



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 <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
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 - IMPRESINDIBLE - 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 ACCIONES DE MEJORA	NO SATISFACTORIO	NO APLICA	NO OBSERVADO o EVALUADO PARCIALMENTE

I. CONDICIONES PREVIAS						
A. ¿Dispone de una Contraparte de inocuidad? ¿Qué tiene experiencia y capacitación demostrable en la materia?	I					
B. ¿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		
C. ¿El sistema de producción permite el contacto directo entre la tierra y las partes comestibles del cultivo?	INF	Si		No		
D. ¿Se someterán los productos primarios a transformación o proceso que elimine o reduzca la contaminación hasta niveles aceptables?	INF	Si		No		
E. ¿Cuenta con un sistema adecuado de registros para la producción primaria?	N					
F. ¿Existen procedimientos adecuados trazabilidad?	I					
G. ¿Existen procedimientos para la recuperación y retirada de productos?	I					
H. Existen procedimiento para el análisis y tratamiento de reclamaciones relacionadas con inocuidad de los productos producidos	I					
I. ¿Ha recibido todo el personal que supervisa o manipula la fruta de acuerdo con sus labores y según sus responsabilidades?	I					

II. HIGIENE DEL MEDIO / PRODUCCIÓN PRIMARIA						
A. UBICACIÓN DEL LUGAR DE PRODUCCIÓN						
1. ¿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.						
2. ¿Si, la empresa o agricultor ha identificado una fuente de contaminación ha aplicado medidas preventivas o correctivas, para controlarla?	I					
B. ANIMALES Y ACTIVIDAD HUMANA						
1. ¿Se controla el acceso los animales (domésticos o silvestres) a los terrenos de cultivo?	I					
2. ¿Se controla el acceso de personas no esenciales a los terrenos de cultivo?	I					
III. HIGIENE EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS						
A. REQUISITOS RELATIVOS A LOS INSUMOS AGRÍCOLAS						
1. AGUA PARA LA PRODUCCIÓN PRIMARIA						
a) AGUA CRITERIOS GENERALES						
(1) ¿Se han identificado las fuentes de agua utilizadas en la explotación agrícola?	N					
— Si se han identificado, indique las fuentes [INF]		Fuente	Usos			
(2) ¿Se han identificado los sistemas de distribución y almacenamiento del agua empleada en las prácticas agrícolas?	N					
(3) ¿Se protegen las fuentes de agua utilizadas en la producción primaria y operaciones conexas de posibles fuentes de contaminación?	I					
(4) ¿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			
(5) Si corresponde, ¿el productor identificar las medidas correctivas para prevenir o reducir al mínimo la contaminación?	I					
(6) ¿ Se evalúan la calidad microbiana y química del agua, así como su idoneidad para el uso previsto; llevando registros relacionados según corresponda?	R					
(7) ¿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			
(8) Si se han realizado pruebas microbiológicas del agua y los resultados mencionados no son satisfactorios, ¿se han adoptado medidas correctoras?	I					

b) AGUA PARA EL RIEGO Y LA RECOLECCIÓN							
(1) ¿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]							
(2) ¿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					
(3) ¿Se ha definido y respeta un período de tiempo entre el último riego y la cosecha para de las FHF?		R					
c) AGUA PARA LOS FERTILIZANTES, EL CONTROL DE LAS PLAGAS Y OTROS PRODUCTOS AGROQUÍMICOS							
(1) ¿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					
d) AGUA PARA CULTIVOS HIDROPÓNICOS							
(1) ¿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					
(2) ¿Se efectúa limpieza y mantenimiento adecuados de los sistemas de distribución de agua para prevenir la contaminación microbiana del agua?		N					
e) AGUA PARA OTROS USOS AGRÍCOLAS							
(1) ¿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					
(2) ¿Se ha evaluado ha identificado los factores de riesgo de las fuentes de agua?		INF	Si		No		
(3) En caso afirmativo, ¿ha adoptado acciones con el fin de mitigar el riesgo?		I					
2. ESTIÉRCOL, BIOSÓLIDOS Y OTROS FERTILIZANTES NATURALES							
a) Si se usan fertilizantes, especifíquese el tipo.		INF	Si		No		
— En caso afirmativo, indicar el tipo [INF]		Tipo de fertilizante:					
b) ¿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, indique las medidas que la empresa o agricultor adoptan para evitar la contaminación por abonos orgánicos		Medidas adoptadas:					

3. Suelos						
a) ¿Se ha evaluado los suelos para detectar la presencia de peligros que comprometer la inocuidad de los cultivos?	R					
b) 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					
4. Productos agroquímicos						
a) ¿ 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					
b) ¿Está informado el productor de las restricciones sobre ciertos productos químicos en países concretos donde su producto es exportado?	I					
c) ¿ Los trabajadores agrícolas que apliquen productos agroquímicos reciben capacitaciones en los procedimientos apropiados de aplicación e inocuidad?						
d) ¿Cuenta con una bodega para almacenaje de productos químicos?	N					
e) ¿Existen registros del uso de fertilizantes aplicados, incluida la identificación del origen del fertilizante?	I					
f) ¿Existen registros del uso de fertilizantes aplicados, incluida la identificación del origen del fertilizante?	N					
g) ¿Se manipulan y utilizan los productos químicos de limpieza de acuerdo con las instrucciones de los fabricantes?	I					
h) ¿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					
i) ¿Los aspersores y los recipientes de mezcla se lavan meticulosamente después de su utilización?	N					
j) ¿Los productos agroquímicos se conservan en sus recipientes originales, etiquetados con el nombre de la sustancia química e instrucciones para su aplicación?	I					
k) ¿Los recipientes vacíos se eliminan siguiendo las indicaciones del fabricante y no se usan para otros fines?	N					
B. INSTALACIONES CERRADAS UTILIZADAS EN EL CULTIVO Y LA RECOLECCIÓN						
1. Ubicación, proyecto y disposición						
a) ¿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					
2. Abastecimiento de agua						
a) Cuando proceda, ¿las instalaciones cerradas para la producción primaria disponen de un abastecimiento suficiente de agua limpia?	N					
b) ¿Limpia y desinfecta periódicamente las instalaciones de almacenamiento de agua y controlar la calidad del abastecimiento de agua?	N					
3. Drenaje y eliminación de residuos						
a) ¿Se mantienen los sistemas de aguas residuales y sépticos de una manera que no contaminen las áreas de manejo de la fruta?	I					
b) ¿Existe un drenaje adecuado en las instalaciones?	N					
c) ¿Se almacenan los residuos lejos de las zonas de almacenamiento del producto para evitar plagas? ¿Se vacían los contenedores de residuos regularmente?	I					

C. SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL Y SERVICIOS SANITARIOS						
1. Servicios sanitarios y de higiene para el personal						
a) ¿Se cuenta con instalaciones sanitarias, según las recomendaciones normativa vigente y están separados de las zonas de producción y cultivo de alimentos?	I					
b) ¿Los baños (W.C. y lavamanos) tienen diseño, ubicación, equipamiento y mantenimiento adecuadas?	I					
2. Estado de Salud y Aseo Personal						
a) ¿Existe una política de gestión de enfermedades de los trabajadores?	I					
b) ¿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					
c) ¿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					
d) ¿Existen señalética para que los empleados se laven sus manos, colocados visiblemente en las zonas adecuadas?	I					
3. Comportamiento personal						
a) ¿Se ha impartido formación al personal sobre prácticas de higiene personal y manipulación inocua de los alimentos?	I					
D. Equipo utilizado en el cultivo y la recolección						
1. Cuando sea necesario, ¿ Cuenta con procedimientos operativos estandarizados POE para las operaciones de mantenimiento, limpieza y desinfección del equipo de cultivo y recolección?	N					
2. ¿Se identifica los requisitos de higiene y mantenimiento específicos para cada equipo y el tipo de fruta u hortaliza asociado con este?	N					
3. ¿Los recipientes para residuos, subproductos y sustancias no comestibles o peligrosas son adecuados, están correctamente identificados y son manejados correctamente?	I					
IV. MANIPULACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE						
A. Prevención de la contaminación cruzada						
1. ¿Durante la producción primaria y las actividades poscosecha se toman medidas eficaces para prevenir la contaminación cruzada de las frutas y hortalizas frescas?	R					
2. ¿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					
3. ¿Se separan las FHF no aptas para consumo humano antes de su almacenamiento o transporte?	N					
B. Almacenamiento y transporte desde el campo al establecimiento de envasado						
1. ¿Se mantiene limpios el equipo y los contenedores de transporte y los vehículos?	N					
2. ¿Se protegen las FHF cosechadas frente a la contaminación durante el transporte?	N					
3. ¿Se realiza la carga y el transporte de forma que se minimicen los daños y la contaminación de las FHF?	R					

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 :			
- Se notificara al Seremi de salud correspondiente?			

FIRMA REPRESENTANTE PARTICIPANTE	FIRMA INSPECTOR SAG

¹ Agregue cuantas filas requiera.