sempre amb el permís del productor. Consisteix en la collita a camp del producte excedentari, sembrat totalment o parcialment no collit, així com del producte que no compleix els requisits estètics demandats pel mercat però que és apte per al consum humà i que compleix totes les mesures sanitàries.

El producte espigolat en fresc es destina únicament i exclusivament a la donació, per tal de garantir el dret a una alimentació sana, equilibrada i saludable de les persones que es troben en situació de vulnerabilitat. A la vegada, es garanteix que el producte no entri de nou a la cadena de valor i que sigui susceptible de competència deslleial. L'acció d'espigolar, per tant, s'emmarca en un context d'acció social i només pot ser duta a terme per entitats degudament acreditades mitjançant accions de voluntariat.

Cal destacar que el Parlament de Catalunya va aprovar, l'11 març de 2020, la Llei 3/2020 de Prevenció de les pèrdues i malbaratament alimentaris en la qual s'estableix l'acció d'espigolar com una eina més de prevenció i quantificació de les pèrdues alimentàries al sector primari.

L'aprofitament dels aliments així com dels recursos naturals associats a la seva producció, esdevé un gran repte com a societat, que cal prendre seriosament, i també un deure moral per a tots els actors que constitueixen la cadena agroalimentària.

Aquesta guia pretén impulsar aquesta pràctica i que es dugui a terme amb garanties per a totes les parts implicades.



Aspectes generals

El capítol III del Reglament R (CE) 852/2004, del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentaris, regula les guies de pràctiques correctes d'higiene que han de ser elaborades pel sector productor i fomentades per les administracions competents.

L'objecte d'aquesta guia és plasmar de manera senzilla les obligacions que es deriven de l'aplicació del reglament, a fi i efecte de facilitar-ne el compliment.

El seguiment d'aquesta guia és voluntari, només és un instrument que tant els implicats com l'administració posen a disposició de les entitats que realitzen la pràctica de l'espigolament (EPE) amb la finalitat de facilitar el compliment de la legislació vigent en matèria d'higiene dels aliments.

L'àmbit d'aplicació d'aquesta guia correspon a les EPE que realitzen les tasques de:

- Recol·lecció, càrrega, transport i emmagatzematge de productes espigolats.
- Envasat en l'explotació agrícola.
- Registre de la traçabilitat del producte.

A més a més, aquesta guia vol donar una sèrie de recomanacions per reduir al mínim els riscos de contaminació amb agents químics o microbiològics durant l'activitat d'espigolament.

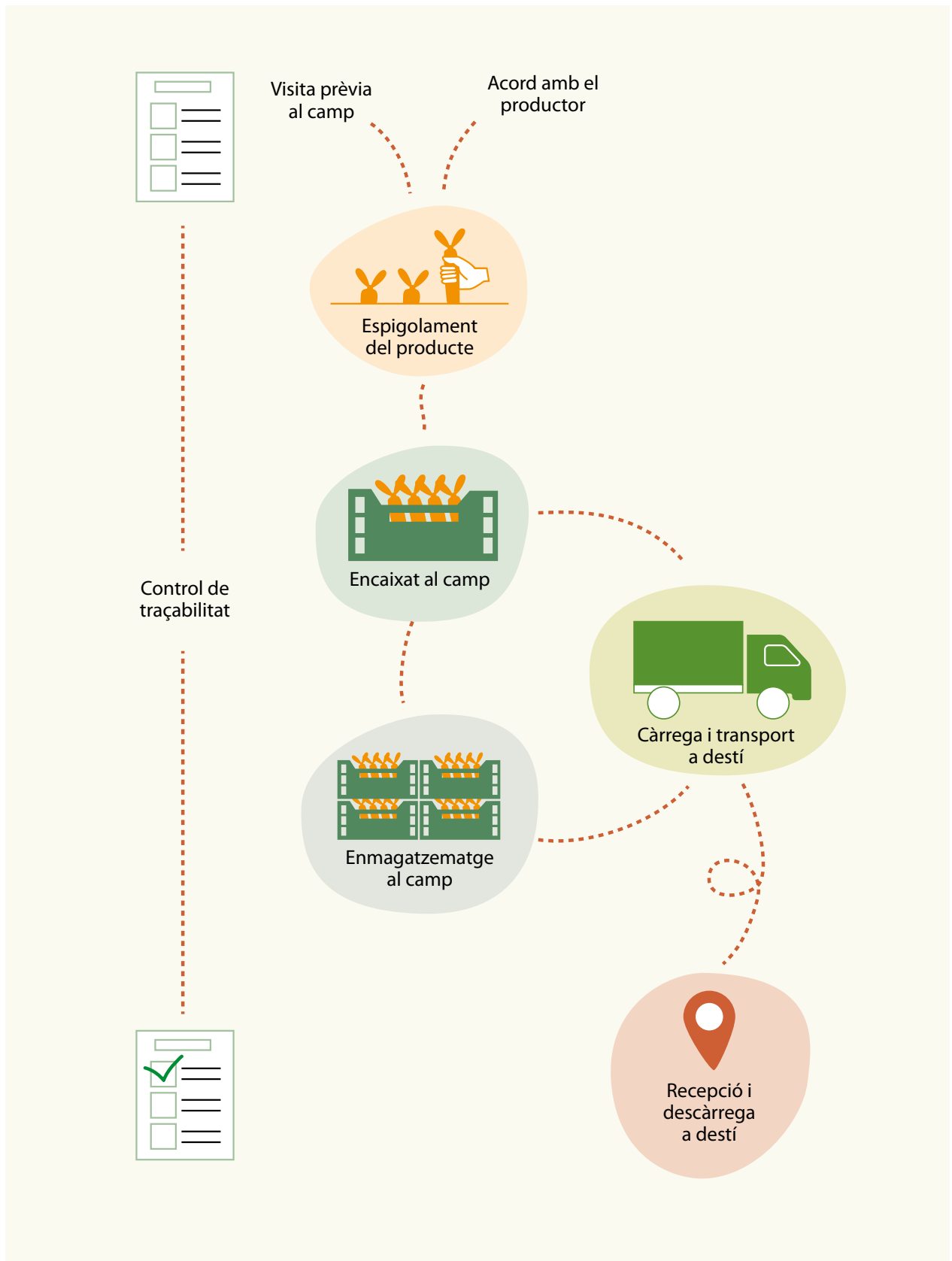
Entre els factors que poden provocar la presència de microorganismes o substàncies indesitjables en els productes agrícoles espigolats hi destaquen les condicions higièniques i sanitàries de les persones que realitzen l'espigolament així com les condicions sanitàries en les activitats de càrrega, transport, emmagatzematge i envasat en camp.

Al llarg de la guia es fixen un conjunt de recomanacions per a cadascuna de les activitats mencionades, més les que fan referència a la informació que cal recollir per assegurar la traçabilitat del producte espigolat.

En aquesta guia es considera que la tasca d'espigolar no comporta cap tractament posterior a la collita de productes fitosanitaris.

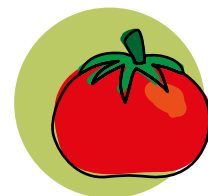


DIAGRAMA DE FLUX



Recol·lecció i encaixat de productes espigolats

Condicions higièniques i sanitàries del personal que espigola



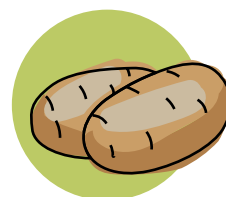
- Tothom que realitzi l'activitat d'espigolar ha de tenir accés a la informació indicada en aquesta guia i ha de conèixer els principis bàsics d'higiene i de seguretat alimentària, especialment pel que fa als perills de contaminació del producte (document de referència: [Higiene en la producció primària](#)).
- S'ha d'instar les persones afectades de malalties infeccioses que ho comuniquin al responsable de l'EPE perquè no podran entrar en contacte amb els productes agrícoles.
- S'ha d'instar tothom que realitzi l'activitat d'espigolar que usi les instal·lacions habilitades per fer les seves necessitats fisiològiques.
- El personal s'ha de rentar les mans amb aigua i sabó o un altre producte desinfectant i assecat-se-les abans de començar a manipular les fruites i hortalisses. Cal cobrir i protegir les ferides de les mans.
- L'ús de guants pot ser una pràctica útil, sempre que aquests no es converteixin en un altre medi de disseminació de microorganismes i es netegin i renovin amb una freqüència adequada.
- Es recomana evitar l'ús, per part del personal que espigola, de recipients de vidre o petits objectes metàl·lics prop dels conreus, amb la finalitat d'evitar la presència, en el producte final, de restes de vidre o petits objectes metàl·lics.
- Quan les pràctiques habituals requereixin l'ús d'utensilis u objectes petits, es recomana que es numerin o s'identifiquin adequadament.



Recol·lecció i encaixat de productes espigolats

- En el supòsit que es facin servir instal·lacions i equip d'encaixat, caldrà mantenir-los en un estat adequat de neteja.
- Els equips i les eines per espigolar hauran de funcionar d'acord amb l'ús per al qual han estat projectats, sense danyar els productes, i hauran de mantenir-se en condicions adequades d'utilització.
- Tot producte recol·lectat en el camp s'ha de protegir per evitar qualsevol contaminació.
- En finalitzar la jornada de treball s'ha de retirar del camp el producte espigolat, a fi que no quedi a la intempèrie, així com les restes del material d'encaixat i altres residus:
- No s'han d'espigolar productes amb podridures que puguin contaminar a la resta.
- Es recomana eliminar del producte espigolat les restes de terra, fang, pedres, etc. que hi puguin aparèixer durant la recol·lecció i posterior encaixat.
- Es recomana realitzar talls nets en les fruites i hortalisses sense estripar la tija o el peduncle.
- El producte es pot col·locar en caixes de camp o altres recipients adequats per a l'ús alimentari, sense colpejar ni pressionar. Es recomana no omplir les caixes per damunt de llur vora superior.
- Els productes espigolats s'han de traslladar al lloc de manipulació i encaixat tan aviat com sigui possible. En cas de temperatures elevades es recomana accelerar-ne el trasllat.
- S'ha de procurar protegir els productes espigolats del sol, del vent, de la pluja, de plagues i altres animals.
- Les caixes de camp o altres recipients usats per al transport de productes hortofructícoles s'han de netejar periòdicament i s'han de mantenir sense trencaments ni sortints que puguin danyar el producte. No s'han d'usar per a cap altre fi que no sigui el transport de productes hortofructícoles i s'han de protegir al màxim per evitar-ne qualsevol contaminació.
- Es recomana la desinfecció dels estris i utensilis usats per a l'espigolament quan finalitzi la jornada.

Emmagatzematge, càrrega i transport dels productes espigolats



- Les zones d'emmagatzematge al camp hauran d'estar netes i condicionades per a cada tipus de producte emmagatzemat. No s'han d'emmagatzemar productes espigolats juntament amb animals, productes químics o qualsevol altre element que els pugui contaminar.
- Els productes s'han de carregar de manera que no pateixin cap mal durant el transport.
- Els vehicles de transport han d'estar nets. No s'han de transportar els productes espigolats juntament amb animals, productes químics o qualsevol element que els pugui contaminar. En el cas d'haver estat utilitzats pel transport d'animals o deixalles, els vehicles s'hauran de netejar adequadament i, quan sigui necessari, desinfectar-los abans d'usar-los per al transport de productes vegetals o d'envasos destinats a contenir-los, i en qualsevol cas s'hauran de netejar periòdicament.



Control de la traçabilitat dels productes espigolats

Cal implantar un sistema de traçabilitat que permeti identificar cada producte espigolat amb el seu origen –a partir de la identificació de la parcel·la segons el Sistema d'Informació Geogràfica de Parcel·les Agrícoles, SIGPAC–, la data de recol·lecció, la tipologia de producte, la quantitat (kg) i l'entitat beneficiària de la donació.

De cada parcel·la espigolada cal recopilar i guardar la informació següent:

- Les dades generals de l'explotació:
 - Nom i cognoms, o raó social.
 - NIF.
 - Adreça, localitat, CP, província, telèfon fix i mòbil, correu-e.

De cada entitat o col·lectiu beneficiari on s'ha lliurat el producte, cal recopilar i guardar la informació següent:

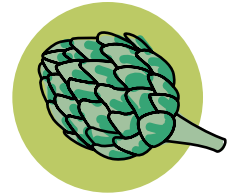
- Nom i cognoms, o raó social.
- NIF.
- Adreça, localitat, CP, província, telèfon fix i mòbil, correu-e.

Dades de l'explotació (nom del titular o empresa, DNI o NIF, adreça fiscal)				
Identificació de la parcel·la	Data de l'espigolada	Producte recollit	Kg recollits	Entitat de destinació

Temps que cal guardar la informació relativa a la traçabilitat:

- El productor i l'entitat que realitzen la pràctica de l'espigolament (EPE) han de conservar aquesta informació durant 3 anys.

Consells adreçats als beneficiaris per preparar els aliments rebuts amb seguretat



Les fruites i verdures que venen directament del camp no han estat sotmeses a un exhaustiu procés de rentat ni tractament posterior a la collita, per això es recomana netejar-les adequadament abans de consumir-les, especialment les que s'han de consumir en cru.

Les persones de les entitats socials poden facilitar als usuaris les recomanacions següents per prevenir les intoxicacions alimentàries:

- [Rentat de fruites i verdures pas a pas](#)
- [La desinfecció dels vegetals](#)
- [Quatre normes per garantir la seguretat dels aliments que preparem](#)
- [El rentat de mans](#)

Altres recursos:

- [No malbaratis fruites ni hortalisses](#)



