

La higiene durante el período de cosecha

La mayoría de las plagas y enfermedades se transmiten durante el período de cosecha. Esto se debe principalmente a que entra más gente al área de cultivo y permanece durante más tiempo. En primer lugar, es importante que todos los empleados que laboran en el área de cultivo estén bien informados sobre las normas de higiene, así como las consecuencias negativas cuando las reglas no se respetan. Se requiere la correcta interpretación, comprensión y, sobre todo, la disciplina de los trabajadores para mantener la empresa limpia y en condiciones de higiene recomendadas para las plantas productoras de hongos. Deben familiarizarse sobre cuáles son las enfermedades más comunes, qué insectos pueden presentarse y qué daño pueden ocasionar. Colocar diversos carteles con imágenes de las enfermedades puede ayudar y son gratis. Colgarlos en la cafetería y el comedor a la vista de todos. Si una empresa no tiene este tipo de carteles puede comunicármelo o contactar al centro de investigación más cercano.

A continuación, se presenta una lista de reglas importantes a seguir:

- Usar materiales de cosecha limpios. Limpiarlos y/o desinfectarlos justo antes de cosechar.
- Use ropa y calzado limpios*.
- Instruir a todo el personal en prácticas generales de higiene y las posibles consecuencias negativas de su incumplimiento.
- Se debe contar con un responsable de supervisar el cumplimiento de todas las normas.
- Siempre se debe comenzar a trabajar a partir de los locales que entran en fructificación, pasando posteriormente a locales de segunda y tercera cosechas.
- Eliminar los estípites o “pies” de los champiñones u otros hongos comestibles lo más rápidamente posible del local de cultivo.
- Utilizar siempre embalajes limpios y desinfectados.
- Desinfectar los zapatos antes de entrar a los locales de cultivo.
- Limpiar perfectamente el piso de los locales cosechados con agua.
- Mantenga las puertas cerradas de los locales en cosecha tanto como sea posible.
- Separar del resto del personal a los trabajadores que cosechan en locales donde se sabe que hay presencia de enfermedades.

Todas estas sencillas reglas de higiene tienen como objetivo evitar al máximo el desarrollo y la dispersión de las enfermedades y los insectos más comunes en las plantas productoras de hongos comestibles. Todos los

trabajadores pueden tomar medidas adicionales pertinentes por su cuenta para mejorar aún más las cosas. El supervisor debe analizar con crítica la aplicación de las reglas y asegurarse que se cumplan adecuadamente. Estas reglas generales son ya conocidas por casi todos, pero siempre es bueno reflexionar sobre ellas para ver si algo tiene que mejorar, sobre todo, se si se está iniciando en el cultivo.

Erik de Groot

Mushroom & Substrate Consultancy

* La investigación ha demostrado que la mayor parte de las esporas de hongos (incluso algunos virus) se vuelven inviables al exponerse a 54°C durante media hora. Por ello, se recomienda lavar la ropa a 60°C como mínimo.