

ChileG.A.P.®

ASEGURAMIENTO INTEGRADO DE PREDIOS

Modulo III: Frutas y hortalizas frescas

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

MÓDULO FRUTAS Y HORTALIZAS (FV)			
Número	Nivel de exigencia	Punto de control	Criterio de cumplimiento
FV 1		MANEJO DEL SUELO (N/A cuando no se realiza desinfección de suelo)	
FV 1.1		Fumigación del Suelo (N/A cuando no se fumiga el suelo)	
FV 1.1.1	Menor	¿Se dispone de registros de aplicación de fumigantes al suelo indicando la o las razones de su uso?	Se debe disponer de registros de la aplicación de fumigantes en el suelo. Dichos registros deberán contener al menos, la siguiente información: - ubicación (dirección /cuartel), - fecha de aplicación, - ingrediente activo utilizado, - dosis de aplicación, - método de aplicación - nombre del responsable de aplicar. - plazo de reingreso a la zona de plantación después de la fumigación. No N/A.
FV 1.1.2	Menor	¿Se cumple con el plazo de ingreso establecido para iniciar la plantación después de fumigar?	Se debe cumplir con el tiempo de ingreso (o plazo de seguridad) para iniciar la plantación después de fumigar. Dicho plazo debe ser registrado. El tiempo de re ingreso, se encuentra declarado en la etiqueta y/u hoja de seguridad del fumigante.
FV 2		SUSTRATOS (N/A cuando no se utilizan sustratos)	
		El objetivo de esta sección es favorecer la adecuada selección de variedades y material de reproducción vegetal, como una forma que facilita obtener productos de calidad, cultivos en buen estado y reducir el uso posterior de productos fitosanitarios. (N/A cuando no se utilizan sustratos)	
FV 2.1	Recom	Si existe la posibilidad, ¿el productor participa en programas de reciclaje de los sustratos inertes?	Se deben mantener registros de las fechas y cantidades de sustratos inertes que se haya reciclado (por ejemplo facturas o guías de despacho). En el caso que el productor no participe en los programas mencionados (pudiendo hacerlo), deberá poder justificarlo.

FV 2.2	Mayor	Si se utilizan productos químicos para esterilizar sustratos a fin de reutilizarlos, ¿se dispone de registros de aplicación?	<p>Cuando en el predio se esterilicen sustratos inertes para su reuso, deben mantenerse registros de los productos químicos aplicados, incluyendo el nombre o la referencia del predio y el sector tratado. Cuando se esterilizan fuera del predio, se debe registrar el nombre y la ubicación de la empresa que lleva a cabo el trabajo de esterilización. En cualquiera de los dos casos, los registros deben contener:</p> <ul style="list-style-type: none"> - fechas de esterilización (día/mes/año); - el nombre y la materia activa del producto utilizado - la maquinaria utilizada (por ej. Tanque de 1000 l. etc.); - el método empleado (por ej. inmersión, mojado, nebulización), - el nombre del trabajador responsable de la aplicación, y - el plazo de seguridad pre-plantación.
FV 2.3	Recom	¿En caso de producción propia, se cuenta con un sistema de control de la calidad sanitaria de las plantas?	Cuando se utilicen sustratos de origen natural, deben existir registros de su origen. Estos registros deben demostrar que los sustratos no provienen de áreas destinadas a conservación.
FV 3		PRE COSECHA (consultar Anexo BC 1. Guía ChileGAP® - Peligros Microbiológicos)	
FV 3.1.		Calidad del agua utilizada en aplicaciones de productos fitosanitarios	
FV 3.1.1	Mayor	¿Se dispone de una evaluación de riesgos que considere la calidad del agua utilizada en las aplicaciones de productos fitosanitarios?	<p>Se debe realizar una evaluación de riesgos escrita, que considere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la fuente del agua, - el tipo de producto fitosanitario (herbicida, insecticida, etc.), - momento de aplicación (etapa del cultivo en que se aplica, por ejemplo ¿Hay fruta durante la aplicación?), - dónde se aplica (parte comestible del cultivo, otras partes del cultivo, el suelo o en la entre hilera, etc.) <p>Se debe considerar la adopción de medidas correctivas cuando corresponda.</p>
FV 3.2		Aplicación de fertilizante orgánico	
FV 3.2.1	Mayor	¿El fertilizante orgánico se aplica al suelo en momentos y de forma que no compromete la inocuidad de los productos cultivados?	La época y forma de aplicación del fertilizante orgánico en el suelo, no debe comprometer la inocuidad del producto cultivado (véase también BC 5.5.2). El fertilizante orgánico debe incorporarse al suelo antes de la plantación o de la brotación de las yemas (en caso de árboles) y nunca debe ser aplicado durante el desarrollo del cultivo. Lo anterior puede demostrarse comparando las fechas de aplicación de fertilizante orgánico con las fechas de cosecha.

FV 3.3		Control de pre cosecha	
FV 3.3.1	Menor	¿Hay evidencias que se controla la actividad de animales en el área de cultivo, de manera de evitar la potencial contaminación del producto?	No debe haber evidencia de excesiva actividad animal en la zona de cultivo (por ejemplo presencia de ganado cerca del cultivo, altas concentraciones de vida silvestre, roedores, animales domésticos, etc.). Se deben tomar medidas apropiadas para reducir presencia de animales en el área del cultivo, por ejemplo, se podrán utilizar áreas de aislación entre animales y cultivo, barreras físicas, cercas, mantener la limpieza y eliminar fuentes de alimentación y bebida para animales, establecer zonas de seguridad para animales domésticos, etc.
FV 4		COSECHA	
FV 4.1		General (Consultar Anexo BC 1. Guía ChileG.A.P.® - Peligros Microbiológicos)	
FV 4.1.1	Mayor	¿Se dispone de una evaluación de riesgos de higiene para los procesos de cosecha y transporte a nivel predial?	Se debe disponer de una evaluación de riesgos escrita, actualizada (revisada anualmente), la cual puede ser genérica pero adaptada a la realidad del predio y a los productos cultivados. Debe considerar contaminantes físicos, químicos, microbiológicos y las enfermedades humanas transmisibles. Además, debe incluir los requisitos abarcados en los puntos FV.4.1.2 a FV.4.1.5. No N/A.
FV 4.1.2	Mayor	¿Se ha elaborado un procedimiento de higiene escrito para el proceso de cosecha?	Se debe elaborar un procedimiento de higiene escrito, basado en la evaluación de riesgos, que cubra el proceso de cosecha, cuya finalidad será establecer los controles de los riesgos identificados en la evaluación. Dicho procedimiento deberá considerar lo señalado en el punto TE 3.2.2.
FV 4.1.3	Mayor	¿Se observa la aplicación del procedimiento de higiene en la cosecha?	El encargado del predio u otra persona designada deberá ser responsable de la aplicación de los procedimientos de higiene en cosecha. Se debe observar el cumplimiento de dicho procedimiento. No N/A.
FV 4.1.4.-	Mayor	¿Se capacita a los trabajadores en forma específica en materias de higiene antes de iniciar la cosecha?	Si los requerimientos de higiene necesarios para la condición del cultivo/predio, exceden el punto de control TE 3.2.2 debe haber evidencia (registros) que los trabajadores han recibido capacitación en esas materias específicas de higiene para la cosecha. Dicha capacitación debe cubrir todo lo expuesto en el procedimiento de higiene del proceso de cosecha para prevenir contaminación física, química y microbiológica al producto. La capacitación podrá ser llevada a cabo mediante instrucciones escritas, ilustraciones e inducciones a los trabajadores.
FV 4.1.5	Mayor	¿Cumplen los trabajadores con los requisitos de higiene tendientes a reducir la contaminación del producto?	Debe haber evidencia visual que los trabajadores cumplen con los requisitos de higiene tratados en la capacitación (FV 4.1.1).

FV 4.1.6	Mayor	¿Se limpian, protegen y mantienen en buen estado los envases y herramientas de cosecha para prevenir la contaminación de los productos?	Existe un procedimiento y frecuencia de limpieza y desinfección de las herramientas y los contenedores reutilizables utilizados en cosecha (tijeras, cuchillos, instrumentos de poda, etc.) y maquinarias utilizadas en cosecha, cuyo objeto es prevenir la contaminación del producto cosechado. Las herramientas y equipos de cosecha se limpian y mantienen según ese procedimiento. Los registros de limpieza y desinfección deben estar disponibles.
FV 4.1.7	Mayor	¿Se limpian y mantienen en buen estado los vehículos de transporte de productos cosechados, de acuerdo con la evaluación de riesgos?	Para los vehículos de transporte de productos cosechados se debe disponer de un procedimiento de limpieza y mantenimiento, establecido en una frecuencia tal que reduzca los riesgos de higiene. Los vehículos se deben mantener limpios para proteger al producto de la contaminación con tierra, suciedad, fertilizantes orgánicos, derrames, etc., prestando especial atención a aquellos vehículos que también se utilizan para otros fines.
FV 4.1.8	Mayor	¿Se dispone de lavamanos accesibles y elementos para el lavado de manos de los cosecheros y personal que tiene contacto directo con el producto?	Los cosecheros y otras personas que tengan contacto directo con el producto, deben tener acceso a lavamanos limpios y en buen estado y elementos para el lavado y desinfección de las manos (jabón desinfectante, agua potable, elementos para secarse las manos, basurero con tapa - preferentemente con apertura a pedal - y un letrero con la técnica de lavado de manos). Los trabajadores deben lavarse las manos cada vez que ingresen al cuartel y en todo momento en que exista un riesgo de contaminación del producto (por ejemplo, después de usar los baños, después de manipular material contaminado, después de fumar, comer o beber, etc.). No N/A.
FV 4.1.9	Mayor	¿Se tiene acceso a baños limpios y cumplen con los requisitos establecidos en la legislación Chilena?	Se debe disponer de servicios higiénicos fijos o portátiles (letrina sanitaria es aceptable), contruidos con materiales fáciles de limpiar y con sumideros diseñados para prevenir la contaminación en el campo. Deben contar con insumos de aseo (papel higiénico, elementos para secarse las manos como papel absorbente u otro), jabón neutro, letrero con la técnica de lavado de manos, basurero con tapa - preferentemente con apertura a pedal). Deben cumplir con la legislación chilena (Dec Supremo 594 - Condiciones sanitarias y ambientales básicas en los lugares de trabajo) en cuanto a distancia máxima del lugar de trabajo (125 mt.), cantidad (un baño por cada 20 trabajadores) y demás requisitos. Los insumos (papel higiénico y toallas de papel absorbente, etc.), podrán ser distribuidos por algún responsable del predio cuando se haga difícil mantenerlos disponibles en el baño. El cumplimiento falla cuando no hay baños o hay en cantidades insuficientes en la proximidad al sitio de trabajo. Es permitido considerar el punto como No aplicable cuando los trabajadores no poseen contacto directo con el producto, en la cosecha, por ej en caso de cosecha mecánica.

4.1.10	Mayor	¿Los envases de cosecha (cajas y bins) son de uso exclusivo para productos cosechados?	Los envases de los productos cosechados sólo deben ser utilizados para contener dichos productos (no se deben usar para contener agroquímicos, lubricantes, aceites, sustancias químicas de limpieza, escombros vegetales, etc.). Los remolques, carretillas y tolvas que se utilicen para contener el producto, deberán ser limpiados antes de usarlos.
FV 4.1.11	Menor	¿Se dispone de un procedimiento para el manejo de vidrios y plásticos transparentes duros en invernaderos?	En invernaderos, se debe contar con un procedimiento escrito para el manejo de vidrios y plásticos transparentes duros, en caso de rotura.
FV 4.1.12	Mayor	Si aplica, ¿El hielo (o agua) utilizado en cosecha, ha sido elaborado con agua potable y manipulado bajo condiciones higiénicas para prevenir la contaminación del producto?	El hielo y el agua utilizados en cosecha deber ser de calidad potable y se deben manipular bajo condiciones higiénicas para prevenir la contaminación del producto.
FV 4.2.		Producto embalado en la zona de cosecha (N/A cuando no hay embalaje en la zona de cosecha) - Aplicable cuando el último contacto humano con el producto cosechado ocurre en el campo	
FV 4.2.1	Mayor	¿Considera el procedimiento de higiene en la cosecha todo el manejo del producto desde cosecha hasta embalado y el almacenaje (cuando éstos ocurren al interior del predio)?	Todo producto embalado directamente en el predio debe ser retirado del campo por la noche. Si el producto es almacenado en el predio por un corto tiempo, se deben tomar todas las medidas necesarias para evitar su contaminación.
FV 4.2.2	Mayor	¿El producto embalado es protegido de la contaminación mientras está en el predio?	El producto embalado en el predio debe ser protegido de la contaminación.
FV 4.2.3	Mayor	¿Se mantiene la limpieza e higiene de las zonas de cosecha, almacenaje y distribución del producto embalado en el predio?	Si el producto embalado es almacenado en el predio, el área de almacenaje debe mantenerse limpia y libre de plagas y vectores.
FV 4.2.4	Mayor	¿El material de embalaje utilizado en el predio, se almacena en condiciones higiénicas y protegido de la contaminación?	Los materiales de embalaje utilizados en el predio deben ser almacenados en condiciones higiénicas y protegidos de la contaminación.

FV 4.2.5	Menor	¿El predio se mantiene limpio de los desechos generados en el embalaje y de cualquier basura adicional?	Los desechos generados en el embalaje y cualquier otra basura en el campo debe ser retirada del predio oportunamente (nunca debe quedar basura después de finalizar la jornada diaria de trabajo). Se acepta que temporalmente queden desechos del propio producto.
FV 4.2.6	Mayor	Cuando el producto embalado es almacenado en el predio y si es aplicable, ¿Se registra y mantiene la información de los controles de temperatura y humedad?	Cuando el producto es almacenado en el predio, si es que los resultados de la evaluación de riesgos de higiene y los requisitos de calidad del producto lo requieren, se deben registrar los controles de temperatura y humedad.
FV 5		EMBALAJE (Aplicable cuando el productor mantiene la propiedad del producto durante el embalaje)	
FV 5.1.		Principios de Higiene	
FV 5.1.1	Mayor	¿Se ha realizado una evaluación de riesgos de higiene del proceso de embalaje?	Se debe disponer de una evaluación de riesgos escrita, que aborde los peligros físicos, químicos y microbiológicos, incluyendo las enfermedades transmisibles por el hombre. La evaluación debe ser actualizada anualmente. Dicha evaluación puede ser genérica pero debe adaptarse a la realidad del predio si corresponde.
FV 5.1.2	Mayor	¿Se dispone de un procedimiento de higiene escrito aplicable al proceso de embalaje?	Se debe elaborar y debe estar disponible, un procedimiento escrito que explique como serán controlados los peligros identificados en la evaluación de riesgos.
FV 5.1.3	Mayor	¿Se observa la aplicación del procedimiento de higiene del producto en el packing?	El encargado del predio o del packing u otra persona designada debe ser responsable de la aplicación del procedimiento de higiene, (que sea acorde con los aspectos determinados en la evaluación de riesgos), en el manejo del producto en el packing.
FV 5.2		Higiene del Personal	
FV 5.2.1	Mayor	¿Se ha capacitado a los trabajadores en higiene antes de iniciar el proceso de embalaje?	Debe haber evidencia (registros) que los trabajadores han recibido capacitación en los aspectos de higiene identificados en la evaluación de riesgos (efectuado según FV 5.1.1). La capacitación podrá ser llevada a cabo mediante instrucciones escritas, ilustraciones e inducciones frecuentes dirigidas a los trabajadores.
FV 5.2.2	Menor	¿Cumplen los trabajadores con las instrucciones de higiene tratadas en la capacitación?	Debe haber evidencia que los trabajadores cumplen con las instrucciones de higiene tratadas en la capacitación (FV 5.2.1).
FV 5.2.3	Recom	¿Los trabajadores usan ropa de trabajo limpia y adecuada al	Con el fin de proteger los productos de la contaminación, los trabajadores deben usar ropa de trabajo limpia y adecuada a la labor que realizan, según se determine en la

		trabajo que desempeñan y que proteja los productos de la contaminación?	evaluación de riesgos. Se deberá considerar el tipo de cultivo y el nivel técnico del negocio.
FV 5.2.4	Menor	Comer, fumar, beber y mascar chicle, ¿ sólo se permite en áreas especialmente dispuestas y separadas de la zona donde se trabaja con alimentos y materiales de embalaje?	Comer, fumar, beber y mascar chicle sólo está permitido en áreas especialmente dispuestas y señalizadas. Nunca se debe permitir que ello se realice en las áreas de manejo o almacenaje de los productos y materiales de embalaje (solo se permite el uso de agua de bebida).
FV 5.2.5	Menor	¿Los requisitos de higiene para trabajadores y visitas, se encuentran claramente señalizados mediante carteles en las áreas de embalaje o en su entrada?	Los principales requisitos de higiene deben estar expuestos de manera clara y visible en el packing o su entrada.
FV 5.3		Servicios Higiénicos	
FV 5.3.1	Mayor	¿Los trabajadores de packing tienen acceso a servicios higiénicos y lavamanos limpios, cerca de su lugar de trabajo?	Los servicios higiénicos deben estar limpios y en buen estado. Sus puertas no deben abrir directamente al área de manejo de producto a no ser que tengan mecanismo automático de cierre. Deben contar con sistema para lavado de manos, accesible y cercano a los baños, pero que no posea riesgos de contaminación cruzada. Deben estar disponibles y accesibles insumos de lavado de manos (agua, jabón neutro, elementos para secarse las manos). Los trabajadores deberán lavarse la manos cada vez que ingresen al packing o área de manejo de producto y cuando exista riesgo de contaminación del producto (por ejemplo antes de comenzar el trabajo, después de usar los servicios higiénicos, después de usar un pañuelo, después de manipular material contaminado, después de fumar, comer o beber, después de los descansos y antes de volver al trabajo, etc.).
FV 5.3.2	Mayor	Los letreros que recuerdan el lavado de manos antes de ingresar o retornar al area de trabajo, ¿Son claros y están expuestos y a la vista de los trabajadores?	Se debe disponer de letreros visibles, que indiquen en forma clara la obligación de lavarse las manos cada vez que se ingrese al packing y cada vez que las manos puedan contaminarse (después de usar los servicios higiénicos, después de usar un pañuelo para limpiarse, después de manipular material contaminado).
FV 5.3.3	Recomendado	¿Existen camarines adecuados para los trabajadores?	Los camarines deben ser utilizados para el cambio de ropa. Los camarines o los lockers, deben contar con llave para proteger las pertenencias de los trabajadores.

FV 5.4		Packing y almacenaje	
FV 5.4.1	Menor	Las instalaciones (packing, cámaras de frío y bodega de materiales de embalaje) ¿se limpian y mantienen en buen estado para prevenir contaminación?	Para prevenir contaminación, todas las instalaciones asociadas con el manejo de producto (packing, cámaras de frío, bodega de materiales de embalaje, etc.) deben limpiarse y mantenerse según se haya establecido en un programa de limpieza. El procedimiento debe incluir la frecuencia de limpieza y considerar líneas de packing, maquinaria, muros, pisos, cielos, palets, etc. Debe haber evidencia visual de su cumplimiento así como registros de mantención y limpieza.
FV 5.4.2	Menor	¿Los productos de limpieza, lubricantes y otros semejantes, son almacenados de manera que se previene la contaminación química de frutas y vegetales?	Para prevenir la contaminación (física y química) del producto, todos los productos de limpieza, desinfectantes, lubricantes, etc., se deben almacenar en un área especialmente designada, cerrada, con acceso restringido, señalizada y separada del área de manejo de frutas y vegetales.
FV 5.4.3	Menor	Los productos de limpieza, lubricantes y otros semejantes que entren en contacto directo con frutas y vegetales ¿están aprobados para su uso en la industria alimentaria?. ¿Se siguen correctamente, las instrucciones de la etiqueta?	Existe evidencia escrita que demuestra que los productos de limpieza, lubricantes, etc. son de grado alimenticio (por ej. Una mención específica en la etiqueta, ficha técnica u hoja de seguridad).
FV 5.4.4	Recomendado	Las grúas horquilla y otros medios de transporte, ¿se limpian y mantienen en buen estado y son adecuados para evitar contaminación de los productos por emisiones?	Los medios de transportes internos deben ser limpiados y mantenidos en buenas condiciones para evitar la contaminación del producto, especialmente por emisiones. Las grúas horquilla u otros transportes similares internos deben ser a propulsión eléctrica o a gas.
FV 5.4.5	Menor	¿Los desechos se mantienen en áreas especialmente designadas las cuales son limpiadas y/o desinfectadas periódicamente?	Los restos de vegetales o fruta y los desechos de packing se deben almacenar en áreas especialmente designadas y separadas, diseñadas para evitar la contaminación del producto. Estas áreas deben ser limpiadas y desinfectadas periódicamente de acuerdo con el procedimiento de limpieza (FV 5.4.1). Solamente es permitida acumulación de material que corresponda al día de trabajo

FV 5.4.6	Mayor	¿Las luminarias y ventanales de vidrio o plásticos duros ubicados sobre o cerca del producto, cuentan con sistema de protección para prevenir la contaminación en caso de rotura?	Las luminarias y cualquier tipo de vidrio o plásticos transparentes duros ubicados sobre o cerca del producto o material de embalaje, que presenten un riesgo de contaminar los alimentos en caso de rotura, deben contar con un sistema o cubierta de protección.
FV 5.4.7	Menor	¿Se dispone de un procedimiento escrito para el manejo de vidrios y plásticos transparentes duros en caso de rotura?	Debe existir un procedimiento escrito que explique el manejo de vidrios y plásticos (por ejemplo acrílicos) transparentes duros en caso de rotura, aplicable a todos los sectores donde exista riesgo de contaminación de alimentos y materiales de embalaje.
FV 5.4.8	Menor	Los materiales de embalaje, ¿están almacenados en un lugar limpio y en condiciones higiénicas?	Para prevenir la contaminación, los materiales de embalaje, incluyendo cajas reutilizables, se deben almacenar en un lugar limpio e higiénico.
FV 5.4.9	Menor	¿Está restringido el acceso de animales a las instalaciones del packing?	Se deben tomar medidas para evitar el acceso de animales a las instalaciones (se deben considerar todas las instalaciones, incluyendo patios y contornos).
FV 5.5		Control de calidad	
FV 5.5.1	Mayor	Si la evaluación de riesgos, así lo requiere ¿Se registran y mantienen disponibles los controles de temperatura y humedad, cuando el producto es embalado/ almacenado en el predio?	Cuando el producto es almacenado en el predio, (también aplicable en caso de atmósfera controlada en el predio), se deben registrar los controles de temperatura, humedad y atmósfera controlada, si es que los resultados de la evaluación de riesgos de higiene y los requisitos de calidad determinan que ello es requerido.
FV 5.5.2	Menor	¿Existe un procedimiento para verificar el equipo de control y medición de temperatura?	Los equipos utilizados para controlar la temperatura y las balanzas en packing deben ser verificados con la frecuencia establecida en la evaluación de riesgos, para determinar si están calibrados.
FV 5.6		Control de plagas	
FV 5.6.1	Menor	¿Se dispone de un sistema de control de plagas escrito aplicable a todas las zonas de manejo de producto y a las áreas de almacenaje de materiales de embalaje?	Durante la entrevista se debe demostrar conocimiento del sistema de control de plagas utilizado en las instalaciones. Evaluación visual. No N/A.

FV 5.6.2	Menor	¿Se observa que el sistema de control de plagas es eficaz?	Evaluación visual. No N/A.
FV 5.6.3	Menor	¿Se mantienen registros del monitoreo de plagas y de la implementación de acciones correctivas (en caso de ser necesarias)?	Se debe contar con una frecuencia adecuada de monitoreo de plagas, la cual será determinada por la empresa de control de plagas o quien esté autorizado para ello, en conjunto con el productor. La empresa, o quien efectúe el control de plagas debe contar con autorización oficial, de acuerdo con la regulación nacional. (Consultar el Decreto Supremo 105 de 1998). El productor debe mantener disponibles los registros de monitoreos de plagas y de la implementación de acciones correctivas cuando el monitoreo evidencie deficiencias en el sistema de control.
FV 5.7		Lavado de postcosecha N/A cuando no se hace lavado del producto en el predio	
FV 5.7.1	Mayor	La fuente de agua utilizada para el lavado final del producto, ¿es potable o ha sido declarada como adecuada por la autoridad competente?	El agua utilizada para el lavado final del producto debe ser de calidad potable en cuanto a su contenido microbiológico y cumplir con los requisitos de la norma chilena (oficial) 409. Alternativamente se puede utilizar agua que haya sido aceptada por la autoridad sanitaria. En los últimos 12 meses se debe haber realizado un análisis del agua en el punto de entrada al equipo de lavado. Los resultados de dicho análisis deben cumplir con los requisitos establecidos en la NCh 409.
FV 5.7.2	Mayor	Si el agua para el lavado final del producto es reutilizada o recirculada, ¿se filtra y se controla frecuentemente el pH, la concentración de desinfectante y los niveles de exposición al desinfectante?	Cuando el agua del último lavado del producto se reutiliza o se recircula, se debe filtrar y desinfectar. Se debe monitorear el pH, la concentración y los niveles de exposición al desinfectante con una frecuencia definida. Se deben mantener disponibles los registros de monitoreo. El sistema de filtrado debe ser efectivo (para sólidos y material en suspensión), con una limpieza rutinaria escrita y programada de acuerdo al uso y al volumen de agua. Cuando se dispone de equipos automáticos, si no es posible registrar los retrolavados de los filtros y los cambios de dosis realizados por inyectores automáticos de desinfectante, debe haber un procedimiento o descripción por escrito que explique este proceso.
FV 5.7.3	Recom	¿El laboratorio que efectúa el análisis de agua está acreditado?	El análisis del agua de lavado de los productos frescos debe haber sido efectuado por algún laboratorio acreditado en ISO 17025, EN 45011 o su equivalente nacional. Es aceptable que el laboratorio se encuentre en vías de obtener dicha acreditación, lo cual debe ser demostrado a través de los documentos que corresponda.
FV 5.8		Tratamientos de post cosecha (N/A cuando no existen tratamientos en packing)	
FV 5.8.1	Mayor	¿El productor puede demostrar que ha seguido las recomendaciones de la etiqueta en	Se debe disponer de instrucciones claras y registros de aplicación de productos de post cosecha, que demuestren que se cumple con las instrucciones de la etiqueta de dichos productos.

		el uso de los productos de post cosecha?	
FV 5.8.2	Menor	¿Únicamente se utilizan productos de post cosecha autorizados en Chile y con recomendaciones de uso para la especie que esta siendo tratada?	Únicamente se deben utilizar productos fitosanitarios de postcosecha que estén autorizados en Chile para su uso en la especie que se está tratando. El productor podrá verificar la autorización (registro) del producto, asegurándose que en el panel central de la etiqueta se encuentre la leyenda: "Inscrito en el Registro de Plaguicidas Agrícolas con el n°xxx". Se deben utilizar solamente productos con recomendación de uso para la especie. El productor podrá verificarlo en la sección "RECOMENDACIONES DE USO", de la etiqueta donde aparece el cultivo autorizado. En el caso de ceras o productos similares, que no requieren registro como plaguicidas en nuestro país, se debe confirmar que el producto está autorizado para ser utilizado en la industria de alimentos, para lo cual se requiere que el proveedor suministre la hoja técnica del producto o un certificado donde quede constancia de ello.
FV 5.8.3	Menor	¿Existe una lista actualizada de todos los desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios utilizados y autorizados en Chile para la especie embalada, que se hayan aplicado al producto?	Se dispone de una lista actualizada de desinfectantes, ceras y fitosanitarios registrados por la autoridad competente, (SAG), que indique nombre comercial, (incluyendo la materia activa), que se usan en poscosecha y que han sido utilizados en los últimos 12 meses en cultivos ChileG.A.P®. No N/A.
FV 5.8.4	Mayor	La persona técnicamente responsable por la aplicación de productos de post cosecha tales como ceras, desinfectantes y fitosanitarios, ¿puede demostrar competencia y conocimiento con respecto a estas materias?	La persona técnicamente responsable de las aplicaciones de desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios de poscosecha puede demostrar su competencia a través de títulos profesionales, cursos específicos o literatura técnica.
FV 5.8.5	Mayor	¿El agua utilizada en las aplicaciones de post cosecha, es de calidad potable o adecuada según la autoridad competente?	El agua utilizada en las aplicaciones de productos de post cosecha debe ser de calidad potable o haber sido declarada como adecuada o aceptable por las autoridades sanitarias. Además, en los últimos 12 meses se debe haber realizado un análisis del agua en el punto de entrada al equipo de lavado. Los resultados de dicho análisis deben cumplir con lo establecido en la Norma Chilena de agua potable (NCh 409).

FV 5.8.6	Mayor	Los productos de post cosecha (fitosanitarios, ceras y desinfectantes), ¿son almacenados en un lugar separado del producto y de otros materiales?	Para evitar la contaminación física y química del producto (embalado o en proceso de embalaje) y de los materiales de embalaje, los productos de post cosecha (fitosanitarios, ceras y desinfectantes) deben ser almacenados en un lugar designado, cerrado y de acceso restringido y separado del producto.
		FV 5.8.7 a FV 5.8.15: Se mantienen todos los registros de aplicación de productos de post cosecha (fitosanitarios, ceras y desinfectantes) y en ellos se ha registrado lo siguiente:	
FV 5.8.7	Mayor	¿La identificación del producto cosechado ? (Lote de cosecha o similar)	El lote del producto tratado debe estar registrado en todas las aplicaciones de productos de post cosecha.
FV 5.8.8	Mayor	¿La ubicación geográfica del packing o area de manejo de producto donde se trató?	La ubicación geográfica, (región, provincia, comuna o lugar), el nombre del predio y del packing o área de manejo de producto debe estar registrado en todas las aplicaciones de productos de post cosecha.
FV 5.8.9	Mayor	¿La fecha de la aplicación?	La fecha precisa (día, mes y año) debe estar registrada en cada una de las aplicaciones efectuadas en post cosecha.
FV 5.8.10	Mayor	¿El método de aplicación?	El método de aplicación (por ejemplo: nebulización, gasificación, rociado, aspersion etc.) está registrado en cada una de las aplicaciones de productos de post cosecha.
FV 5.8.11	Mayor	¿El nombre comercial del producto aplicado?	El nombre comercial de todos los productos aplicados está registrado en cada una de las aplicaciones de productos de post cosecha.
FV 5.8.12	Mayor	¿La dosis utilizada?	La cantidad de producto aplicado (en peso o volumen por litro de agua u otro solvente) está registrada en cada una de las aplicaciones de productos de post cosecha.
FV 5.8.13	Menor	¿El nombre de quien aplicó?	El nombre de la persona que aplicó los productos de post cosecha (ceras, desinfectantes y fitosanitarios) debe estar registrado en todas las aplicaciones de productos de post cosecha.
FV 5.8.14	Menor	¿El motivo de la aplicación?	El nombre común de la plaga o enfermedad que se desea controlar debe estar registrado en todas las aplicaciones de productos de post cosecha.
FV 5.8.15	Mayor	¿Se ha cumplido con los puntos de control señalados en la sección BC 8.6 (análisis de residuos de productos fitosanitarios)?	Se debe contar con evidencia escrita que demuestre que el productor ha cumplido con todos los requisitos establecidos en el punto de control BC 8.6 (análisis de residuos de fitosanitarios), en todas las aplicaciones de productos de post cosecha (desinfectantes y fitosanitarios)

Registro de modificaciones

Fecha	
Indicar si CP o CC yNúmero	
Modificaci ón	
Razón del cambio	

Fecha	
Indicar si CP o CC yNúmero	
Modificaci ón	
Razón del cambio	

Fecha	
Indicar si CP o CC yNúmero	
Modificaci ón	
Razón del cambio	