

LOS HUERTOS URBANOS DE AUTOCONSUMO

¿Qué tengo que saber para producir mis vegetales con seguridad?

Disponer de un huerto donde cultivar los vegetales que después consumiremos es una práctica cada vez más extendida, nos permite disfrutar de los alimentos y al mismo tiempo es una actividad lúdica. Pero esta actividad no está libre de riesgo, ya que nuestros vegetales se pueden contaminar en cualquier momento —desde el momento de la siembra hasta el momento del consumo.

Para garantizar que los vegetales que cultivamos sean seguros y no causen daño a nuestra salud siga las siguientes recomendaciones:

01. ACCESO DE ANIMALES Y PLAGAS

Hay que evitar el acceso de animales al huerto —perros, gatos— ya que, a través de la orina y las defecaciones, podrían contaminar los vegetales con microorganismos patógenos.

Para evitar la proliferación de mosquitos —en especial el mosquito tigre— hay que **mantener los huertos libres de posibles focos de cría de mosquitos**. Por lo tanto, hay que evitar acumulaciones de agua en recipientes, como la regadera, los cubos de la basura y cualquier otro utensilio que pueda acumularla. También hay que evitar acumulaciones de agua en zonas de drenaje o canales de desagües.

En caso de que haya depósitos de agua, se tienen que mantener tapados o cubiertos con tela de mosquitero.



02. AGUA

El agua puede ser una fuente de contaminación para nuestros vegetales. Por eso tiene que venir de un **suministro conocido y seguro**.

Utilice preferentemente agua de red.

Si es agua de pozo, tiene que conocer la calidad del agua para asegurarse de que su uso es seguro y que no contaminará sus vegetales.



03. FERTILIZANTES

Los fertilizantes son productos que proporcionan nutrientes a las plantas y que mejoran las propiedades del suelo. Se pueden utilizar fertilizantes orgánicos e inorgánicos.

Siga las indicaciones de uso de la etiqueta, tanto con respecto a la dosis, al tipo de cultivo, a las medidas de seguridad para su uso y a las condiciones de almacenaje. También puede hacer su propio abono para las plantas con la elaboración de compostaje de los restos de frutas, verduras, plantas, poda, la fracción orgánica de la chimenea, etc. **El proceso de elaboración de compostaje se tiene que hacer con mucho cuidado** a fin de que se higienice y no sea transmisor de enfermedades.

Para saber cómo hacerlo, puede seguir las indicaciones de la siguiente infografía: <https://urbanisme.paeria.cat/sostenibilitat/fitxers/documents/LLEVguiacompostatgeONLINEDIG.pdf>

04. PRODUCTOS FITOSANITARIOS

Los productos fitosanitarios contienen sustancias activas que sirven para prevenir o eliminar plagas y enfermedades de los vegetales o malas hierbas. Se tienen que utilizar con precaución para evitar daños para la salud del aplicador y el consumidor.

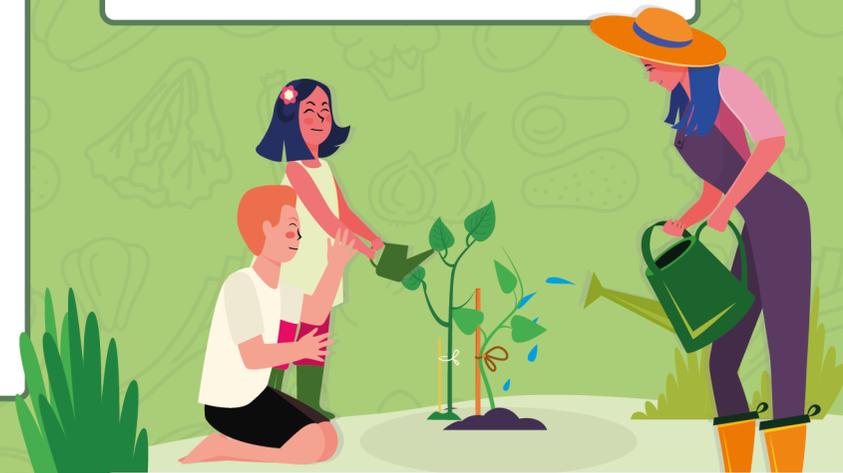
Debe adquirirlos en un establecimiento especializado. Así tendrá la seguridad de que son productos permitidos.

Respete las indicaciones de uso y de aplicación que constan en la etiqueta del producto (dosis, número máximo de aplicaciones, cultivo, plaga, días de espera antes del consumo, medidas de prevención, etc.).

Tenga especial cuidado con las aplicaciones por pulverización. Asegúrese que no haya personas cerca para evitar intoxicaciones por inhalación. No coma ni beba ni fume durante la aplicación y utilice equipos de protección adecuados. Advierta previamente de los tratamientos al vecindario.

Guarde los productos en su envase original, separado de productos alimenticios y fuera del alcance de niños y personas ajenas a la actividad del cultivo.

Los equipos de aplicación también tendrán que estar almacenados, limpios y fuera del alcance de niños.



05. USUARIOS DEL HUERTO

Lávese las manos antes y después de tocar las plantas y los fertilizantes, después de manipular productos químicos.

En caso que tenga heridas, debe cubríselas bien y **ponerse guantes**.



06. CONSUMO

Para un consumo adecuado y seguro de los alimentos que ha cultivado recuerde lo siguiente:

- Lo primero que tiene que hacer es **lavarse las manos** con agua caliente y jabón, -mínimo 20 segundos- y secárselas bien.
- Lave las verduras y frutas bajo el grifo **antes de cortarlas**.
- Puede **desinfectar los vegetales** sumergiéndolos en una solución de hipoclorito de sodio (lejía apta para uso alimentario) y respetando la concentración que indique el fabricante, durante **cinco minutos como máximo**. **Enjuáguelas bien** con agua y escúrralas bien.
- **No desperdicie los alimentos**. Aproveche las sobras con recetas de aprovechamiento —por ejemplo, cremas, batidos, rellenos, etc.

Encontrará más información en la web de la Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria (ACSA): [Come fruta y verdura con seguridad](#).



¡Recuerde!
Los huertos de autoconsumo son para el consumo de las personas que lo cultivan.
Los productos **NO se pueden comercializar**.

COMERCIALIZACIÓN

En caso de que los quiera comercializar tendrá que inscribir su actividad en el Registro General de la Producción Agrícola (REGIPA), a través de la Declaración Agraria DUN, y cumplir la normativa sobre higiene en producción primaria, de acuerdo con lo que prevé el Real Decreto 9/2015, de 16 de enero, por el cual se regulan las condiciones de aplicación de la normativa comunitaria en materia de higiene en la producción primaria agrícola.

Para más información puede consultar el enlace siguiente: [Higiene en la producción primaria agrícola](#).

Además, tendrá que comunicar al ayuntamiento de su municipio la actividad de comercialización de sus productos.

