



PAUTA DE VERIFICACION DE INOCUIDAD / PACKING AMERICANO

N°

DATOS SAG	
OFICINA SAG	
REGIÓN	
FECHA INSPECCIÓN	
NOMBRE INSPECTORES SAG	
CARGO INSPECTORES SAG	

DATOS DEL PARTICIPANTE		Al momento de la inspección se e producción
N° Registro SAG:		RUT Establecimiento:
Razon social:		
Representante Legal:		RUT Rep. Legal:
N° Teléfono Establecimiento:		Correo electronico Establ.
Dirección Establecimiento:		
Nombre contacto Establ.		Telefono Contacto:
Correo electrónico contacto:		

Este documento enumera las observaciones a los requerimientos de la Resolución 7550 EXENTA, del SAG durante la inspección de sus instalaciones. Son observaciones de inspección y no representan cumplimiento. Si tiene una objeción con respecto a una observación, o ha implementado, o planea una observación, puede notificar al SAG. Si tienes alguna pregunta, con

CLASIFICACIÓN Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Se basa en el riesgo potencial inherente de cada ítem en relación con la inocuidad de los productos
- **IMPRESCINDIBLE - I**
Se considera IMPRESCINDIBLE, aquel ítem que puede influir en grado crítico en la inocuidad de los productos
 - **NECESARIO - N**
Se considera NECESARIO, aquel ítem que puede influir en un grado menor pero aún importante en la inocuidad de los productos
 - **RECOMENDABLE - R**
Se considera INFORMATIVO aquel ítem que presenta una información descriptiva, que no afecta la inocuidad de los productos

REQUISITOS / RESOLUCIÓN 7550 EXENTA

I. CONDICIONES PREVIAS

A. ¿Dispone de la Resolución Sanitaria del Servicio de Salud? (Indique)

Numero:	Fecha:

[Requisito Normativo/ RESOLUCIÓN 7550 EXENTA. Título II]

B. Inscripción de los participantes y suscripción del Acuerdo Operacional de Inocuidad.

1. ¿Se encuentra inscrito ante el SAG de acuerdo al procedimiento definido por el Servicio? [Título II, punto 8]
2. ¿Ha presentado en la oficina sectorial respectiva, la documentación legal requerida para suscribir el Acuerdo Operacional de Inocuidad? [Título II, punto 9]

II. REQUISITOS / OBLIGACIONES DE INOCUIDAD

REQUISITOS GENERALES

[Requisito Normativo/ RESOLUCIÓN 7550 EXENTA. Título III, Punto 11.2 Requisito General, Letra (a)]

A.	<p>"Deberán contar con una contraparte técnica de inocuidad, con experiencia y capacitación demostrable en la materia de inocuidad"</p> <p>1. ¿Dispone de una contraparte técnica de inocuidad en el establecimiento, con conocimientos y experiencia demostrable en la materia de inocuidad?</p>
B.	<p>[Requisito Normativo/ RESOLUCIÓN 7550 EXENTA. Título III, Punto 11.1 Requisito General, Letra (a)]</p> <p>"Cada participante deberá identificar y controlar los peligros en los procesos que ejecuta y que pueda afectar la inocuidad de los productos destinados a la exportación".</p> <p>1. ¿El establecimiento ha desarrollado e implementado protocolos de sistemas de gestión o aseguramiento de inocuidad alimentaria? [Ver definición punto 7, letra r]</p> <p>Indique:</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>2. ¿Cuenta con certificación de calidad y/o inocuidad? (Indique el nombre y fecha de validez)</p> <p>Indique:</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>3. Identificación y control de los peligros</p> <p>3.1. ¿Se ha realizado una descripción completa del producto que incluya información pertinente sobre inocuidad, y usos previstos del producto por parte del usuario o consumidor final?</p> <p>_____</p> <p>3.2. ¿Se ha realizado una descripción completa del proceso productivo, contemplando todas las fases de la operación?</p> <p>_____</p> <p>3.3. ¿Se cuenta con diagrama de flujo vigente que cubre todas las fases de la operación y ha sido actualizado in situ?</p> <p>_____</p> <p>3.4. ¿La empresa ha analizado todos los peligros que puede razonablemente producirse, para elaborar un alimento inocuo, en cada fase de producción. Desde la producción primaria, la elaboración y la distribución hasta el punto de consumo?</p> <p>_____</p> <p>3.5. ¿El establecimiento ha determinado medidas o actividades ("Medidas Control") para prevenir o reducirlo a un nivel aceptable el peligro o los peligros identificados?</p> <p>_____</p> <p>3.6. ¿Las medidas o actividades de control cuentan con criterios que separa lo aceptable de lo no aceptable y se monitorean?</p> <p>_____</p> <p>3.7. ¿Se han establecido e implementado acciones correctivas que hay que deben realizarse cuando los resultados de la vigilancia indican pérdida en el control del proceso?</p> <p>_____</p> <p>3.8. ¿Se ha establecido procedimientos de comprobación, que verifican que los sistemas de calidad funcionan eficazmente?</p> <p>Indique, procedimientos de verificación:</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>3.9. ¿Se ha establecido un sistema de registro, adecuado, de las actividades de monitoreo de las medidas de control, las desviaciones y las medidas correctivas correspondientes?</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>[Requisito Normativo/ RESOLUCIÓN 7550 EXENTA. Título III, Punto 11.2 Requisito General, Letra (d)]</p> <p>C. "Deberá contar con un sistema de control de proveedores de embalajes, insumos y aditivos, respecto de los cuales se deberá controlar los peligros que pueden introducirse a la cadena agroalimentaria de exportación."</p>

1. ¿ Los proveedores, del establecimiento, tienen implementado sistemas de Buenas Prácticas de Ma (BPM) o Sistema de Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) u otros protocolos de sist gestión o aseguramiento de inocuidad alimentaria?

Indique:

[Requisito Normativo/ RESOLUCIÓN 7550 EXENTA. Título III, Punto 11.2 Requisito General, Letra (e)]

D

"Otros requisitos que establezcan los países con los cuales el Servicio suscriba protocolos específicos o en los inst Servicio establezca."

1. ¿Conoce y cumple con los requisitos de los países a los cuales el establecimiento exporta y con los c Servicio ha suscrito protocolos específicos?

Indique el nombre países:

E **CONDICIONES GENERALES / PRODUCCIÓN PRIMARIA**

1. ¿Se describe todos los procesos productivos que emplea?

2. ¿Se someterán los productos primarios a transformación o proceso que elimine o reduzca la contar hasta niveles aceptables?

Nota: depende del tipo de FHF y si está previsto su consumo en crudo

[Requisito Normativo/ RESOLUCIÓN 7550 EXENTA. Título III

" Deberá tener implementado un programa de prerrequisitos [...] "Trazabilidad de materias primas y productos

3. ¿Cuenta con un "Cuaderno de Campo" o un sistema de registros para la producción primaria, y se r forma adecuada?

Nota: Sistema adecuado de mantenimiento de registros; se guardan los registros ordenados, de fácil acceso, disponibles al mome auditoría.

3.1. ¿Existen registros de producción, distribución y control de los alimentos y materias primas y se como mínimo, durante 2 años ?

3.2. ¿Existen registros de la aparición de plagas o enfermedades que puedan afectar a la seguridad productos?

3.3. ¿Se conservan los resultados, al menos durante dos años, de todos los análisis pertinentes efec muestras tomadas de plantas u otras muestras que tengan importancia para la salud humana?

3.4. ¿Se encuentra registrado el despacho de fruta?

3.5. ¿En las etiquetas de producto terminado, se incorporan los codigos CSG y CSP ?

3.7. ¿Existen registros, adecuados, sobre trazabilidad que permitan seguir el rastro de las FHF ?

Nota: En los registro se identifica la procedencia del alimento y/o materia prima como etapa anterior, y el destino del product posterior.

[Requisito Normativo/ RESOLUCIÓN 7550 EXENTA. Título III

"Deberá tener implementado un programa de prerrequisitos [...] "Investigación y retroalimentación de reclamo

4. ¿El establecimiento tiene un procedimiento escrito de investigación y retroalimentación de reclamaciones de consumidores o clientes?

[Requisito Normativo/ RESOLUCIÓN 7550 EXENTA. Título III

" Deberá tener implementado un programa de prerrequisitos [...] "Plan de retiro y recuperación del producto"

5. ¿El plan contempla la notificación inmediata al SAG de todo evento o circunstancia que involucre la contaminación confirmada de que alguno de los alimentos que ha manipulado o introducido en la cadena alimentaria de exportación no cumple con las condiciones en materia de inocuidad?

6. ¿Existe un procedimiento para implementar las medidas para corregir y controlar de manera eficaz un evento identificado; en especial si se ha producido un evento que ha sido objeto de una notificación oficial por las autoridades de los países de destino, como también de clientes o importadores?

7. ¿Existen procedimientos implantados sobre Recall?

8. ¿Hay en el huerto una persona o encargado específico en temas de inocuidad con experiencia y capacidad demostrable en materia de inocuidad alimentaria?

F. HIGIENE DEL MEDIO / PRODUCCIÓN PRIMARIA

1. ¿La empresa o agricultor han identificado las fuentes de contaminación del terreno utilizado para el cultivo?

— 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 correctivas?

Ejemplos: emplazamientos de residuos peligrosos cerca de las superficies de cultivo / emplazamientos de tratamiento de aguas residuales cerca de las superficies de cultivo / emplazamientos industriales o de minería cerca de las superficies de cultivo / posibilidad de escurrir agua de campos cercanos / posibilidad de inundación del terreno de cultivo con agua contaminada.

3. ¿En la zona de empaque esta alejada de focos de insalubridad, olores objetables, humo, polvo y otros contaminantes que puedan afectar la inocuidad del alimento?

[Requisito Normativo/ RESOLUCIÓN 7550 EXENTA. Título III, Punto 11.3 Requisito Especificos, Letra (b) punto iii]

G "Deberá tener implementado un programa de prerrequisitos [...] "Control y eliminación de desechos y residuos"

1. ¿Los desechos se retiran de las zonas de manipulación y otras zonas de trabajo, cuantas veces sea necesario por lo menos una vez al día?

2. ¿Inmediatamente después de su evacuación, los receptáculos utilizados para el almacenamiento y equipo que haya entrado en contacto con los desechos se limpian?

3. ¿La zona de almacenamiento de desechos esta separada de las zonas de proceso y de almacenaje de productos primarios y se mantienen limpias?

[Requisito Normativo/ RESOLUCIÓN 7550 EXENTA. Título III

H "Deberá tener implementado un programa de prerrequisitos [...] "Control de proveedores de materiales de empaque"

El establecimiento cuenta con programa de control de proveedores que permite prevenir que los recipientes, envases, embalajes, envoltorios no cedan sustancias tóxicas, contaminantes o modificadoras de la inocuidad de los productos a contener.

Nota: Estos programas deben contemplar certificados de resultados analíticos.

[Requisito Normativo/ RESOLUCIÓN 7550 EXENTA. Título III, Punto 11.3 Requisito Especificos, Letra (b) punto VII]

I " Deberá tener implementado un programa de prerrequisitos [...] "Control de producto terminado respecto del empaque"

1. La planta tiene un programa de control de inocuidad al producto terminado que incluye efectuar análisis oficiales utilizando laboratorios autorizados por SAG ?

[Requisito Normativo/ RESOLUCIÓN 7550 EXENTA. Título III, Punto 11.4 Requisito Especificos, Letra (b) punto V]

J " Deberá tener implementado un programa de prerequisites [...] "Salud e higiene del personal"

1. Estado de salud

1.1. ¿Existe un programa para la gestión de salud de los trabajadores (1) que considera la mantención del estado de salud, de forma que no represente un riesgo de contaminación de los alimentos que manipulan?
Nota (1) : Debe considerar, como mínimo, toda el personal que manipule la fruta o supervise estas labores.

1.2. ¿Se toman las medidas necesarias para evitar que el personal que: padece o es portador de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, tenga heridas infectadas, infecciones cutáneas, llagas o diarrea, no realicen labores que puedan contaminar la fruta o las superficies de contacto con los alimentos?

1.3. ¿Se realizó una capacitación a los empleados, respecto a la importancia de: la salud e higiene que incluya el reconocimiento de los síntomas de enfermedades que puedan contaminar con patógenos la fruta o las superficies de contacto?
Nota: normas de inocuidad, las reglas que deben cumplir al ingreso y trabajo en el huerto, y la necesidad de notificar cualquier enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos o lesión a la dirección.

1.4. ¿Existen protocolos y registros sobre la reincorporación del personal al trabajo tras una enfermedad?

1.5. ¿El cumplimiento de todos los requisitos de salud e higiene por parte del personal es asignado a un supervisor competente?

2. Aseo y comportamiento de los operarios

2.1. ¿Se ha impartido formación, adecuada y continua, al personal sobre prácticas de higiene personal y manipulación higiénica de los alimentos?
Nota: Incluidos los empleados nuevos o temporales. Se deben mantener registros de tales instrucciones, su calendarización, por listas de asistencia y evaluaciones, si corresponde

2.2. ¿El establecimiento controla que el personal aplica prácticas de higiene para evitar que la fruta y superficies de contacto primario se contaminen?
Nota: Mantienen una esmerada limpieza personal mientras estén en funciones. / El personal que manipula alimentos se lava las manos, antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de haber hecho uso de los servicios higiénicos, después de manipular alimentos contaminados y todas las veces que sea necesario.

2.4. ¿Existen señalizaciones para que los empleados se laven sus manos, colocados visiblemente en las zonas adecuadas?

2.5. ¿En las zonas donde se manipulan alimentos se ha prohibido todo acto que pueda contaminar los alimentos?
Nota: Uso de objetos de adorno en las manos, comer, fumar, masticar chicle, u otras prácticas antihigiénicas, tales como escupir, manipular alimentos. Además, de mantener las uñas de las manos cortas, limpias y sin barniz.

2.6. ¿Si para manipular los alimentos se emplean guantes, éstos se mantienen en perfectas condiciones de limpieza e higiene?

2.7. ¿La ropa de trabajo se encuentra en buen estado y limpia?

2.8. ¿Se han habilitado zonas, higiénicas adecuadas, para que los trabajadores se tomen sus descansos y coman?

3. Servicios sanitarios

3.1. ¿Se cuenta con instalaciones sanitarias (servicios de baños y de lavado de manos), que cuenten con suficiente disponibilidad de agua, jabón, y un programa de limpieza, mantención e higiene en forma adecuada en una cantidad adecuada (trabajadores/número de aseos) y están separados de las zonas de producción y cultivo de alimentos?

3.2. ¿Las instalaciones sanitarias disponen de agua potable, jabón, medios para secar las manos y gel desinfectante; y están ubicados de forma adecuada para evitar la escorrentía?

K "Medidas de prevención para minimizar los peligros por ingreso de animales domésticos y silvestres al huerto" y a

1. ¿Se controla el acceso los animales, domésticos o silvestres, a: los terrenos de cultivo, las fuentes o utilizadas en la producción primaria y operaciones conexas?

Indique las formas de control:

2. ¿Se revisa el huerto antes de la cosecha para detectar la presencia de animales (1) y se toman acciones preventivas o correctivas si se encuentra algo?

Nota (1): En forma directa o indirecta, a través de fecas, plumas, pelos, daños o destrucción de plantas o frutos, o también de animales.

3. ¿Se impide que las personas no esenciales o los visitantes casuales accedan a las superficies de cultivo o zonas de producción de alimentos; o se les exige cumplir con los procedimientos de inocuidad alimentaria?

L HIGIENE EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

REQUISITOS RELATIVOS A LOS INSUMOS AGRÍCOLAS

1. Agua criterios generales

1.1. ¿Se han identificado las fuentes de agua utilizadas en la explotación agrícola?

Indique

— Fuente

Nota: municipal, pozo, canal abierto, depósito, río, lago, estanque agrícola, agua de riego reutilizada, agua de lluvia de los tejados, agua residual regenerada, agua de descarga de actividades acuícola, agua purificada

1.2. ¿Se han identificado los sistemas de distribución y almacenamiento del agua empleada en las prácticas agrícolas?

Indique

— Sistemas de distribución y almacenamiento

1.3. ¿Están protegidas las fuentes y los sistemas de distribución y de almacenamiento del agua frente a contaminación?

Nota (1): Contaminación por animales domésticos y silvestres, deyecciones de aves, etc. / por estiércol y la escorrentía potencial / caso de fuertes lluvias.

1.4. ¿Mantiene en buen estado los pozos, tranques, dispositivos de reflujo, mangueras, tuberías, zanjas, canales, para evitar que estos sean una fuente de contaminación para la fruta?

1.5. ¿Se llevan todos los registros relacionados al agua, según corresponda?

1.6. ¿Se controlan regularmente las fuentes, los sistemas de distribución, almacenamiento y equipos empleados en las prácticas agrícolas?

— En caso afirmativo, ¿con qué frecuencia?

--

INF	Tipo de inspección

Nota: Por ejemplo, inspección visual, evaluación microbiana

1.7. Cuando sea necesario, de acuerdo con los riesgos asociados con la producción, ¿los productores analizan el agua que utilizan, para evaluar la calidad microbiana y química del agua; y conservan registros de los análisis realizados?

1.8. Si corresponde, ¿el productor identifica e implementa oportunamente medidas correctivas para reducir al mínimo la contaminación?

2. Productos químicos

2.1. ¿Existen registros del uso de fertilizantes aplicados, incluida la identificación del origen del fertilizante, concentración, método y frecuencia de la aplicación?

2.2. ¿Cuenta con una bodega para almacenaje de productos químicos y se maneja adecuadamente?

2.3. ¿Se manipulan y utilizan los productos químicos de limpieza adecuadamente, de forma que no representen un riesgo a la inocuidad de los productos?

Nota: Se manipulan y utilizan de acuerdo con las instrucciones de los fabricantes. / Se conservan en sus recipientes originales, etiquetados con el nombre de la sustancia química e instrucciones para su aplicación. / Se mezclan de manera de que esta no constituya un riesgo de contaminación a las frutas u hortalizas, a las zonas de trabajo del packing y acopio de estas.

2.4. ¿Los recipientes vacíos se eliminan siguiendo las indicaciones del fabricante y no se usan para fines que pongan en riesgo de contaminación a las frutas u hortalizas y a los operarios?

3. Equipo utilizado en la selección y embalaje de frutas u hortalizas.

3.1. ¿Cuenta con procedimientos operativos estandarizados (POE) para las operaciones de mantenimiento, limpieza y desinfección del equipo de selección y embalaje; identificando los requisitos de higiene y mantenimiento específicos para cada equipo y el tipo de fruta u hortaliza asociado con este?

4. Manipulación, almacenamiento y transporte / prevención de la contaminación cruzada

4.1. ¿Se protegen los productos cosechados del viento, la lluvia y el sol; y se trasladan lo antes posible a las instalaciones de transformación o envasado?

4.2. ¿Se almacenan las frutas u hortalizas cosechadas alejadas de productos químicos, animales y otras fuentes de contaminación?

4.3. ¿Se separan las frutas u hortalizas no aptas de las aptas para consumo humano, antes de su almacenamiento o transporte?

4.4. Todo el personal destinado a la cosecha o empaque de las frutas o hortalizas, incluyendo los temporales, ¿han recibido capacitación anual para reconocer y evitar que se procese fruta visiblemente contaminada; e inspeccionar la limpieza y manejo de los envases de cosecha y herramientas para prevenir la contaminación de ellos?

5. Almacenamiento y transporte desde el campo al establecimiento de envasado

5.1. ¿Existe un programa para mantener limpios los equipos, los contenedores de transporte y los vehículos?
Nota: Limpieza y desinfección se realiza de forma y en un lugar que no cause la contaminación de las FHF, y realiza verificación de la efectividad de esta.

5.2. ¿Se protegen las FHF cosechadas frente a la contaminación durante el transporte?

5.3. ¿Se realiza la carga y el transporte de forma que se minimicen los daños y la contaminación de la:

6. Limpieza, mantenimiento y saneamiento

6.1. Programas de limpieza y mantención

a) Las instalaciones de packing (de tipo provisorias o galpón) y/o la zona de acopio, ¿tienen el tamaño y características que faciliten su mantención, limpieza y desinfección?

b) ¿Se mantienen los contenedores y el equipo en buenas condiciones, para evitar la contaminación y daños al producto?

Nota: Son adecuados para productos con contacto con alimentos

c) ¿Existen programa de la limpieza y desinfección adecuado para los implementos, equipos e instalaciones?

Nota: Las cajas cosecheras, rejillas y contenedores para productos están limpias; y se limpian de forma regular / Las instalaciones y equipo de envasado se mantienen en buen estado de limpieza

d) ¿Existen registros de la limpieza y desinfección de las instalaciones y equipo?

h) Los equipos y las herramientas, ¿cumplen con los requisitos de diseño, calidad de materiales y facilidad de limpieza, para evitar que la FHF se contamine?

i) ¿Todo el equipo, las herramientas, bandejas y contenedores que entran en contacto directo con la fruta, se inspeccionan, mantienen en buen estado, se limpian con regularidad?; y cuando es necesario y adecuado desinfectan las superficies que tienen contacto o que puedan tener contacto con la fruta?

6.2. Sistemas de lucha contra las plagas

a) En las instalaciones de embalaje (de tipo provisorias o galpón), ¿se dispone de un programa de control de plagas, que pueden afectar la inocuidad; y se mantiene registros?

Ej: pajaros, ratones e insectos.

b) En el caso de las estructuras, que no se utilicen durante un cierto periodo, previamente a su uso se toman medidas para reducir al mínimo las infestaciones de plagas, así como el riesgo de contaminación que plantean; y si corresponde realiza las acciones correctivas en el caso de infestaciones?

6.3. Gestión de residuos

a) ¿Se toman las medidas adecuadas para el almacenamiento y eliminación de los residuos?

Nota: En las zonas de almacenamiento, manipulación y en lugares adyacentes, no debe permitirse la acumulación de residuos. El almacenamiento de residuos deben mantenerse limpios.

[Requisito Normativo/ RESOLUCIÓN 7550 EXENTA. Título III

M "Deberá tener implementado un programa de prerequisites [...] "Capacitación del personal"

1. ¿Todas las personas que manipulen alimentos, reciben una instrucción adecuada y continua en materia de manipulación higiénica de los alimentos e higiene personal?

2. ¿Existen registros, al menos, de la formación del personal que supervisa o manipula la fruta en relación con la producción de alimentos inocuos?

Nota: Formación de acuerdo con sus labores y según sus responsabilidades / Temario y fecha de capacitación.

3. ¿Todo el personal de aseo está capacitado en técnicas de limpieza?

[Requisito Normativo/ RESOLUCIÓN 7550 EXENTA. Título III

N "Deberá tener implementado un programa de prerequisites [...] "Etiquetado, almacenamiento y manejo de productos"

1. ¿Se ha desarrollado, implementado y se mantiene un programa adecuado de rotulado, almacenamiento y manejo de productos químicos de limpieza y desinfección?

2. ¿No se mantienen en las zonas de producción, elaboración, transformación, envase y almacenamiento alimentos; sustancias químicas que puedan representar un riesgo de contaminación al producto o par

Observaciones:

CONCLUSIONES

El participante presentó hallazgos SAG durante la inspección del predio, que requieren de acciones correctivas. Que serán detalladas "Acta de inspección y verificación de inocuidad"

El participante puede continuar las operaciones?

El participante presentó hallazgos SAG durante la inspección de sus instalaciones, que requieren de acciones correctivas inmediatas. Que comprometen la aptitud de consumo de los productos.

¿Comprometen la certificación de algún mercado de exportación?

Detallar:

¿Se notificará al Seremi de salud correspondiente?

FIRMA REPRESENTANTE PARTICIPANTE

Se encuentra en	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>

acionadas con hallazgos realizadas por los representantes
 ntan una determinación final del SAG con respecto a su
 implementar, una acción correctiva en respuesta a una
 núníquese con la SAG.

NTA.

	INF	SI		NO
--	-----	----	--	----

	I	SI		NO
Operacional	I	SI		NO

	CLASIFICACIÓN Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN	SATISFACTORIO	REQUIERE ACCIONES DE MEJORA	NO SATISFACTORIO	NO APLICA N/A	NO OBSERVADO	
--	---	---------------	--------------------------------	------------------	---------------	--------------	--

eria".

petencia	INF					
----------	-----	--	--	--	--	--

]

ocuidad del producto hortofrutícola primario

imiento de	INF					
------------	-----	--	--	--	--	--

	INF					
--	-----	--	--	--	--	--

bre su	INF					
as de la	INF					
onfirmado	INF					
orar un ibución	INF					
o eliminar o	INF					
ceptable y	INF					
o los	INF					
funciona	INF					

edidas de	INF					
-----------	-----	--	--	--	--	--

is, deberá exigir la implementación de medidas

manufactura temas de	INF					
-------------------------	-----	--	--	--	--	--

estructivos y/o documentos específicos que el

uales el	I					
----------	---	--	--	--	--	--

	INF					
--	-----	--	--	--	--	--

minación	INF	Si		Indicar Producción:
		No		

terminados"						
antiene en	I					
nto de la						
conservan,	N					
de	I					
tuados en	I					
	I					
	I					
o como etapa	I					

s y denuncias de consumidores o clientes"

os, y	I					
-------	---	--	--	--	--	--

[...]

lena	I					
------	---	--	--	--	--	--

un peligro nitida por	I					
--------------------------	---	--	--	--	--	--

	N					
--	---	--	--	--	--	--

vacitación	R					
------------	---	--	--	--	--	--

ultivar FHF?	N					
--------------	---	--	--	--	--	--

[...]

entivas o <i>esiduales cerca ntía de los</i>	I					
---	---	--	--	--	--	--

ros	I					
-----	---	--	--	--	--	--

[...]"

necesario y	N					
-------------	---	--	--	--	--	--

todo el	N					
---------	---	--	--	--	--	--

de materia	N					
------------	---	--	--	--	--	--

alaje"

pciones, ocuidad de	I					
------------------------	---	--	--	--	--	--

cumplimiento de los parámetros de inocuidad"

nálisis	INF					
---------	-----	--	--	--	--	--



ción de un ipule?	I					
táneas, on ella?	I					
personal, genos la <i>o tipo de</i>	N					
nedad?	I					
a personal	I					

onal y <i>ogramas,</i>	I					
las <i>siempre las lar material</i>	I					
zonas	N					
los <i>oir; cuando</i>	I					
ones de	I					
	I					
sos y	R					

con a periódica, ucción y	I					
---------------------------------	---	--	--	--	--	--

gel	I					
-----	---	--	--	--	--	--

actividad humana

de agua	N					
---------	---	--	--	--	--	--

ones	I					
males muertos	I					
ivo y otras taria?	I					

	I					
--	---	--	--	--	--	--

— Uso
 Nota: riego, lavado, limpieza de equipo, agua de bebida, etc.

ácticas	N					
---------	---	--	--	--	--	--

— Uso

a la	I					
'escorrentía en	I					
as y	I					
	N					
del agua	N					

Frecuencia

hacen tros de los	N					
prevenir o	I					

zante, la	I					
	N					
presenten	N					
quetados con el e	N					
es que	R					

ento,	I					
-------	---	--	--	--	--	--

a las	N					
as fuentes	I					
cenamiento	I					
poreros, ada o que ntas para	R					

ículos? eficacia de	I					
	N					

s FHF?	N					
--------	---	--	--	--	--	--

ño, diseño y	I					
ra y los	N					
laciones? <i>ones y el</i>	I					
	I					
ilidad de	I					
as FHF se uado ¿se	I					

igilancia y	I					
se toman de estas	I					
<i>Las zonas de</i>	I					

eria de	I					
ción con la	I					
	I					

oductos químicos"

imiento y	I					
nto de a la salud?	I					

	SI	NO	Legislación
rrrectivas.			RESOLUCIÓN 7550
			RESOLUCIÓN 7550
			RESOLUCIÓN 7550
			RESOLUCIÓN 7550
			RESOLUCIÓN 7550
<hr/> FIRMA INSPECTOR SAG			

