Todos los participantes de la cadena de exportación de frambuesas (productores, centros de acopio, comercializadores, plantas procesadoras y exportadoras) deben estar inscritos ante el SAG, para poder participar en el proceso de exportación.

Objetivo

1. El siguiente documento detalla los requisitos que deberán cumplir los participantes de la cadena de exportación de frambuesas y los registros que deberán mantener los huertos, centros de acopio, comercializadores, plantas procesadoras y exportadores.

2. La información que se debe mantener en los registros deberá estar actualizada y disponible cuando SAG la requiera. El formato o medios en el cual se mantiene la información que se solicita a continuación es de decisión de cada empresa.

3. Los participantes de la cadena de exportación de frambuesas son responsables de no adquirir, ni comercializar ni exportar fruta que provenga de una condición rechazada, condicional critica, o de un proveedor que no se encuentre registrado ante el SAG.

4. Las plantas procesadoras y las exportadoras serán responsables de informar a sus proveedores de la necesidad de mantener información relativa a la procedencia y destino de su fruta como se indica a continuación.

Alcance

Este Documento será de aplicación Nacional para todos y cada uno de los participantes de la cadena de exportación de frambuesas

Definiciones

Se definen los siguientes términos:

1. **Tipo de proveedor**: se entenderá como proveedor a huertos, comercializadores, centros de acopio, plantas de proceso.

División Protección Agrícola y Forestal. Subdepartamento Exportaciones Agrícolas y Forestales. SAG / Avenida Bulnes 140, Tercer piso. Santiago
Fono: 3451201; Fax: 3451203; E-mail: agricola@sag.gob.cl

2. **Huerto:** lugar físico donde se produce la fruta en donde también se podrá embalar la propia fruta cosechada. En el caso de que un huerto reciba fruta de terceros deberá inscribirse ante el SAG como centro de acopio y cumplir los requisitos de Centro de Acopio.
3. **Centro de acopio**: lugar donde converge la fruta de uno o diferentes productores, con o sin infraestructura de frigorífico.
4. **Comercializador:** persona o grupo de personas que compran y venden fruta de terceros sin acopiarla en un lugar determinado, si no que hay entrega directa desde un huerto a un tercero.
5. **Plantas de Proceso**: Lugar con infraestructura y capacidad de selección, congelamiento y almacenamiento de fruta para exportar en diferentes formatos, según convenio con los mercados externos.
6. **Exportador**: Empresa que se encarga de hacer llegar al mercado externo la fruta producida en nuestro país. Pueden ser ventas de tipo fresco y/o congelado.
7. **Condición de auditoria:** El estado en que se califica al auditado dentro de la auditoría, esta estado puede ser aprobado, condicional, rechazado, cese productivo y no auditado. Las Condiciones de auditoria se detallan en el manual del auditor.

A. REQUISITOS EMPRESAS PROCESADORAS DE CONGELADOS

Las empresas que procesen productos congelados de frambuesa deberán:

- Contar con Resolución Sanitaria del Servicio de Salud respectivo.
- Estar inscritas ante el SAG.

- Contar con Procedimientos Operacionales Estandarizados de Sanitización (POES) con sus respectivos registros de las siguientes áreas:
  - Sala de proceso
  - Cámaras de frío
  - Túneles de congelamiento estático
  - Túnel IQF
  - Líneas de proceso
  - Baños

División Protección Agrícola y Forestal. Subdepartamento Exportaciones Agrícolas y Forestales. SAG / Avenida Bulnes 140, Tercer piso. Santiago
Fono: 3451201; Fax: 3451203; E-mail: agricola@sag.gob.cl

- Contar con agua potable o potabilizada en las actividades de producción.

- Registro de los resultados de análisis microbiológicos de los productos exportados según el plan de muestreo Anexo N°1. Las plantas que prestan servicios y no realizan los análisis por que no exportan directamente, DEBERÁN mantener copia de los resultados realizados por las exportadoras. Los resultados de los análisis realizados deberán contener alguna identificación que permita determinar que los resultados corresponden a los productos exportados (N° de contrato, N° de lote etc.).

- Registros de la cloración del agua.

- Contar con registros de análisis microbiológicos de los productos exportados, según plan de muestreo adjunto.
- Contar con una ficha de proveedores con la siguiente información:
  - Nombre proveedor:
  - Rut
  - Código SAG proveedor:
  - Código proveedor asignado por la empresa:
  - Tipo de proveedor: Productor, comercializador o centro de acopio.
  - Dirección (huerto, centro de acopio etc.):
  - Persona contacto:
  - Fono contacto:
  - E-mail *(voluntario):

- **La empresa deberá ingresar todos los códigos SAG de sus proveedores a la página WEB del SAG. Si alguno de estos proveedores no está inscrito en el SAG, la empresa no podrá comprar fruta a ese proveedor.**

- Contar con un Registro Diario de Recepción de fruta con la siguiente información:
  - Fecha recepción:
  - Nombre:
  - Código SAG proveedor:
  - Volumen / unidad: kg -Ton (para producto congelado) Cajas u otra unidad de medida para fresco
  - Un registro con las guías de despachos de la fruta recepcionada, también servirá para estos efectos.

División Protección Agrícola y Forestal. Subdepartamento Exportaciones Agrícolas y Forestales. SAG / Avenida Bulnes 140, Tercer piso. Santiago
Fono: 3451201; Fax: 3451203; E-mail: agricola@sag.gob.cl

.

- Contar con un Registro Diario de Fruta Procesada
  - Fecha Proceso:
  - Nombre o código Proveedor (es):Código Sag y/o código de la empresa
  - Código de lote de producción u otra identificación de producción:
  - Volumen total por código u otra identificación de producción:
  - Volumen total del día:

- Registro Diario de Despacho de Productos
  - Fecha despacho:
  - Tipo de producto:
  - Fecha de embalaje:
  - Envase y peso:
  - Nº Guía de despacho

- Contar con un libro de existencias diarias donde se incluya:

  - Fecha:
  - Documento: (N° de guía y código SAG).
  - Entrada: (Kg de fruta que ingresan a la planta)
  - Salida: (Kg de fruta que salen de la planta)
  - Saldo: (La diferencia (kg) de lo que sale con lo que entra.

- Contar con un registro de inasistencias del personal y su causal. La causal de inasistencia se refiere a si la inasistencia fue por motivos de enfermedad, permiso u otro. No es necesario especificar la enfermedad pero si es posible colocar síntomas observados.

- Se deberá llevar un control de roedores de acuerdo a la normativa nacional vigente. La empresa que realice el control deberá estar aprobada por el Servicio de Salud Respectivo. Contar con el plano de ubicación de las trampas y los registros de control que realiza la Empresa. Aquéllas empresas que estén autorizadas por el Servicio de Salud de realizar su propio control de plagas deberán mostrar la autorización o el certificado de capacitación de la persona que realiza el control emitido por el Servicio de Salud.

División Protección Agrícola y Forestal. Subdepartamento Exportaciones Agrícolas y Forestales. SAG / Avenida Bulnes 140, Tercer piso. Santiago
Fono: 3451201; Fax: 3451203; E-mail: agricola@sag.gob.cl

- El lugar donde se encuentra la planta y su entorno deberán estar libres de focos insalubres.

- El lugar destinado para almacenaje de basura se deberá encontrar alejado de la sala de proceso.

- La sala de proceso deberá encontrarse resguardada y cerrada en todo su perímetro (puerta cerrada, ventanas protegidas).

- En la sala de proceso deberá existir señalética que prohíba comer, fumar y usar joyas

- La sala de proceso debe estar limpia y ordenada.

- Las empresas deberán asegurar que el personal que manipula directamente la fruta realiza un adecuado lavado de manos. Esto será verificable a través de instalaciones para lavado de manos con jabón líquido, gel o desinfectante a la entrada de la sala de proceso y/o procedimientos y señalética que estipulen la exigencia de lavado de manos antes de entrar a la sala de proceso.

- El personal que manipula directamente la fruta, deberá mantener en todo momento las manos limpias, uñas cortas, el pelo tomado y cubierto, y no utilizar joyas. El delantal debe usarse solo al interior de la sala de proceso. En el exterior de la sala de proceso y/o baños deberá existir instalaciones como percheros para dejar el delantal.

- Los materiales de embalaje que se manejan dentro de la sala de proceso deberán mantenerse ordenados y siempre sobre una superficie limpia que impida el contacto directo con el suelo.

- La fruta deberá mantenerse siempre sobre una superficie limpia y no en contacto directo con el suelo. En el caso de que se utilicen las mismas bandejas pero vacías para cumplir con este requisito, las bandejas que van en contacto directo con el suelo, deberán estar claramente identificadas o ser de distinto color.

División Protección Agrícola y Forestal. Subdepartamento Exportaciones Agrícolas y Forestales. SAG / Avenida Bulnes 140, Tercer piso. Santiago
Fono: 3451201; Fax: 3451203; E-mail: agricola@sag.gob.cl

- Se deberá contar con basureros con tapa dentro de la sala de proceso. En caso de que no cuenten con basureros por exigencias de la empresa certificadora privada, se deberá indicar el protocolo donde se indica lo señalado y los procedimientos que se realizan para la eficiente eliminación de residuos y basuras que se generen en la sala de proceso.

- Los materiales de embalaje que se utilicen para contener directamente la fruta deberán estar resguardados en un recinto específico para este fin, el cual deberá cumplir con lo siguiente:

    - Estar aislado del medio externo y protegido de las inclemencias del clima.
    - Estar limpio y ordenado
    - Los materiales deberán almacenarse de tal manera que no estén en contacto directo con el suelo y deberá mantenerse una distancia que permita el paso de una persona entre los materiales y las paredes del recinto o bien a una altura suficiente del suelo que permita la observación por debajo los materiales.

  Deberá contar con control de roedores.

- Servicios higiénicos limpios, en buen funcionamiento, con papel higiénico, lavamanos con jabón o líquido desinfectante, toalla desechable y basurero con tapa. Estos deberán estar en buen estado de limpieza y contar con señalética que estipule la obligación de lavarse las manos y la forma correcta de hacerlo.

- Deberán contar con las instalaciones necesarias para realizar el lavado de bandejas. Se deberá utilizar agua potable o potabilizada. La capacidad de lavado debe ser proporcional al número de rejillas que se entregan diariamente. Las rejillas deben quedar bien resguardadas o protegidas para impedir su contaminación. Todos los proveedores deben recibir bandejas limpias.

- Las cámaras frigoríficas se deben encontrar limpias y ordenadas. La fruta debe estar sobre pallets (nunca en contacto directo con el suelo). Se debe registrar la temperatura de las cámaras.

División Protección Agrícola y Forestal. Subdepartamento Exportaciones Agrícolas y Forestales. SAG / Avenida Bulnes 140, Tercer piso. Santiago
Fono: 3451201; Fax: 3451203; E-mail: agricola@sag.gob.cl

- Se deben tomar las medidas apropiadas para impedir el ingreso de animales a la planta. Debe existir señalética que indique la prohibición de ingresar con animales.

Requerimiento de Etiquetado de las cajas de frambuesas congeladas.

Los envases deberán disponer de una rotulación mínima, etiquetas impresas de forma permanente en las cajas que considere la siguiente información:

En este anexo se detallan las condiciones que deben cumplir las cajas de productos congelados.

Requerimiento de rotulación mínima.

Las cajas deberán disponer de una rotulación mínima, impresa de forma permanente, que considere la siguiente información:

- Código SAG de la Planta
- Código SAG del Productor
- Fecha de proceso/ embalaje

División Protección Agrícola y Forestal. Subdepartamento Exportaciones Agrícolas y Forestales. SAG / Avenida Bulnes 140, Tercer piso. Santiago
Fono: 3451201; Fax: 3451203; E-mail: agricola@sag.gob.cl

Código de trazabilidad:

1.- Cuando este asociado a un solo productor en la caja se coloca el Código SAG del productor (PRBS070000000).

2.- Cuando el código de trazabilidad este asociado a un CAP o COM o Varios proveedores, este código va a ir cambiando por día y por contenedor.

- **Por cada despacho se deberá tener la siguiente información:**

- Guía de despacho por vehículo de transporte.
- Registro de despacho SAG

División Protección Agrícola y Forestal. Subdepartamento Exportaciones Agrícolas y Forestales. SAG / Avenida Bulnes 140, Tercer piso. Santiago
Fono: 3451201; Fax: 3451203; E-mail: agricola@sag.gob.cl

Registro de despacho SAG.

Fecha:

Despacho N°:
N° de guía de despacho:

N° del Contenedor

Nombre del cliente

Código de Trazabilidad	Código SAG Proveedores	Volumen (N° de cajas)	Fecha de elaboración
501	COM07S11419		
502	PRB07S0004		
503	CAP07S1234		

Está información de cada despacho:

- Deberá estar archivada en un solo lugar.
- La empresa dispondrá de hasta 7 días (calendario) para colectar
- la información)
- Deberá estar disponible solo para ser supervisiones por SAG.

División Protección Agrícola y Forestal. Subdepartamento Exportaciones Agrícolas y Forestales. SAG / Avenida Bulnes 140, Tercer piso. Santiago
Fono: 3451201; Fax: 3451203; E-mail: agricola@sag.gob.cl

Rechazos de Proveedores:

- Compra a un proveedor que fue rechazado después de la compra de la fruta. No va a tener problemas siempre y cuando lo demuestren.

- Compra a un proveedor rechazado:
  - Se rechaza el comprador de esa fruta. La fruta no puede ser exportada.

B. REQUISITOS EMPRESAS EXPORTADORAS

- Las empresas exportadoras de fruta fresca deberán contar con los registros de análisis de agua para pulverización en los huertos.

- Deberán corroborar en el Software de Frambuesa la inscripción SAG de cada uno de sus proveedores e ingresar a su ficha de inscripción dichos códigos SAG.

- Deberán exigir a sus proveedores el listado de proveedores indicando nombre de proveedor y código SAG respectivo. También deberán exigir los resultados de análisis microbiológicos al agua.

- Las empresas exportadoras tanto de productos frescos como congelados deberán contar con los siguientes registros:

  - Ficha de Proveedores con la siguiente información:
    - Nombre proveedor:
    - Rut
    - Código proveedor *:asignado por la empresa
    - Código SAG:
    - Tipo de proveedor:
    - Dirección (huerto, centro de acopio etc.):
    - Persona contacto:

División Protección Agrícola y Forestal. Subdepartamento Exportaciones Agrícolas y Forestales. SAG / Avenida Bulnes 140, Tercer piso. Santiago
Fono: 3451201; Fax: 3451203; E-mail: agricola@sag.gob.cl

- Fono contacto:
- E-mail *:

o Registro diario de Recepción de Fruta:
- Fecha recepción:
- Nombre o código proveedor:
- Volumen recepcionado: unidad de medida

o Registro Diario de Despacho de Productos
- Fecha de exportación:
- Proveedores:
- Destino: país
- Origen: (último lugar de mantención de la fruta antes de ser embarcado)
- Nº de guía de embarque:

C. REQUISITOS CENTROS DE ACOPIO

- Deberá contar con agua potable o potabilizada y llevar registros de potabilización o un certificado de análisis microbiológico del agua de pozo o noria.

- Contar con una ficha de proveedores con la siguiente información:
  - Nombre proveedor:
  - Rut
  - Código SAG proveedor:
  - Código proveedor asignado por la empresa:
  - Tipo de proveedor:
  - Dirección (huerto, centro de acopio etc.):
  - Persona contacto:
  - Fono contacto:
  - E-mail * (voluntario):

- El Centro de Acopio deberá ingresar todos los códigos SAG de sus proveedores en la página WEB del SAG. Si alguno de estos proveedores no está inscrito en el SAG, el Centro de Acopio no podrá comprar fruta a ese proveedor.

- Debe contar con un procedimiento (POES) y con registros de la higiene y limpieza de la zona de Acopio.

- En el Centro de Acopio se deberán mantener los siguientes registros:

  - Registro diario de Recepción de Fruta:
    - Fecha recepción:
    - Nombre
    - Código proveedor:
    - Código SAG
    - Volumen recepcionado: unidad de medida

  - Registro Diario de Despacho de Productos
    - Fecha despacho:
    - Fecha de embalaje: aplica sólo fruta fresca
    - Volumen despachado: unidad de medida
    - Nº Guía de despacho:

  - Registro diario de Control de roedores.
    - Fecha de instalación:
    - Producto utilizado:
    - Nº de Trampa:
    - Fecha de revisión:
    - Observación.
    - Fecha de recambio:
    - Nombre del producto recambiado.

- Las trampas deben estar enumeradas y bien identificadas.

- Servicios higiénicos limpios, en buen funcionamiento, con papel higiénico, WC con tapa, lavamanos con jabón o líquido desinfectante, toalla desechable y basurero con tapa. Estos deberán estar en buen estado de limpieza y contar con señalética que estipule la obligación de lavarse las manos y la forma correcta de hacerlo.

- En el centro de Acopio debe existir control de roedores, en todo su entorno y un plano con la ubicación de las trampas enumeradas.

División Protección Agrícola y Forestal. Subdepartamento Exportaciones Agrícolas y Forestales. SAG / Avenida Bulnes 140, Tercer piso. Santiago
Fono: 3451201; Fax: 3451203; E-mail: agricola@sag.gob.cl

- El área de acopio debe ser exclusiva para la mantención de fruta. Está estrictamente prohibido mantener otros productos como semillas, fertilizantes, productos químicos u otros alimentos en esta zona.

- El área de acopio de la fruta debe estar cubierta y protegida, para evitar contaminaciones, por ejemplo de animales, insectos, polvo, etc.
- El lugar debe estar limpio y ordenado. Estar lejos de focos de contaminación.

- El piso deberá ser de fácil limpieza. Aquéllos centros de acopio que reciban un gran volumen de fruta deberán contar con piso de cemento o sólido en el área donde se acopie la fruta.

- La fruta debe permanecer sobre pallets o cualquier otro material que impida el contacto directo con el suelo.

- El personal que manipule la fruta deberá tener el pelo tomado y cubierto, uñas cortas, manos limpias, y sin joyas.

- Deberá contar con señalética que indique la prohibición de comer, fumar, usar joyas y la entrada de animales al recinto.

- En caso de entregar bandejas para la cosecha de fruta a sus proveedores, deberán contar con las instalaciones necesarias para el lavado de ellas.

En aquellos centros de acopio donde además se realice manipulación de fruta para exportación en fresco deberán:

- Realizar las labores de selección de fruta y embalaje dentro de un packing, el cuál debe estar aislado del medio externo, como mínimo con una malla rushell.

- Las personas que manipulan directamente la fruta deberán mantener el pelo tomado y cubierto, uñas cortas, manos limpias, y sin joyas.

División Protección Agrícola y Forestal. Subdepartamento Exportaciones Agrícolas y Forestales. SAG / Avenida Bulnes 140, Tercer piso. Santiago
Fono: 3451201; Fax: 3451203; E-mail: agricola@sag.gob.cl

- El mesón donde se realice la selección deberá ser de material lavable y mantenerse limpio en todo momento

- Los materiales de embalaje que se guarden en el centro de acopio deberán mantenerse en un lugar resguardado de las inclemencias del clima y limpio. El lugar donde se guarden los materiales, debe ser exclusivo para este fin. Los materiales de embalaje no deberán permanecer a la intemperie.

- Las cámaras frigoríficas se deben encontrar limpias y ordenadas y de uso exclusivo para la fruta, la cual debe estar sobre pallets (nunca en contacto directo con el suelo). Se debe registrar la temperatura de las cámaras.

- Se deben tomar las medidas apropiadas para impedir el ingreso de animales al Centro de Acopio. Debe existir señalética que indique la prohibición de ingresar con animales.

Para el caso de centros de fumigación deben cumplir con las mismas exigencias de centros de acopio y presentar packing list con información de exportadora con su respectivo código SAG, centro de acopio con código SAG, productor con código SAG /RUT y numero de cajas COMO MINIMO.

D. REQUISITOS DE COMERCIALIZADORES

- Contar con una ficha de proveedores con la siguiente información:
  - Nombre proveedor:
  - Rut
  - Código SAG proveedor:
  - Código proveedor asignado por la empresa:
  - Tipo de proveedor:
  - Dirección (huerto, centro de acopio etc.):
  - Persona contacto:
  - Fono contacto:
  - E-mail * (voluntario):

División Protección Agrícola y Forestal. Subdepartamento Exportaciones Agrícolas y Forestales. SAG / Avenida Bulnes 140, Tercer piso. Santiago
Fono: 3451201; Fax: 3451203; E-mail: agricola@sag.gob.cl

- El Comercializador deberá ingresar todos los códigos SAG de sus proveedores en la página WEB del SAG. Si alguno de estos proveedores no está inscrito en el SAG, el comercializador no podrá comprar fruta a ese proveedor.

- El Comercializador deberá mantener los siguientes registros:

  - Registro diario de Recepción de Fruta:
    - Fecha recepción:
    - Nombre del proveedor:
    - Código proveedor:
    - Código SAG del proveedor:
    - Volumen recepcionado: unidad de medida

  - Registro Diario de Despacho de Productos
    - Fecha despacho:
    - Fecha de embalaje: aplica sólo fruta fresca
    - Volumen despachado: unidad de medida
    - Nº Guía de despacho:

- El medio de transporte de la fruta deberá ser para uso exclusivo de fruta, mantenerse limpio y la fruta deberá transportarse resguardada durante todo el trayecto. Deberá existir un espacio entre el material utilizado para resguardo y la fruta, no se debe colocar el material de resguardo inmediatamente sobre la fruta. no podrá transportarse fruta junto con otros productos como fertilizantes, semillas, maquinaria, productos químicos u otros.

E. REQUISITOS PARA HUERTOS

Todos los huertos deben estar inscritos en el Sistema en línea del SAG. En caso de hacer selección de fresco en el huerto, debe tener su Código Sag rotulado por caja. Además debe dar acceso a su comprador de la información necesaria para verificar que su(s) huerto(s) se encuentra(n) registrado(s) en el SAG.

1. **Agua para usos sanitarios y para aplicación de productos fitosanitarios y fertilizantes.**

División Protección Agrícola y Forestal. Subdepartamento Exportaciones Agrícolas y Forestales. SAG / Avenida Bulnes 140, Tercer piso. Santiago
Fono: 3451201; Fax: 3451203; E-mail: agricola@sag.gob.cl

- No podrá provenir de acequia o canal.

- Se aceptará aguas provenientes de: noria, pozo zanja, pozo profundo y vertiente debidamente cubiertos y protegidos, los que deberán contar con análisis de agua que se indican a continuación:
  - Control microbiológico:

    - Límite crítico 1 : E. Coli no detectable en 100 ml (2) Y
      Coliformes fecales no detectables en 100 ml (3)

    - Si el análisis arroja que el agua no cumple con este límite crítico, el huerto deberá acreditar la utilización de algún método destinado a solucionar el problema y demostrar ante la entidad verificadora con un nuevo análisis que cumple con el límite crítico.

- También se aceptará agua de otra fuente que esté autorizada por resolución sanitaria del Servicio de Salud del área jurisdiccional. Para lo cual se exigirá el comprobante de pago de consumo y/o la resolución sanitaria respectiva por cada fuente.

  - Por cada fuente de agua se solicitará al menos un análisis de agua en el año, de preferencia previo a inicio de cosecha (4).

2. Protección de Fuentes de Agua.

[1] Nota aclaratoria: el límite de detección es 2 NMP
[2] Técnica estandarizada de fermentación en tubos múltiples (NMP) Standard Methods for Examination of water and waste water. APHA, AWWA y WICF, 17 º Ed.
[3] NMP de coliformes fecales en agua utilizando medio A-1. Standard Methods for Examination of water and wastewater. APHA, AWWA y WICF, pág. 9 - 88. 17 º Ed. o Recuento de Coliformes por Filtro de Membrana.
[4] Las muestras de agua podrán ser tomadas por los propios productores agrícolas, por las agrupaciones que los cobijan o por los laboratorios analíticos, pero en todos los casos, el SAG se reserva el derecho a remuestrear.

División Protección Agrícola y Forestal. Subdepartamento Exportaciones Agrícolas y Forestales. SAG / Avenida Bulnes 140, Tercer piso. Santiago
Fono: 3451201; Fax: 3451203; E-mail: agricola@sag.gob.cl

- Las norias deberán estar revestidas en su interior por anillos o tubos de hormigón prefabricado; albañilería de ladrillo; hormigón armado in situ o mampostería en piedra.

- Adicionalmente deberán estar aisladas del exterior por una tapa con cierre hermético, que impida la entrada de aguas superficiales, insectos y cualquier otro agente de contaminación proveniente del exterior y contar con extracción de agua mediante bombeo. Debe existir un espacio entre la tapa de la noria y el suelo, nunca, a ras de suelo.

- Los pozos - zanja y las vertiente deberán estar aislados del medio exterior en toda su extensión como mínimo por una malla ruschel para prevenir la contaminación externa. El área donde se sitúa la bomba de extracción del agua, deberá estar revestida en la misma forma y materiales que las norias. El sistema de extracción del agua debe contar con una unidad de bombeo y demás accesorios que impidan su contaminación.

- Las norias, las vertientes, así como los pozos profundos y los pozos zanjas deben estar situados aguas arriba de letrinas o fuentes de aguas negras y a una distancia mayor de 20 metros.

3. Higiene del personal e instalaciones sanitarias

3.1 Higiene del Personal

- Se debe asegurar la mantención de un grado apropiado de higiene personal. En todo momento se deberá mantener las manos limpias, las uñas cortas y el pelo tomado y cubierto.

- Los cortes y heridas deben cubrirse con vendajes adecuados resistentes al agua.

- El personal que manipula directamente la fruta, o cualquier otro material que entre en contacto con las mismas, deberá lavarse las manos con agua y jabón antes de comenzar con las actividades, cada vez que se regrese a las áreas de manejo,

División Protección Agrícola y Forestal. Subdepartamento Exportaciones Agrícolas y Forestales. SAG / Avenida Bulnes 140, Tercer piso. Santiago
Fono: 3451201; Fax: 3451203; E-mail: agricola@sag.gob.cl

después de una pausa, inmediatamente después de utilizar productos fitosanitarios o después de usar cualquier material que pueda contaminar a la fruta.

3.2 Estado de salud de los Trabajadores

- Aquellas personas de las cuáles se tenga conocimiento o sospeche de ser portadores de un agente infeccioso que pudiere transmitirse a través de la fruta, deberán ser suspendidas de las actividades que impliquen manipulación directa de la fruta y colocadas en otras actividades.

3.3 Instalaciones Sanitarias

- Los huertos deberán contar con instalaciones sanitarias para los trabajadores, aquéllos huertos con superficies menores a 0,5 há podrán utilizar el baño de la casa.

  Las instalaciones sanitarias deberán:

  - Ubicarse en el predio próximas al lugar donde se están realizando las faenas.
  - Contar con un diseño apropiado para asegurar la eliminación de desechos y evitar la contaminación de los sitios de cultivo, la fruta y/o los insumos agrícolas.
  - El baño deberá estar situado como mínimo a 7 m del huerto y 125 m como máximo. Si existe un curso de agua los baños deberán ubicarse a 20 m de el o demostrar que cuenta con las instalaciones necesarias para impedir que se contamine el canal. (Ej: uso de baño químico etc.)
  - Mantenerse bajo condiciones sanitarias y en buen estado todo el tiempo.

3.4 Lavamanos;

División Protección Agrícola y Forestal. Subdepartamento Exportaciones Agrícolas y Forestales. SAG / Avenida Bulnes 140, Tercer piso. Santiago
Fono: 3451201; Fax: 3451203; E-mail: agricola@sag.gob.cl

- Se debe contar con agua potable o potabilizada para beber y para el lavado de manos del personal.

- Contar con los medios adecuados para el lavado, sanitizado y secado higiénico de las manos entre el baño y el huerto, con la señalética que indique la obligación de lavarse las manos con agua y jabón.

- Cuando el agua se distribuye en bidones, está debe cumplir con los siguientes requisitos:
  - El bidón no puede tener sedimentos en su interior.
  - El bidón debe ser de uso exclusivo para contener agua.
  - Debe contar con una llave dispensadora para poder sacar el agua.
  - Debe estar sobre alguna estructura que impida el contacto directo con el suelo.
  - El agua debe estar limpia y sin olores extraños.

Especialmente en épocas de cosecha, es muy importante que todas las personas que intervienen en la producción, cosecha, manipulación y embalaje de fruta, se laven las manos, para disminuir riesgos de contaminación.

4. Materiales de cosecha

- Los envases que se utilicen para cosechar la fruta deberán ser de material lavable no metálico y de preferencia nuevos. Los envases que se utilicen para la cosecha no podrán ser envases que hayan contenido productos químicos, pintura u otro que pueda contaminar a la fruta.

- Los envases destinados a contener fruta no deberán ponerse en contacto directo con el suelo, deberán estar limpios y mantenerse siempre sobre pallets, o en su efecto se deberá utilizar otro método que impida el contacto directo de los envases con el suelo. Se recomienda que los envases para cosechar se mantengan colgados en un sitio destinado para este fin.

División Protección Agrícola y Forestal. Subdepartamento Exportaciones Agrícolas y Forestales. SAG / Avenida Bulnes 140, Tercer piso. Santiago
Fono: 3451201; Fax: 3451203; E-mail: agricola@sag.gob.cl

- Los envases destinados a contener fruta no deben guardarse junto a productos químicos, fertilizantes aceites u otros contaminantes.

- Todo envase destinado a contener fruta deberá mantenerse limpio, los envases que se utilizan para cosechar deberán lavarse al inicio de la faena de cosecha. En caso de recibir bandejas sucias estas deberán ser lavadas antes de ser utilizadas para la cosecha. Se exigirá que en el huerto exista una instalación destinada al lavado de bandejas.

- Las bandejas limpias deberán mantenerse en un lugar resguardado para impedir su contaminación.

5. Fruta cosechada.

- La fruta cosechada deberá mantenerse resguardada, alejada de animales, en una zona destinada para este fin. La fruta deberá mantenerse sobre una superficie limpia que impida el contacto directo con el suelo.

6. Packing

En caso de realizar embalaje en el predio, deberá existir una zona resguardada como mínimo con malla Rushell al menos en tres costados y cubierta para impedir el ingreso de plagas y vectores. El piso deberá ser de fácil limpieza, si es de tierra este deberá estar compactado. No se permite el uso de gravilla.

- Los mesones deberán estar limpios y ser de material lavable.

- Los materiales de embalaje deberán guardarse en una zona distinta al lugar donde se almacenan productos químicos. Esta zona deberá estar resguardada, como mínimo por una malla Rushell y los materiales deberán estar siempre sobre superficies limpias.

- Deberá realizarse en estas zonas (entorno del packing y zona de guarda de materiales) un control de roedores en el exterior.

División Protección Agrícola y Forestal. Subdepartamento Exportaciones Agrícolas y Forestales. SAG / Avenida Bulnes 140, Tercer piso. Santiago
Fono: 3451201; Fax: 3451203; E-mail: agricola@sag.gob.cl

- Deberá contar con señalética que indique la prohibición de comer, fumar, ingresar con animales y usar joyas, y la obligación de lavarse las manos cada vez que se manipula la fruta.

7. Registros

- Deberá contar como mínimo con lo que se muestra en el anexo N°2 **Cuaderno de Campo**.

8. Señalética

- El huerto deberá contar además de la señalética mencionada anteriormente, con señalética que indique la prohibición de comer, fumar, ingresar con animales y usar joyas, y la obligación de lavarse las manos cada vez que se ingrese al huerto.

9. Almacenamiento y uso de productos fitosanitarios:

- Debe existir un lugar adecuado y exclusivo para guardar productos fitosanitarios, además de mantener Elementos de Protección Personal (EPP) en buen estado y de acuerdo a los plaguicidas almacenados.

- Además se debe realizar la eliminación adecuada de los envases vacíos de plaguicidas, según la normativa chilena.

ANEXO N°1

PLANES DE MUESTREO TEMPORADA 2011-2012:

I. Análisis de Agua para Pulverización de frambuesa fresca,

División Protección Agrícola y Forestal. Subdepartamento Exportaciones Agrícolas y Forestales. SAG / Avenida Bulnes 140, Tercer piso. Santiago
Fono: 3451201; Fax: 3451203; E-mail: agricola@sag.gob.cl

Durante la temporada 2011-2012 Las exportadoras deberán contar con el respaldo de al menos un análisis microbiológico de agua por huerto y por cada fuente de agua utilizada para pulverizar, que se caracterizará por lo siguiente:

1. Los resultados de los análisis deberán estar dentro de los siguientes límites:

   < 1 ucf o NMP por 100 ml para E.Coli.

   < 1 ucf o NMP por 100 ml para coliformes fecales.

2. La toma de muestra de agua y el análisis microbiológico podrán provenir tanto de laboratorios propios como externos, siempre y cuando cumplan con los requisitos mínimos establecidos, los cuales se detallan en el cuadro 1.

3. SAG se reserva la facultad de tomar contramuestras al 2% del total de análisis presentados por el exportador, en el período mencionado. El costo de estos análisis será de cargo del exportador.

II. Plan de Muestreo Microbiológico de Frambuesa Congelada de Exportación

Durante la temporada 2010-2011 las plantas de proceso deberán realizar un plan de muestreo microbiológico de frambuesa congelada que se caracterizará por lo siguiente:

1. La toma de muestras de frambuesa congelada y el análisis microbiológico podrán provenir tanto de laboratorios propios como externos, siempre y cuando cumplan con los requisitos mínimos que se describen en el cuadro 1.

2. El plan de muestreo debe centrarse en el producto terminado (frambuesa congelada).

3. Se tomará 01 muestra por contenedor de exportación. La cantidad a recolectar en cada muestra será de 500 gramos, la cual deberá ser obtenida al azar.

4. SAG se reserva la facultad de realizar análisis de contramuestras. El número de análisis de contramuestras que realice el Servicio, no podrá superar el 2% del número total de contenedores exportados al momento de la auditoria.

División Protección Agrícola y Forestal. Subdepartamento Exportaciones Agrícolas y Forestales. SAG / Avenida Bulnes 140, Tercer piso. Santiago
Fono: 3451201; Fax: 3451203; E-mail: agricola@sag.gob.cl

5. Se tomará como base el Reglamento Sanitario de los Alimentos vigente para los criterios de parámetro y límites por gramos, analizándose los siguientes microorganismos, con sus respectivos límites por gramo

Parámetro	Límite por gramo	
	m	M
Rcto. Aerobios Mesóf. (RAM)	10^4	10^5
Enterobacteriaceas	10^2	10^3

Cuadro 1
Requisitos mínimos que deben cumplir los laboratorios
(propios y externos)

División Protección Agrícola y Forestal. Subdepartamento Exportaciones Agrícolas y Forestales. SAG / Avenida Bulnes 140, Tercer piso. Santiago
Fono: 3451201; Fax: 3451203; E-mail: agricola@sag.gob.cl

a) Experiencia analítica de 1 año, a lo menos. Condiciones estructurales mínimas, en la parte analítica y en el proceso de toma de muestra. Los laboratorios deberán estar situados en zonas alejadas de focos de insalubridad, polvo y contaminantes y sus instalaciones deberán permitir que las operaciones puedan realizarse en condiciones que se garantice la fluidez del proceso.

b) En las zonas de análisis, los pisos, paredes y cielos rasos, como también puertas y ventanas deberán estar construidas de materiales impermeables no absorbentes, lavables y atóxicos.

c) Cuando las actividades desarrolladas en áreas vecinas sean incompatibles entre sí y afecten la calidad de las prestaciones deberá existir una separación efectiva.

Las instalaciones deberán disponer de sistemas de abastecimiento de agua, evacuación de aguas residuales y, cuando sea el caso, de desechos biológicos, extracción de gases, áreas de temperatura controlada y sistemas de seguridad o emergencias, los que deberán mantenerse en buen estado de funcionamiento.

División Protección Agrícola y Forestal. Subdepartamento Exportaciones Agrícolas y Forestales. SAG / Avenida Bulnes 140, Tercer piso. Santiago
Fono: 3451201; Fax: 3451203; E-mail: agricola@sag.gob.cl

ANEXO N° 2

CUADERNO DE CAMPO
Registros de Huerto
RESOLUCION SAG Nº 3410-2002

División De Protección Agrícola. Subdepartamento Exportaciones. SAG / Avenida Bulnes 140, Tercer piso. Santiago
Fono: 3451202; Fax: 345120369664480; E-mail: exportaciones@sag.gob.cl

1.- Descripción del Predio.

Nombre del Huerto		
Nombre del Productor		
RUT		
Dirección del Huerto		
Rol de Avaluó		
Superficie del Huerto (Ha)		
	Nombre Variedad 1:	**Superficie:**
	Nombre Variedad 2:	**Superficie:**
Fuente de agua para Riego		
Fuente de agua para Pulverización		
Encargado del Huerto		
Teléfono del encargado del Huerto		

División Protección Agrícola y Forestal. Subdepartamento Exportaciones Agrícolas y Forestales. SAG / Avenida Bulnes 140, Tercer piso. Santiago
Fono: 3451201; Fax: 3451203; E-mail: agricola@sag.gob.cl

2.- Plano o Croquis del Predio

Ubicación del huerto de frambuesas dentro del predio, indicando ubicación de las variedades y fuentes de agua para pulverización de productos químicos.

División Protección Agrícola y Forestal. Subdepartamento Exportaciones Agrícolas y Forestales. SAG / Avenida Bulnes 140, Tercer piso. Santiago
Fono: 3451201; Fax: 3451203; E-mail: agricola@sag.gob.cl

Norte

↑

Sur

3.- Registro de niveles microbiológicos de las aguas

División Protección Agrícola y Forestal. Subdepartamento Exportaciones Agrícolas y Forestales. SAG / Avenida Bulnes 140, Tercer piso. Santiago
Fono: 3451201; Fax: 3451203; E-mail: agricola@sag.gob.cl

Fecha	Fuente de Agua	Muestreado por	Resultados	
			Coniformes fecales	E.Coli

Observación: En fuente de Agua colocar si es, noria, vertiente, pozo profundo, pozo zanja.

Re gistro de la Cloración del Agua usada para usos sanitarios y para aplicación de productos fitosanitarios y fertilizantes.

Fecha	Dosis de cloro usada en 100 lts de agua	Responsable	Firma

5.-Registro de aplicación de Productos Químicos.

División Protección Agrícola y Forestal. Subdepartamento Exportaciones Agrícolas y Forestales. SAG / Avenida Bulnes 140, Tercer piso. Santiago
Fono: 3451201; Fax: 3451203; E-mail: agricola@sag.gob.cl

Fecha de pulverización	Identificación del equipo	Nombre comercial	Ingrediente Activo	Dosis	Lugar de Aplicación	Motivo de aplicación	Carencia	Periodo de reingreso	Nombre del Aplicador

6.- Registro de limpieza de Equipos de Aplicación.

División Protección Agrícola y Forestal. Subdepartamento Exportaciones Agrícolas y Forestales. SAG / Avenida Bulnes 140, Tercer piso. Santiago
Fono: 3451201; Fax: 3451203; E-mail: agricola@sag.gob.cl

Fecha de Lavado del Equipo	Identificación del Equipo (puede ser por marca o numero)	Nombres de los Productos utilizados para el lavado	Nombre del encargado de la limpieza del Equipo

7.- Registro de Despacho de Fruta.

División Protección Agrícola y Forestal. Subdepartamento Exportaciones Agrícolas y Forestales. SAG / Avenida Bulnes 140, Tercer piso. Santiago
Fono: 3451201; Fax: 3451203; E-mail: agricola@sag.gob.cl

Fecha de Venta	Variedad	RUT del Comprador	Cantidad en Kg. o Bandejas

Observación: En el caso de facturar, las facturas reemplazan este registro.

8.-Registro de recepción de fruta.

Fecha	Huerto de Procedencia de la fruta	Código SAG	Variedad	Nombre del Productor	Cantidad (Kg)

Nota: Solo debiera ser llenado en caso de que el agricultor, posea más de un huerto y acopie la fruta en uno de sus huertos. Si recibe fruta de terceros, deberá inscribirse como centro de Acopio y cumplir con los requisitos para centro de acopio.

9.- Registro de Inasistencia del Personal

Fecha	Nombre del Empleado	Motivo de inasistencia

División Protección Agrícola y Forestal. Subdepartamento Exportaciones Agrícolas y Forestales. SAG / Avenida Bulnes 140, Tercer piso. Santiago
Fono: 3451201; Fax: 3451203; E-mail: agricola@sag.gob.cl

A : Motivo Personal.
B : Enfermedad.
C : Dejo de Trabajar.

10.- Registro Diario de limpieza de Bandejas cosecheras

Fecha de Limpieza	Cantidad de	Productos utilizados	Encargado (a) de la

División Protección Agrícola y Forestal. Subdepartamento Exportaciones Agrícolas y Forestales. SAG / Avenida Bulnes 140, Tercer piso. Santiago
Fono: 3451201; Fax: 3451203; E-mail: agricola@sag.gob.cl

	Bandejas Lavadas	**en la limpieza**	**limpieza**

PACKING

Embalaje de Fruta Fresca

11.- Registro de Control de Roedores en Packing y Zona de Acopio de materiales de embalaje.

Fecha de instalación:
Nº De trampas:
Producto Utilizado:

División Protección Agrícola y Forestal. Subdepartamento Exportaciones Agrícolas y Forestales. SAG / Avenida Bulnes 140, Tercer piso. Santiago
Fono: 3451201; Fax: 3451203; E-mail: agricola@sag.gob.cl

Nº de la Trampa	Fecha de Revisión	Observaciones	Fecha de Recambio	Nombre del producto recambiado

Observaciones:

CNC: Cebo no comido.
CMC: Cebo muy comido
CC: Cebo Comido.
SC : Sin Cebo.

12.- Plano o Croquis de la Ubicación de las Trampas

División Protección Agrícola y Forestal. Subdepartamento Exportaciones Agrícolas y Forestales. SAG / Avenida Bulnes 140, Tercer piso. Santiago
Fono: 3451201; Fax: 3451203; E-mail: agricola@sag.gob.cl

13.- Registro Diario de limpieza de Packing

Fecha de Limpieza de Packing	Productos utilizados en la limpieza	Encargado (a) de la limpieza

División Protección Agrícola y Forestal. Subdepartamento Exportaciones Agrícolas y Forestales. SAG / Avenida Bulnes 140, Tercer piso. Santiago
Fono: 3451201; Fax: 3451203; E-mail: agricola@sag.gob.cl

División Protección Agrícola y Forestal. Subdepartamento Exportaciones Agrícolas y Forestales. SAG / Avenida Bulnes 140, Tercer piso. Santiago
Fono: 3451201; Fax: 3451203; E-mail: agricola@sag.gob.cl