|  |  |
| --- | --- |
|  | PAUTA DE VERIFICACIÓN DE INOCUIDAD DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (FHF)EN PRODUCCIÓN PRIMARIA N° \_\_\_\_\_\_\_\_ |
|  |
| REGIÓN |  | OFICINA SAG |  |
| FECHA INSPECCIÓN |  |
| NOMBRE(S) INSPECTOR(ES) SAG |  |
|  |
| **DATOS DEL PARTICIPANTE**  | Al momento de la inspección se encontraba en producción | SI |  | NO |  |  |
|  |
| Tipo de actividad: |  | N° Registro SAG: |  |
| Nombre predio: |  | Razón social: |  |
| Nombre contacto predio: |  | Teléfono: |  |
| Dirección: |  | Correo electrónico |  |
| : |
|  | Este documento enumera las observaciones a los requerimientos de la Resolución 7550 EXENTA, relacionadas con hallazgos realizadas por los representantes del SAG durante la inspección de sus instalaciones. Son observaciones de inspección y no representan una determinación final del SAG con respecto a su cumplimiento. Si tiene una objeción con respecto a una observación, o ha implementado, o planea implementar, una acción correctiva en respuesta a una observación, puede notificar al SAG. Si tienes alguna pregunta, comuníquese con la SAG. |  |
|  |
| **CLASIFICACIÓN Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN*** **IMPRESCINDIBLE - I**

ítem que puede influir en grado crítico en la inocuidad de los productos * **NECESARIO - N**

Ítem que puede influir en un grado menor pero aún importante en la inocuidad de los productos * **RECOMENDABLE - R**

Ítem que puede influir en un grado no crítico en la inocuidad de los productos.* **INFORMATIVO - INF**

Ítem que presenta una información descriptiva, que no afecta la en la inocuidad de los productos | NIVEL DE CUMPLIMIENTO |
| CRITERIOS  DE EVALUACIÓN | SATISFACTORIO | REQUIERE ACCIONESDE MEJORA | NO SATISFACTORIO | NO APLICA | NO OBSERVADO o EVALUADO PARCIALMENTE |
|  |
| CONDICIONES PREVIAS |
| ¿Dispone de una Contraparte de inocuidad? ¿Qué tiene experiencia y capacitación demostrable en la materia? | **I** |  |  |  |  |  |
| ¿Existe evidencia de que los productores y establecimientos cuentan con programas de inocuidad implementados de acuerdo a estándares privados? | **INF** | Si |  | No |  |  |
| * Indique el nombre y fecha de validez (Global GAP,BRC, IFS, ISO 22.000, otro).
 | Nombre | Validez |
|  |  |
|  |  |
| ¿El sistema de producción permite el contacto directo entre la tierra y las partes comestibles del cultivo? | **INF** | Si |  | No |  |  |
| ¿Se someterán los productos primarios a transformación o proceso que elimine o reduzca la contaminación hasta niveles aceptables? | **INF** | Si |  | No |  |  |
| ¿Cuenta con un sistema adecuado de registros para la producción primaria? | **N** |  |  |  |  |  |
| ¿Existen procedimientos adecuados trazabilidad? | **I** |  |  |  |  |  |
| ¿Existen procedimientos para la recuperación y retirada de productos? | **I** |  |  |  |  |  |
| Existen procedimiento para el análisis y tratamiento de reclamaciones relacionadas con inocuidad de los productos producidos | **I** |  |  |  |  |  |
| ¿Ha recibido todo el personal que supervisa o manipula la fruta de acuerdo con sus labores y según sus responsabilidades? | **I** |  |  |  |  |  |
|  |
| HIGIENE DEL MEDIO / PRODUCCIÓN PRIMARIA |
| UBICACIÓN DEL LUGAR DE PRODUCCIÓN |
| ¿La empresa o agricultor han identificado las fuentes de contaminación del terreno utilizado para cultivar FHF? | **R** |  |  |  |  |  |
| En el caso que se han identificado las fuentes de contaminación Indíquese la fuente. |  |
|  |
|  |
| ¿Si, la empresa o agricultor ha identificado una fuente de contaminación ha aplicado medidas preventivas o correctivas, para controlarla? | **I** |  |  |  |  |  |
|  |
| ANIMALES Y ACTIVIDAD HUMANA |
| ¿Se controla el acceso los animales (domésticos o silvestres) a los terrenos de cultivo? | **I** |  |  |  |  |  |
| ¿Se controla el acceso de personas no esenciales a los terrenos de cultivo? | **I** |  |  |  |  |  |
|  HIGIENE EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS |
|  |
| REQUISITOS RELATIVOS A LOS INSUMOS AGRÍCOLAS |
| AGUA PARA LA PRODUCCIÓN PRIMARIA |
| AGUA CRITERIOS GENERALES  |
| ¿Se han identificado las fuentes de agua utilizadas en la explotación agrícola? | **N** |  |  |  |  |  |
| * Si se han identificado, indiqué las fuentes [INF]
 | Fuente | Usos |
|  |  |
|  |  |
| ¿Se han identificado los sistemas de distribución y almacenamiento del agua empleada en las prácticas agrícolas? | **N** |  |  |  |  |  |
| ¿Se protegen las fuentes de agua utilizadas en la producción primaria y operaciones conexas de posibles fuentes de contaminación? | **I** |  |  |  |  |  |
| ¿Se realiza inspección y mantenimiento en la fuente de agua o el sistema de distribución? | **N** |  |  |  |  |  |
| * En caso afirmativo, ¿con qué frecuencia? [INF]

  | Tipo de inspección | Frecuencia |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| Si corresponde, ¿el productor identificar las medidas correctivas para prevenir o reducir al mínimo la contaminación?  | **I** |  |  |  |  |  |
| ¿ Se evalúan la calidad microbiana y química del agua, así como su idoneidad para el uso previsto; llevando registros relacionados según corresponda? | **R** |  |  |  |  |  |
| ¿La empresa o agricultor, en función del tipo de riesgo lleva a cabo las pruebas microbiológicas del agua utilizada en las prácticas agrícolas? | **R** |  |  |  |  |  |
| * En caso afirmativo, ¿ tipo de pruebas microbiológicas y con qué frecuencia? [INF]

  | Tipo de pruebas microbiológicas  | Frecuencia |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| Si se han realizado pruebas microbiológicas del agua y los resultados mencionados no son satisfactorios, ¿se han adoptado medidas correctoras? | I |  |  |  |  |  |
| AGUA PARA EL RIEGO Y LA RECOLECCIÓN |
| ¿Qué tipo de método de riego se utiliza (por ejemplo, riego por inundación, riego por aspersión y riego por goteo)? | **INF** | Si |  | No |  |  |
| * Indiqué método de riego [INF]
 |  |
|  |
|  |
| ¿Entra en contacto el agua de riego con la parte comestible de las FHF? | **INF** | Si |  | No |  |  |
| * En caso afirmativo [INF]

  | Tipo de fruta u hortaliza  |
|  |
|  |
|  |
| ¿Se ha definido y respeta un período de tiempo entre el último riego y la cosecha para de las FHF? | **R** |  |  |  |  |  |
| AGUA PARA LOS FERTILIZANTES, EL CONTROL DE LAS PLAGAS Y OTROS PRODUCTOS AGROQUÍMICOS |
| ¿El agua utilizada para la aplicación de fertilizantes solubles en agua, plaguicidas y productos agroquímicos, en el campo, tiene la misma calidad que el agua empleada en el riego de contacto directo? | **I** |  |  |  |  |  |
| AGUA PARA CULTIVOS HIDROPÓNICOS |
| ¿El agua utilizada en los cultivos hidropónicos se cambia frecuentemente o, en el caso de que se recicle, se trata para reducir al mínimo la contaminación microbiana y química? | **R** |  |  |  |  |  |
| ¿ Se efectúa limpieza y mantenimiento adecuados de los sistemas de distribución de agua para prevenir la contaminación microbiana del agua? | **N** |  |  |  |  |  |
| AGUA PARA OTROS USOS AGRÍCOLAS |
| ¿Las FHF se someten, a nivel predial, a lavado tras la cosecha antes de su envasado? | **INF** | Si |  | No |  |  |
| * En caso afirmativo [INF]

  | Tipo de fruta u hortaliza  |
|  |
|  |
|  |
| ¿Se ha evaluado ha identificado los factores de riesgo de las fuentes de agua? | **INF** | Si |  | No |  |  |
| En caso afirmativo, ¿ha adoptado acciones con el fin de mitigar el riesgo? | **I** |  |  |  |  |  |
|  |
| ESTIÉRCOL, BIOSÓLIDOS Y OTROS FERTILIZANTES NATURALES |
|  |
| Si se usan fertilizantes, especifíquese el tipo. | **INF** | Si |  | No |  |  |
| * En caso afirmativo, indicar el tipo [INF]
 | Tipo de fertilizante: |
|  |
|  |
|  |
|  |
| ¿ La empresa o agricultor usan fertilizantes orgánicos de modo evitar la contaminación de las FHF? | **N** |  |  |  |  |  |
| * b.1) En el caso de uso de fertilizantes orgánicos, indiqué las medidas que la empresa o agricultor adoptan para evitar la contaminación por abonos orgánicos
 | Medidas adoptadas: |
|  |
|  |
|  |
| Suelos |
| ¿Se ha evaluado los suelos para detectar la presencia de peligros que comprometer la inocuidad de los cultivos? | **R** |  |  |  |  |  |
| Si la evaluación concluye que existen peligros pueden comprometer la inocuidad de los cultivos, ¿ se aplican medidas de control para reducirlos a niveles aceptables? | **I** |  |  |  |  |  |
| Productos agroquímicos |
| ¿ Se utilizan únicamente productos agroquímicos autorizados para el cultivo de las frutas y hortalizas en cuestión, y emplearlos se sigue las instrucciones del fabricante para el fin previsto? | **I** |  |  |  |  |  |
| ¿Está informado el productor de las restricciones sobre ciertos productos químicos en países concretos donde su producto es exportado? | **I** |  |  |  |  |  |
| ¿ Los trabajadores agrícolas que apliquen productos agroquímicos reciben capacitaciones en los procedimientos apropiados de aplicación e inocuidad? |  |  |  |  |  |  |
| ¿Cuenta con una bodega para almacenaje de productos químicos? | **N** |  |  |  |  |  |
| ¿Existen registros del uso de fertilizantes aplicados, incluida la identificación del origen del fertilizante? | **I** |  |  |  |  |  |
| ¿Existen registros del uso de fertilizantes aplicados, incluida la identificación del origen del fertilizante? | **N** |  |  |  |  |  |
| ¿Se manipulan y utilizan los productos químicos de limpieza de acuerdo con las instrucciones de los fabricantes? | **I** |  |  |  |  |  |
| ¿La mezcla de productos agroquímicos se llevan a cabo de manera que se evite la contaminación del agua y de la tierra en las zonas circundantes? | **I** |  |  |  |  |  |
| ¿Los aspersores y los recipientes de mezcla se lavan meticulosamente después de su utilización? | **N** |  |  |  |  |  |
| ¿Los productos agroquímicos se conservan en sus recipientes originales, etiquetados con el nombre de la sustancia química e instrucciones para su aplicación? | **I** |  |  |  |  |  |
| ¿Los recipientes vacíos se eliminan siguiendo las indicaciones del fabricante y no se usan para otros fines? | **N** |  |  |  |  |  |
|  |
| INSTALACIONES CERRADAS UTILIZADAS EN EL CULTIVO Y LA RECOLECCIÓN |
| Ubicación, proyecto y disposición |
| ¿Las instalaciones y estructuras están ubicadas, diseñadas, construidas y mantenidas de manera que se evite la contaminación de las FHF y el anidamiento de plagas? | **N** |  |  |  |  |  |
| Abastecimiento de agua |
| Cuando proceda, ¿las instalaciones cerradas para la producción primaria disponen de un abastecimiento suficiente de agua limpia? | **N** |  |  |  |  |  |
| ¿Limpia y desinfecta periódicamente las instalaciones de almacenamiento de agua y controlar la calidad del abastecimiento de agua? | **N** |  |  |  |  |  |
| Drenaje y eliminación de residuos |
| ¿Se mantienen los sistemas de aguas residuales y sépticos de una manera que no contaminen las áreas de manejo de la fruta? | **I** |  |  |  |  |  |
| ¿Existe un drenaje adecuado en las instalaciones? | **N** |  |  |  |  |  |
| ¿Se almacenan los residuos lejos de las zonas de almacenamiento del producto para evitar plagas? ¿Se vacían los contenedores de residuos regularmente? | **I** |  |  |  |  |  |
|  |
| SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL Y SERVICIOS SANITARIOS |
| Servicios sanitarios y de higiene para el personal |
| ¿Se cuenta con instalaciones sanitarias, según las recomendaciones normativa vigente y están separados de las zonas de producción y cultivo de alimentos? | **I** |  |  |  |  |  |
| ¿Los baños (W.C. y lavamanos) tienen diseño, ubicación, equipamiento y mantención adecuadas? | **I** |  |  |  |  |  |
| Estado de Salud y Aseo Personal |
| ¿Existe una política de gestión de enfermedades de los trabajadores? | **I** |  |  |  |  |  |
| ¿Son conscientes los empleados de que no deben trabajar en contacto con los productos si no se sienten bien, en especial si tienen síntomas como diarrea o vómitos? | **I** |  |  |  |  |  |
| ¿Se toman medidas para que las personas enfermas o con heridas no realicen labores que puedan contaminar la fruta o las superficies de contacto con ella? | **I** |  |  |  |  |  |
| ¿Existen señalética para que los empleados se laven sus manos, colocados visiblemente en las zonas adecuadas? | **I** |  |  |  |  |  |
| Comportamiento personal |
| ¿Se ha impartido formación al personal sobre prácticas de higiene personal y manipulación inocua de los alimentos? | **I** |  |  |  |  |  |
| Equipo utilizado en el cultivo y la recolección |
| Cuando sea necesario, ¿ Cuenta con procedimientos operativos estandarizados POE para las operaciones de mantenimiento, limpieza y desinfección del equipo de cultivo y recolección? | **N** |  |  |  |  |  |
| ¿Se identifica los requisitos de higiene y mantenimiento específicos para cada equipo y el tipo de fruta u hortaliza asociado con este? | **N** |  |  |  |  |  |
| ¿Los recipientes para residuos, subproductos y sustancias no comestibles o peligrosas son adecuados, están correctamente identificados y son manejados correctamente? | **I** |  |  |  |  |  |
|  |
| **MANIPULACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE** |
| Prevención de la contaminación cruzada |
| ¿Durante la producción primaria y las actividades poscosecha se toman medidas eficaces para prevenir la contaminación cruzada de las frutas y hortalizas frescas? | **R** |  |  |  |  |  |
| ¿Se protegen los productos cosechados del viento, la lluvia, el sol y se trasladan a unas instalaciones de transformación o envasado lo antes posible? | **R** |  |  |  |  |  |
| ¿Se separan las FHF no aptas para consumo humano antes de su almacenamiento o transporte? | **N** |  |  |  |  |  |
| Almacenamiento y transporte desde el campo al establecimiento de envasado |
| ¿Se mantiene limpios el equipo y los contenedores de transporte y los vehículos? | **N** |  |  |  |  |  |
| ¿Se protegen las FHF cosechadas frente a la contaminación durante el transporte? | **N** |  |  |  |  |  |
| ¿Se realiza la carga y el transporte de forma que se minimicen los daños y la contaminación de las FHF? | **R** |  |  |  |  |  |
|  |
| **LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y SANEAMIENTO** |
| Programas de limpieza y mantención |
| Las instalaciones de packing (de tipo provisorias o galpón) y/o la zona de acopio, ¿tienen el tamaño, diseño y características que faciliten su mantención, limpieza y desinfección? | **R** |  |  |  |  |  |
| Los equipos, las herramientas y material de empaque ¿cumplen con los requisitos de diseño, materialidad y facilidad de limpieza, para evitar que la fruta se contamine? | **R** |  |  |  |  |  |
| ¿Existen programa de la mantención de las instalaciones y equipo? | **N** |  |  |  |  |  |
| ¿Existen programa de la limpieza y desinfección de las instalaciones, equipo y material de empaque? | **N** |  |  |  |  |  |
| ¿Existen registros de la limpieza y desinfección de las instalaciones, equipo y material de empaque? | **N** |  |  |  |  |  |
| Sistemas de lucha contra las plagas |
| En las instalaciones de embalaje (de tipo provisorias o galpón), ¿dispone de un programa de monitoreo y control de plagas? | **I** |  |  |  |  |  |
| ¿En los establecimientos de envasado o de elaboración de frutas y hortalizas frescas que no se utilicen durante un cierto periodo, ¿dispone de un programa de monitoreo y control de plagas? | **N** |  |  |  |  |  |
| Gestión de residuos |
| ¿Se toman las medidas adecuadas para el almacenamiento y eliminación de los residuos?  | **I** |  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| Observaciones: |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| CONCLUSIONES | SI | NO | Legislación |
| El participante presento hallazgos SAG durante la inspección del predio, que requieren de acciones correctivas. Que serán detalladas “Acta de inspección verificación de inocuidad” |  |  | RESOLUCIÓN 7550 EXENTA |
| El participante puede continuar las operaciones? |  |  | RESOLUCIÓN 7550 EXENTA |
| El participante presento hallazgos SAG durante la inspección de sus instalaciones, que requieren de acciones correctivas inmediatas. Que comprometen la aptitud de consumo de los producto. |  |  | RESOLUCIÓN 7550 EXENTA |
|  | * Comprometen la certificación de algún mercado de exportación?
 |  |  | RESOLUCIÓN 7550 EXENTA |
| Detallar[[1]](#footnote-1): |
|  |
|  |
|  |
|  |
| * Se notificara al Seremi de salud correspondiente?
 |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| FIRMA REPRESENTANTE PARTICIPANTE | FIRMA INSPECTOR SAG |

1. Agregue cuantas filas requiera. [↑](#footnote-ref-1)