

ChileG.A.P.®

ASEGURAMIENTO INTEGRADO DE PREDIOS

Modulo I: Base, para todo tipo de explotación agrícola

Puntos de Control y Criterios de cumplimiento V 4.0 - Enero 2013
Obligatorio a partir de Junio de 2013

ChileG.A.P.® es el protocolo de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) desarrollado por la industria chilena para poder enfrentar los requerimientos de los principales mercados, mediante la interpretación de los requisitos en BPA efectuados por ellos, adaptándolos al lenguaje y legislación chilena.

ChileG.A.P.® V 4.0 ha sido reconocido como equivalente a GlobalG.A.P V 4 a través del proceso de benchmarking que esa organización efectúa para otorgar dicho reconocimiento.

El Protocolo ChileG.A.P.® para el aseguramiento integrado de predios, se encuentra dividido en tres módulos que corresponden a:

Módulo I: Base, para todo tipo de explotación agrícola

Módulo II

Módulo III: Frutas y hortalizas frescas

La organización del documento en esta forma se ha planteado para facilitar el manejo documental e implementaciones a efectuar en cada uno de ellos. Sin embargo, las verificaciones y actividades relacionadas con la certificación del predio deben ser efectuadas para los tres módulos en su totalidad.

Bajo el sistema de reconocimiento efectuado por GLOBALG.A.P , para ChileG.A.P.® V 4.0 se debe aplicar el Reglamento General de GLOBALG.A.P en su integridad

Base para todo tipo de explotación agrícola			
		Los puntos de control en este módulo cubren los aspectos base a cumplir en todo tipo de predios que busquen la certificación, independiente de cuál sea su tipo de producto.	
Número	Nivel de exigencia	Punto de control	Criterio de cumplimiento
TE 1		HISTORIA Y MANEJO DEL PREDIO	
		El objetivo de esta sección (TE.1) es asegurar una adecuada gestión de la unidad productiva, (incluyendo la tierra, construcciones y otros), con el fin de garantizar tanto una producción inocua de alimentos como la protección del medio ambiente.	
TE 1.1		Historia del Predio	
TE. 1.1.1	Menor	¿Todos los cuarteles, campos, invernaderos y otras instalaciones del predio utilizadas en la producción, están identificados a través de letreros y referenciados en un plano o mapa?	Los cuarteles (o unidades de producción definidas por el productor), invernaderos u otras áreas de producción, deben estar identificados a través de letreros claros y legibles que indiquen su nombre o código. Estos nombres o códigos deben ser los mismos que se utilizan en los registros ChileG.A.P® y en el plano o diagrama del predio. No N/A.
TE. 1.1.2	Mayor	¿Se dispone de registros para cada cuartel, (o invernadero, si corresponde), con la información requerida por el protocolo ChileG.A.P®?	Los registros deben contener el historial de cada cuartel en relación a las producciones certificadas ChileG.A.P®. Dichos registros deben mantenerse disponibles y actualizados. No N/A.

TE 1.2		Manejo del Predio	
TE 1.2.1	Mayor	<p>¿Se dispone de una evaluación de riesgos para la primera auditoría de certificación, que cubra todos los sectores inscritos para la certificación? En las auditorías posteriores se debe contar con una evaluación de riesgos para los sectores nuevos o para los existentes en los que ha habido un cambio en los riesgos (incluye terreno arrendado). ¿La evaluación de riesgos muestra que el predio es apto para la producción, en lo referente a la inocuidad alimentaria, el medio ambiente y, (si corresponde), a la sanidad animal?</p>	<p>En la primera inspección se requiere contar con una evaluación de riesgos escrita que permita establecer que el predio es apto para la producción agrícola. Esta evaluación debe ser revisada anualmente, considerando la posible variación de peligros con la introducción de nuevos sitios. La evaluación puede ser general pero debe adaptarse a la realidad del predio y debe considerar cualquier peligro específico no abordado en la evaluación general. La evaluación deberá contemplar al menos los siguientes aspectos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El historial del predio, - El impacto de las actividades agrícolas en el medioambiente / ganadería / cultivos adyacentes, - El uso previo del suelo, - Propensión a la erosión y/o inundación, - Exposición al viento, - Disponibilidad y calidad del agua, - Otros aspectos relevantes (ver anexo FV. 2 para mayor información).
TE 1.2.2	Menor	<p>¿Se ha elaborado un plan con procedimientos para reducir los peligros identificados en la evaluación de riesgos (TE 1.2.1)?</p>	<p>En caso de haber detectado algún peligro como resultado de la evaluación (TE. 1.2.1), se debe elaborar un plan con estrategias para minimizar esos peligros a fin que el sitio sea adecuado para la producción.</p>

TE 2		MANTENCION DE REGISTROS Y AUDITORIA INTERNA	
		Los objetivos principales de esta sección son: a.- definir el período de tiempo que deben ser conservados los registros y b.- Realizar una auditoría interna con frecuencia anual.	
TE 2.1	Menor	¿Se mantienen todos los registros exigidos durante la auditoría por un período mínimo de dos años? (a no ser que en algunos puntos de control específicos se establezca un tiempo mayor)	Para demostrar el historial del predio, es necesario mantener los registros actualizados solicitados durante la auditoría (por ej. Cuaderno de Campo) por un período de al menos dos años. Quienes postulan por primera vez a una certificación deben contar con registros de al menos los últimos tres meses previos a la fecha de la auditoría o desde la fecha de inscripción del postulante. Los registros deben hacer referencia a los cuarteles definidos en la inscripción para la certificación ChileG.A.P.® y deben incluir todas las actividades agronómicas relacionadas. No N/A
TE 2.2	Mayor	¿Puede el productor o Grupo de Productores demostrar que ha efectuado, con frecuencia anual, al menos una autoevaluación o auditoría interna (en caso de productores individuales) o una inspección interna (en caso de Grupo de Productores), usando el estándar ChileG.A.P.®?	Debe haber evidencia escrita que se ha efectuado una autoevaluación interna con una frecuencia mínima anual, utilizando el protocolo ChileG.A.P.®: a) Para Opción 1: Auditoría interna o auto evaluación bajo responsabilidad del productor. b) Para Opción 2: Auditoría interna ChileG.A.P.® a cada uno de los miembros del grupo de productores y auditoría interna al Sistema de gestión de Calidad SGC, bajo responsabilidad de los productores. No N/A.
TE 2.3	Mayor	Se han tomado acciones correctivas en las no conformidades detectadas en la autoevaluaciones internas (en el caso de productores individuales) o en las auditorías internas (en caso de Grupo de Productores)	Acciones correctivas sobre las no conformidades detectadas en la auditoría interna o autoevaluación deben haberse implementado. Debe haber evidencia escrita (registros) y/o visual (según corresponda) de las acciones correctivas implementadas. No N/A.

TE 3		SALUD, SEGURIDAD Y BIENESTAR DE LOS TRABAJADORES	
		Las personas son el elemento clave para la producción en cualquier predio. El objetivo de esta sección es fomentar la gestión en materia de salud, seguridad y bienestar laboral en el predio de acuerdo con los requisitos establecidos por ChileG.A.P.®.	
TE 3.1		Salud y seguridad de los trabajadores	
TE 3.1.1	Menor	¿Se dispone de una evaluación de riesgos escrita para crear condiciones de trabajo seguras y saludables para el personal?	Se debe contar con una evaluación de riesgos escrita y basada en la legislación nacional respecto a las condiciones de trabajo. Podrá ser genérica, pero adaptada a las condiciones del predio. Esta evaluación podrá ser realizada por un prevencionista de riesgos, un organismo calificado como por ejemplo las mutuales de seguridad o por el productor. Algunos peligros que deben ser considerados en la evaluación son: partes de máquinas en movimiento, tomas de fuerza, electricidad, ruido excesivo, polvo, vibraciones, temperaturas extremas, escaleras, bodega de combustible, etc. La evaluación de riesgos debe ser actualizada cuando ocurran cambios en el predio, como por ejemplo, incorporación de nueva maquinaria, nuevas instalaciones o su remodelación, compra de nuevos productos fitosanitarios, modificaciones en las prácticas de cultivo, etc. La regulación nacional asociada a los aspectos de salud y seguridad del trabajador se encuentra descritas principalmente en el Decreto Supremo 594, Código del Trabajo, Ley 16.744 (accidentes del trabajo y enfermedades profesionales) y Decreto 40. No N/A.
TE 3.1.2	Menor	¿Se ha elaborado un procedimiento escrito que establezca como manejar los peligros de salud y seguridad identificados en la evaluación de riesgos (TE 3.1.1)?	Se debe disponer de un procedimiento escrito de salud y seguridad laboral, que considere los peligros identificados en la evaluación (TE 3.1.1). Dicho procedimiento deberá revisarse anualmente y actualizarse cuando se produzcan cambios en el predio. Los temas que podrán ser considerados en el procedimiento, incluyen por ejemplo: manejo de casos de accidentes, manejo de situaciones de emergencias, etc.
TE 3.1.3	Menor	¿Todos los trabajadores han recibido capacitación en materia de salud y seguridad laboral?	Debe haber evidencia visual que los trabajadores cumplen con los requisitos de salud y seguridad abordados en la capacitación. Debe haber evidencia de las instrucciones impartidas y de los registros de capacitación en salud y seguridad laboral. La capacitación debe cubrir todo lo expuesto en la evaluación de riesgos de salud y seguridad laboral (TE 3.1.2) y puede ser impartida por el productor o algún encargado, si cuentan con material de capacitación en dicho tema. No N/A.

TE 3.2		Higiene del personal	
TE 3.2.1	Menor	¿Se ha elaborado una evaluación de riesgos escrita en materia de higiene de los trabajadores?	Debe haber una evaluación de riesgos escrita sobre higiene, que considere la regulación nacional y que sea aplicable a la producción. Dicha evaluación puede ser general pero adaptada a la realidad del predio, es decir, debe considerar todos los peligros específicos del predio. Se debe revisar anualmente y actualizar cuando se produzcan cambios en el predio, como por ejemplo modificación en los métodos de cosecha, incorporación de nuevas especies, cambios de la infraestructura de servicios (baños, lavamanos, manejo y acopio de basura), modificación de perfil de los cosecheros, etc. La regulación nacional relacionada con la higiene se encuentra descrita en el Decreto Supremo 977 - Reglamento Sanitario de los Alimentos. No N/A.
TE 3.2.2	Menor	¿Las instrucciones de higiene se encuentran expuestas y a la vista de los trabajadores?	Se deben colocar letreros con las instrucciones de higiene, los cuales deben estar presentados en forma clara y a la vista de los trabajadores. Las instrucciones deben incluir, al menos, la siguiente información: <ul style="list-style-type: none"> - obligación de lavarse las manos; - cubrirse los cortes en la piel; - Limitar el fumar, comer y beber a las áreas designadas; - informar cualquier infección o problema de salud pertinente (a estos trabajadores se les debe restringir la manipulación de los alimentos y con las superficies de contacto con producto); - usar ropa de protección adecuada. No N/A
TE 3.2.3	Menor	Todas las personas que trabajan en el predio, ¿han recibido capacitación anual en temas básicos de higiene, de acuerdo con las instrucciones de higiene (TE 3.2.2.)?	A los nuevos trabajadores se debe realizar, al menos, un curso introductorio en materia de higiene, que entregue información en forma escrita y verbal y que incluya todas las instrucciones del punto TE. 3.2.2. Anualmente, tanto trabajadores como encargados, gerentes y dueños, deben participar en la capacitación de higiene, y deben demostrar su participación, por ejemplo, a través de sus firmas en la lista de asistencia a los cursos realizados.
TE 3.2.4	Mayor	¿Los trabajadores cumplen con las instrucciones de higiene establecidas en el predio?	Durante la auditoría los trabajadores deben demostrar que cumplen con las instrucciones de higiene. Debe existir evidencia visual que los procedimientos de higiene se han implementado. No N/A.

TE 3.3		Capacitación	
TE 3.3.1	Menor	¿Se cuenta con registros de las capacitaciones realizadas y los asistentes a ellas?	<p>Se debe contar con los registros de las capacitaciones realizadas. Dichos registros deben incluir, al menos, lo siguiente:</p> <p>Título de la capacitación y temas impartidos, nombre del relator, fecha de ejecución, duración y una lista de los asistentes que incluya el nombre y la firma de los participantes (los certificados de asistencia o aprobación permiten evidenciar la asistencia a cursos de capacitación y sirven como complemento a la firma de los asistentes, pero no es obligatorio).</p> <p>El auditor debe comprobar la asistencia a los cursos de capacitación.</p>
TE 3.3.2	Mayor	Los trabajadores que manipulan productos fitosanitarios (y otras sustancias peligrosas, tales como químicos, desinfectantes, biocidas, etc.) y/o que operan equipos complejos o peligrosos (de acuerdo a la evaluación de riesgos en TE 3.1.1), ¿cuentan con los certificados de competencia, cursos de capacitación u otra evidencia semejante?	<p>Los registros de capacitación deben identificar a todo el personal que manipula productos fitosanitarios (u otras sustancias similares) o que manejan equipos complejos o peligrosos y su competencia. La competencia podrá ser demostrada a través de certificados de aprobación de cursos de capacitación y/o con registros de asistencia. No N/A.</p>
TE 3.4		Riesgos y primeros auxilios	
TE 3.4.1	Menor	¿Existe información sobre manejo de accidentes y emergencias y se encuentra expuesta a la vista de todos los trabajadores?	<p>Procedimientos de accidentes y emergencias deben estar expuestos en letreros a la vista de todos los trabajadores y debe ser legibles y fácilmente entendibles, señalando al menos, lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dirección del predio y referencias, por ejemplo a través de un mapa para facilitar ubicación; - Persona a contactar en caso de emergencia; - Ubicación del medio de comunicación más cercano; - Listado actualizado con los números de teléfono de emergencias (carabineros, ambulancia, hospital, bomberos, compañías de gas, electricidad); - Instructivo para contactar los servicios médicos cercanos y otros servicios de emergencia

			(requerirá estar preparado para informar: ¿DÓNDE ocurrió? ¿QUÉ ocurrió? ¿CUÁNTAS personas están heridas? ¿QUÉ tipo de heridas? ¿QUIÉN está llamando?); - Salidas de emergencia; - Ubicación de interruptores de emergencia de electricidad, gas y agua; - Cómo y a quién informar de accidentes o emergencias. – Ubicación de extintores
TE 3.4.2	Menor	¿Se han identificado los potenciales riesgos a la seguridad de los trabajadores, mediante letreros visibles a todos?	Se deben colocar letreros permanentes y legibles y de fácil comprensión que adviertan a los trabajadores de todos los peligros potenciales de seguridad laboral, incluyendo fosos de desecho, estanques de combustibles, talleres, puertas de bodegas de productos químicos, fertilizantes y similares, cultivos recientemente tratados con productos fitosanitarios, etc. No N/A.
TE 3.4.3	Menor	¿Están disponibles para los trabajadores las recomendaciones de seguridad de todos los productos peligrosos para la salud?	Cuando en el predio se utilicen productos peligrosos, debe estar disponible para todos los trabajadores la información necesaria para asegurar una gestión adecuada y oportuna en caso de accidentes y emergencias de salud. (Por ejemplo, sitio web y números de teléfono del fabricante, hojas de seguridad o fichas técnicas de los productos, etc.).
TE 3.4.4	Menor	¿Se dispone de botiquines de primeros auxilios en los lugares de trabajo permanentes, como también cerca del lugar de trabajo en campo?	Se debe contar con botiquines de primeros auxilios en las zonas de trabajo permanentes como también en terreno, de acuerdo con lo recomendado por el prevencionista de riesgos o la persona capacitada en primeros auxilios. El botiquín debe contener, al menos, vendas, parches y desinfectante. Cuando exista el riesgo de robos, el supervisor puede llevar el botiquín en un banano o mochila, o puede mantenerlo en su vehículo cercano a la zona de trabajo.
TE 3.4.5	Menor	¿El predio cuenta siempre con personal capacitado en primeros auxilios, (al menos una persona), disponible para atender casos de accidentes?	En cualquier momento y lugar donde se estén realizando actividades relacionadas con la producción debe haber al menos una persona con capacitación formal en primeros auxilios, quien debe haber asistido a cursos de capacitación al menos una vez cada cinco años. Se recomienda contar con una persona capacitada por cada 50 trabajadores.

TE 3.5		Ropa y equipo de protección personal	
TE 3.5.1	Mayor	Los trabajadores (incluidos subcontratados) y visitantes ¿disponen de elementos de protección personal (EPP) adecuados, limpios y en buenas condiciones, de acuerdo con los requerimientos legales o las indicaciones de las etiquetas?	Se debe disponer de todos los elementos de protección personal (EPP) para los trabajadores de acuerdo con las exigencias legales o las autorizaciones otorgadas por alguna autoridad o las recomendaciones de las etiquetas de productos fitosanitarios (ej. botas de goma, ropa a prueba de agua, cobertores protectivos, guantes de goma, máscaras faciales, mascarillas de cartucho químico, incluyendo filtro nuevos, etc.). Estos elementos deben estar en buen estado.
TE 3.5.2	Mayor	Los elementos de protección personal, ¿se limpian después de su uso y se almacenan en forma de evitar contaminación con la ropa personal?	Los EPP deben estar limpios y debe existir un programa de limpieza o lavado adaptado al tipo de uso y su potencial de contaminación. La limpieza de los equipos de protección personal debe ser efectuada en forma exclusiva y nunca se deben lavar junto con ropa de uso personal. Los guantes re utilizables se deben lavar antes de sacarlos. Todos los EPP se deben guardar en un sector ventilado, fuera de la bodega de productos fitosanitarios y otros químicos, y separados de la ropa de uso personal para prevenir la contaminación cruzada. Los EPP dañados o en mal estado deberán eliminarse (de acuerdo con las recomendaciones del prevencionista de riesgos). Los EPP desechables pueden ser usados una vez y deben eliminarse después de su uso. No N/A.
TE 3.6		Bienestar del Trabajador	
TE 3.6.1	Mayor	¿Ha sido designado un miembro de la gerencia o un representante de ésta como responsable de la salud, seguridad y bienestar de los trabajadores?	Se debe designar a un miembro de la gerencia o un representante de ésta como el responsable del cumplimiento de los requisitos legales de salud, seguridad y bienestar laboral. El nombre de la persona designada debe estar registrado en algún documento ChileGAP® (por ejemplo puede ser registrado en el cuaderno de campo).
TE 3.6.2	Recom	¿Se han realizado reuniones entre la gerencia o administración y los empleados? ¿Existen registro de dichas reuniones?	Se debe disponer de registros de las reuniones efectuadas entre los trabajadores y la gerencia o administración, relacionadas con salud, seguridad y bienestar en el trabajo. Dichas reuniones deben haber tenido una frecuencia mínima anual y en ellas se debe haber considerado en forma abierta las inquietudes de los trabajadores acerca de salud, seguridad y bienestar laboral. No es necesario que el auditor juzgue el contenido, la exactitud o los resultados de dichas reuniones.

TE 3.6.3	Menor	¿Los trabajadores tienen acceso a instalaciones para colación, lavado de manos y agua para beber limpias y cumplen con la legislación Chilena?	Las instalaciones para colación deben cumplir con el Decreto Supremo 594 de 1999 - Condiciones Sanitarias y Ambientales Básicas en los Lugares de Trabajo. El comedor deberá estar dotado de mesas o tableros adecuadamente cubiertos y sillas o bancas y agua limpia para el aseo de sus manos y cara antes del consumo. Contará además, con un sistema natural o mediante frío para conservar los alimentos que lleven los trabajadores. En ningún caso el trabajador deberá consumir sus alimentos al mismo tiempo que ejecuta labores propias del trabajo. Deberán adoptarse medidas efectivas que tiendan a evitar la entrada, o a eliminar, la presencia de insectos, roedores y otras plagas de interés sanitario. En aquellos casos en que por la naturaleza del trabajo y la distribución geográfica de los trabajadores en una misma faena, sea imposible contar con un comedor fijo para reunir a los trabajadores a consumir sus alimentos, la empresa deberá contar con uno o más comedores móviles destinados a ese fin.
TE 3.6.4	Menor	¿Los colectivos son habitables y cuentan con servicios básicos?	Según el D.S. 594 de 1999 (Condiciones Ambientales y Sanitarias Básicas en los lugares de trabajo), cuando los trabajadores duerman en el predio, los colectivos (campamento o casas utilizadas por esos trabajadores), deberán cumplir con lo siguiente: tener techo, puertas y ventanas y un piso liso, todos en buen estado; contar con iluminación adecuada, estar bien ventilados, provistos de agua potable, contar con servicios higiénicos (baños y duchas) en las cantidades establecidas en la legislación y un sistema de alcantarillado. Las letrinas son aceptadas siempre que sean herméticas. Se debe mantener la limpieza y se debe contar con un programa de higiene y control de vectores
TE 4		SUBCONTRATACIONES	
TE 4.1	Menor	¿Esta disponible la información de la evaluación efectuada al personal subcontratado con respecto al cumplimiento a los puntos que correspondan de ChileG.A.P®?	Subcontratistas (o el productor) deben efectuar una evaluación de cumplimiento de los puntos de control de ChileG.A.P® correspondientes a los servicios efectuados por ellos. En caso de ser efectuada por el productor, la evaluación podrá ser parte de la auditoría interna o autoevaluación. Dicha evaluación (del productor o subcontratista) debe estar disponible en el predio durante la auditoría de certificación y el subcontratista debe aceptar que los auditores aprobados por ChileG.A.P® puedan, en caso de duda, verificar las evaluaciones con una inspección física. El productor se debe hacer responsable de cumplir los puntos de control aplicables a las tareas del subcontratista, verificando y firmando la auditoría del subcontratista para cada tarea contratada. Cuando subcontratistas son auditados por un organismo de certificación externo aprobado por ChileG.A.P®, el productor debe recibir un informe del subcontratista que incluya lo siguiente: 1) fecha de la auditoría

			<p>2) nombre del Organismo de Certificación 3) nombre del auditor 4) información del subcontratista 5) informe con lista de las respuestas para cada Punto de Control y Criterio de Cumplimiento relevante. Si embalaje del producto es subcontratado, el organismo de certificación que audita al productor deberá auditar también los puntos de control relevantes.</p>
TE 4.2	Menor	¿Todo el personal subcontratado y las visitas están informados sobre las exigencias de higiene y seguridad personal?	Debe haber evidencia que los procedimientos de salud, seguridad e higiene del personal son comunicados formalmente a las visitas y al personal subcontratado. Por ejemplo, se pueden colocar letreros con dicha información en un lugar visible y al alcance de todos los visitantes y subcontratados.
TE 5		DESECHOS, MANEJO DE LA CONTAMINACION, RECICLAJE Y REUTILIZACIÓN	
		El objetivo principal de esta sección es minimizar la contaminación del medio ambiente, favoreciendo el reciclaje y reutilización de los desechos La minimización incluye la revisión de las prácticas actualmente en uso, evitar desperdicios, re uso o usos adicionales de los desperdicios y reciclado.	
TE 5.1		Identificación de desechos y contaminantes	
TE 5.1.1	Menor	¿Han sido identificados todos los desechos potenciales y las fuentes de contaminación en todas las áreas del predio?	Se debe elaborar una lista con todos los posibles desechos (por ejemplo papel, cartón, plásticos, aceites, etc.), y posibles fuentes potenciales de contaminación (tales como exceso de fertilizante, humo, aceites, combustibles, ruido, efluentes, sustancias químicas, residuos de alimentos, etc.) generados como resultado de los procesos de producción del predio.
TE 5.2		Plan de manejo de desechos y contaminantes	
TE 5.2.1	Recom	¿Existe un procedimiento escrito para el manejo de desechos en el predio con el fin de evitar o disminuir la contaminación? ¿El procedimiento considera la eliminación adecuada de los desechos?	Se debe contar con un procedimiento escrito y actualizado que incluya la reducción de desechos, la disminución de la contaminación y el reciclaje de residuos. El procedimiento mencionado debe considerar la contaminación al aire, al suelo, al agua, por ruido y por luz, junto con todos los productos y las fuentes identificadas en dicho procedimiento.
TE 5.2.2	Mayor	¿Se mantienen los campos, instalaciones e inmediaciones,	Mediante evaluación visual se debe verificar que no existan desechos en las zonas de producción ni en sus inmediaciones, como tampoco en bodegas ni demás instalaciones. Se

		libres de desechos?	permite la presencia de algunos desechos menores en zonas designadas, al igual que los desechos generados durante el día de trabajo. El resto de los desechos, incluyendo eventuales salpicados de combustibles, debe ser retirado.
TE 5.2.3	Recom	¿Se prepara compost con los desechos orgánicos, sólo cuando existe seguridad que no habrá riesgo de propagación de enfermedades?	Los desechos orgánicos podrán convertirse en compost siempre y cuando exista plena seguridad que no habrá riesgo de propagación de enfermedades. Lo anterior podrá ser demostrado a través del método de elaboración del compost utilizado.
TE 6		MEDIOAMBIENTE Y CONSERVACIÓN	
		El objetivo de esta sección es cooperar con la conservación del medio ambiente, procurando mejorar el hábitat y mantener la diversidad de la flora y fauna nativa.	
TE 6.1		Impacto de las actividades agrícolas en el ambiente y en la biodiversidad	
TE 6.1.1	Menor	¿Cuenta el predio con un plan de gestión para la conservación del medio que tome en consideración el impacto de sus actividades agrícolas en el ambiente?	Debe haber un plan escrito cuyo objetivo sea mejorar el hábitat e incrementar la biodiversidad de la flora y fauna en el predio. El plan puede ser individual o regional, (si el predio participa en algún programa municipal, regional o nacional). El plan debe considerar aspectos tales como conocimiento de Manejo Integrado de Plagas,(MIP), uso de nutrientes en los cultivos, áreas prioritarias de conservación, etc.
TE 6.1.2	Recom	¿El productor puede demostrar que ha implementado el plan de conservación ambiental, que reduce el impacto de su actividad sobre el ambiente? (indicado enTE 6.1.1)	El productor debe demostrar que ha tomado acciones concretas para evitar el deterioro del hábitat, ya sea en forma individual en su predio o bien participando en programas grupales de apoyo al medioambiente. El plan de conservación debe considerar: <ul style="list-style-type: none"> - la realización de una auditoria de base para determinar la diversidad y localización de plantas y animales en el predio; - Una lista de prioridades y acciones para desarrollar hábitats para su flora y su fauna y, cuando sea factible, para aumentar la biodiversidad en el predio.

TE 6.2		Sectores Improductivos	
TE 6.2.1	Recom	¿El productor ha considerado transformar áreas improductivas de su predio en áreas de conservación de la flora y fauna natural?	Cuando sea posible, se debe elaborar un plan para transformar áreas improductivas o zonas identificadas como de prioridad ecológica, en áreas de conservación.
TE 6.3		Eficiencia energética	
TE 6.3.1	Recom	¿Se monitorea el uso de energía en el predio?	Se debe disponer de registros del uso y consumo de la energía en el predio. Debe incluir dónde se consume la energía en el predio (en qué equipos) y la cantidad consumida. La maquinaria agrícola debe ser seleccionada y mantenida para un consumo energético óptimo. La utilización de fuentes de energía no-renovables se debe mantener al mínimo.
TE 7		RECLAMOS	
		El objetivo de esta sección es el manejar de manera eficiente reclamos relacionados con los puntos de control de ChileG.A.P.® y establecer medidas correctivas efectivas que permitan mejorar el sistema productivo	
TE 7.1	Mayor	¿Se cuenta con un procedimiento de reclamos para los puntos cubiertos por ChileG.A.P.®, que asegure un correcto registro, análisis y seguimiento de los reclamos y un registro de las acciones correctivas adoptadas?	Se debe contar con un procedimiento escrito que garantice el registro, análisis y seguimiento de los reclamos así como también de las acciones correctivas adoptadas por el productor. Se debe registrar tanto el reclamo como el análisis, seguimiento y acciones correctivas adoptadas. No N/A.

TE 8		PROCEDIMIENTO DE RETIRO DE PRODUCTOS	
TE 8.1	Mayor	¿Existe un procedimiento escrito que incluya como manejar y como iniciar el retiro desde el mercado de productos certificados ChileG.A.P.®? ¿Se ha realizado un simulacro de retiro de productos con una frecuencia anual?	Se debe contar con un procedimiento escrito de retiro de productos certificados ChileG.A.P.®, desde el mercado, el que debe considerar los siguientes aspectos: <ul style="list-style-type: none"> - Causas que pueden provocar el retiro del producto del mercado - Identificar responsables de tomar decisiones relacionadas con el retiro de productos - Modo en que se informará a los clientes y al Organismo de Certificación del protocolo ChileG.A.P.® (cuando el retiro no obedece a una sanción impuesta por el certificador y el productor o grupo de productores está efectuando el retiro por su propia voluntad). - Mecanismo para reponer producto retirado a los clientes. Anualmente se debe efectuar un simulacro de retiro de productos, basado en el procedimiento, el cual debe ser registrado
TE 9		PROTECCIÓN CONTRA LA CONTAMINACIÓN INTENCIONAL DE ALIMENTOS	
TE 9.1	Mayor	¿Se ha elaborado una evaluación de riesgos en materia de protección contra la contaminación intencional de alimentos y hay procedimientos para identificar estos riesgos?	Se debe elaborar una identificación y evaluación escrita de los riesgos y amenazas potenciales a la inocuidad por contaminación intencional de alimentos en todas las etapas productivas, (incluyendo embalaje en caso de contar con packing). La evaluación debe considerar, entre otros aspectos, lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"> - Insumos (se debe asegurar que vienen de fuentes confiables y deben verificarse) - Trabajadores (Se debe disponer de información de todos los empleados y de los subcontratistas, por ejemplo papel de antecedentes) - Además, se deberá elaborar un procedimiento para las acciones correctivas en caso de producirse contaminación intencional.
TE 10		ESTADO DE LA CERTIFICACION ChileG.A.P.®	
TE 10.1	Mayor	¿Los documentos de todas las transacciones incluyen una referencia al estado ChileG.A.P.® (certificado/no certificado)?	Los documentos de las transacciones (por ejemplo, las facturas de venta) y, cuando corresponda, otros documentos emitidos a clientes, deben registrar el estado de certificación ChileG.A.P.® del producto. No N/A.
TE 10.2	Menor	¿Los productores han llegado a acuerdo con sus clientes directos para prevenir que estos últimos usen de manera inadecuada su GGN (número	Los productores deben haber tomado acuerdo con sus clientes directos (central de embalaje, exportadora, importadores, etc.), para garantizar que su GGN no será objeto de mal uso y que dichos clientes seguirán las mejores prácticas en términos de trazabilidad y etiquetado. Por ejemplo: no se debe etiquetar productos de un productor con el GGN de otro productor, ni mezclar producto certificado con productos no certificados o etiquetarlos

		ChileG.A.P®)?	todos (certificados y no certificados) con el GGN correspondiente al productor certificado. No N/A.
TE 11		USO DEL LOGOTIPO ChileG.A.P®	
TE 11.1	Mayor	¿Se utiliza el nombre, la marca registrada o el logotipo ChileG.A.P®, así como también el GGN (número ChileG.A.P®), de acuerdo con el Reglamento General de GLOBALGAP y el Acuerdo de Sublicencia y Certificación?	El productor o el grupo de productores deben utilizar el nombre, la marca registrada o el logotipo ChileG.A.P® así como también el GGN (número ChileG.A.P®), de acuerdo al Anexo I del Reglamento General y al Acuerdo de Sublicencia y Certificación.
TE 12		TRAZABILIDAD Y SEPARACIÓN Obligatorio cuando el productor se registra bajo producción o propiedad paralela. Consulte la Parte I del Reglamento General de GLOBALGAP - Anexo I.3 Guía GLOBALGAP sobre producción paralela y propiedad paralela.	
TE 12.1		Producción y/o propiedad paralela (sólo aplicable cuando se producen productos certificados y no certificados y/o cuando productos certificados y no certificados pertenecen a solo una empresa)	
TE 12.1.1	Mayor	¿Se ha establecido un sistema eficaz para identificar y separar productos certificados de aquellos no certificados con el protocolo ChileG.A.P®?	Se debe disponer de un sistema establecido para evitar la mezcla de productos certificados y no certificados. Dicha separación se puede efectuar a través de una identificación física o a través de claros procedimientos para el manejo del producto (se debe incluir los registros relevantes correspondientes). No N/A.

TE 12.1.2	Mayor	¿Se cuenta con un sistema que asegure que los productos finales obtenidos en un proceso de producción certificado se identifican correctamente?	<p>Los productos finales listos para la venta, (a nivel predial o luego de su embalaje), deben identificarse con un GLN cuando se originan de un proceso certificado. No N/A.</p> <p>Para el caso de la Opción 1; los productores con producción paralela (que no adquieren de fuentes externas) deben usar un sub-GLN del PMU (Unidad de Gestión de la Producción) certificado para etiquetar el producto certificado. El sub-GLN del PMU no certificado puede usarse para etiquetar el producto no certificado.</p> <p>Los productores (Opción 1) que adquieren productos no certificados (con propiedad paralela) deben asignar dos sub-GLNs al PHU (Unidad de Manipulación del Producto): uno será para etiquetar el producto terminado certificado y el otro podrá utilizarse para etiquetar el producto terminado no certificado.</p> <p>Opción 2; se usará el GGN del grupo para etiquetar el producto certificado.</p>
TE 12.1.3	Mayor	¿Se realiza un control previo al despacho del producto terminado con el fin de garantizar el envío correcto de productos certificados y no certificados?	<p>Se debe establecer un sistema de control para asegurar que se despachan correctamente los productos certificados y sin certificación. Dicho control debe registrarse. No N/A</p>
TE 12.1.4	Mayor	¿Los documentos de las transacciones detallan el sub-GLN del titular del certificado y una referencia al estado de certificación ChileG.A.P.®?	<p>Los documentos de las transacciones (facturas de venta u otros documentos relacionados con las ventas, documentación de envío, etc.) relacionada con la venta del producto certificado deben detallar el sub-GLN del titular del certificado y deberán hacer referencia al estado de certificación ChileG.A.P. No N/A.</p>
TE 12.1.5	Mayor	¿Se dispone de un procedimiento orientado a identificar y registrar productos adquiridos de fuentes diferentes?	<p>Se debe elaborar un procedimiento escrito para identificar y registrar productos certificados y sin certificación que provengan de diferentes proveedores o distribuidores. Los registros mencionados deberán incluir, al menos, lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - descripción del producto - el estado de certificación ChileG.A.P.® - cantidades de producto(s) adquirido(s) - detalle de los proveedores - copia de los certificados ChileG.A.P.® si corresponde - datos de trazabilidad/ códigos relacionados a los productos adquiridos - órdenes de compra/ facturas recibidas por la empresa proveedora o distribuidora del producto. - lista de proveedores aprobados. <p>No N/A, si existe compra de productos.</p>

TE 12.1.6	Mayor	¿Se dispone de un registro con el detalle de las ventas de productos certificados y sin certificación?	Se debe registrar de manera detallada las ventas de productos certificados y sin certificación, especificando cantidades vendidas e identificación o descripción del producto. (Información de la venta que aporte claridad y transparencia al registro). Los documentos deben demostrar un balance consistente entre las entradas y salidas de los productos certificados y sin certificación. No N/A.
TE 12.1.7	Mayor	¿Se mantiene disponible un registro y un resumen de las cantidades de producto certificado y no certificado?	Se debe llevar un registro de las cantidades, (en volumen o en peso), de producto certificado y no certificado que entra, sale o se encuentra almacenado. Se debe disponer de un resumen para facilitar el proceso de verificación del balance de masa. No N/A.
TE 12.1.8	Mayor	¿Se calculan y controlan los índices de conversión y/o pérdida de producto (cálculo de producto cosechado, recepcionado en packing y producto terminado por especie y/o variedad si corresponde)?	Se deben calcular y estar disponibles los índices de conversión en cada manejo de producto que sea relevante (desde producto cosechado a producto terminado). Se deberán cuantificar los desechos generados y llevar registro de ello. No N/A.

Registro de modificaciones

Fecha	
Indicar si CP o CC y Número	
Modificaci ón	
Razón del cambio	

Fecha	
Indicar si CP o CC y Número	
Modificaci ón	
Razón del cambio	

Fecha	
Indicar si CP o CC y Número	
Modificaci ón	
Razón del cambio	