

REGLAS GENERALES DE INOCUIDAD EN EL HUERTO

RECUERDE SIEMPRE QUE EN EL HUERTO ESTÁ:



PROHIBIDO ingresar y consumir alimentos



PROHIBIDO utilizar joyas y relojes



PROHIBIDO tirar basura



PROHIBIDO el ingreso de animales



PROHIBIDO la entrada de menores de edad



PROHIBIDO el acceso a sectores recién fumigados

Proyecto apoyado por

CORFO



FCh
FUNDACIÓN CHILE

Chilealimentos

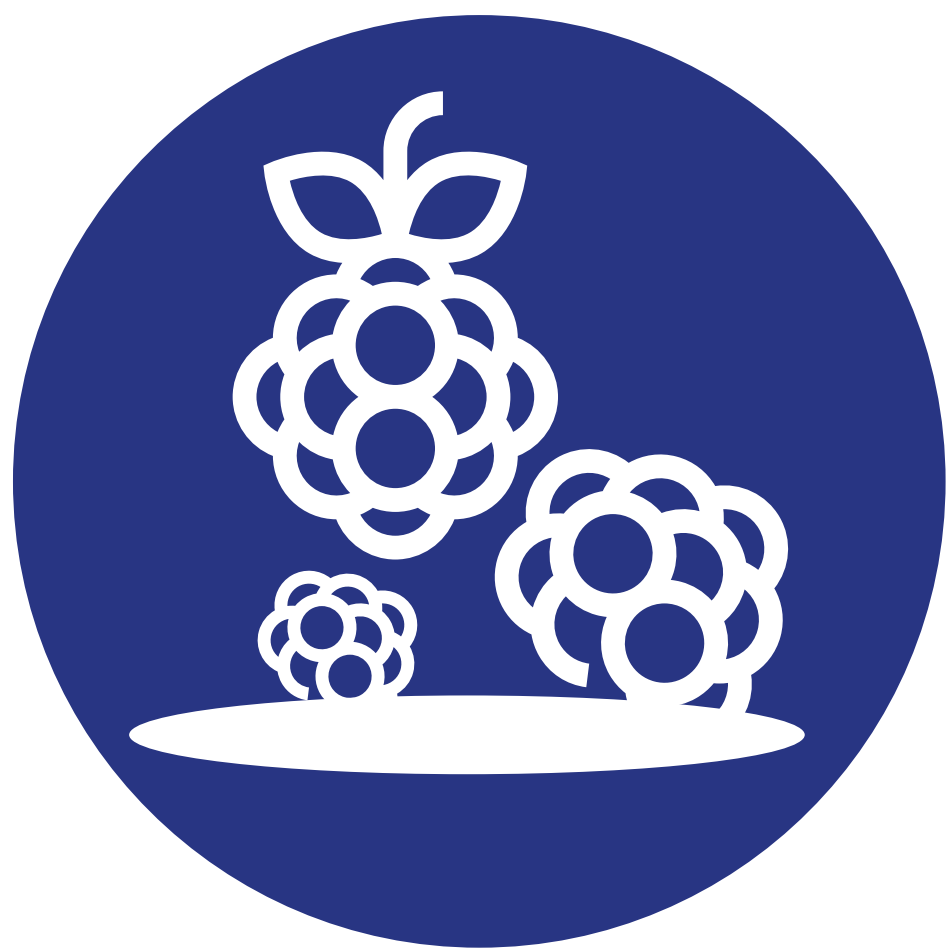


ACHIPIA
Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria

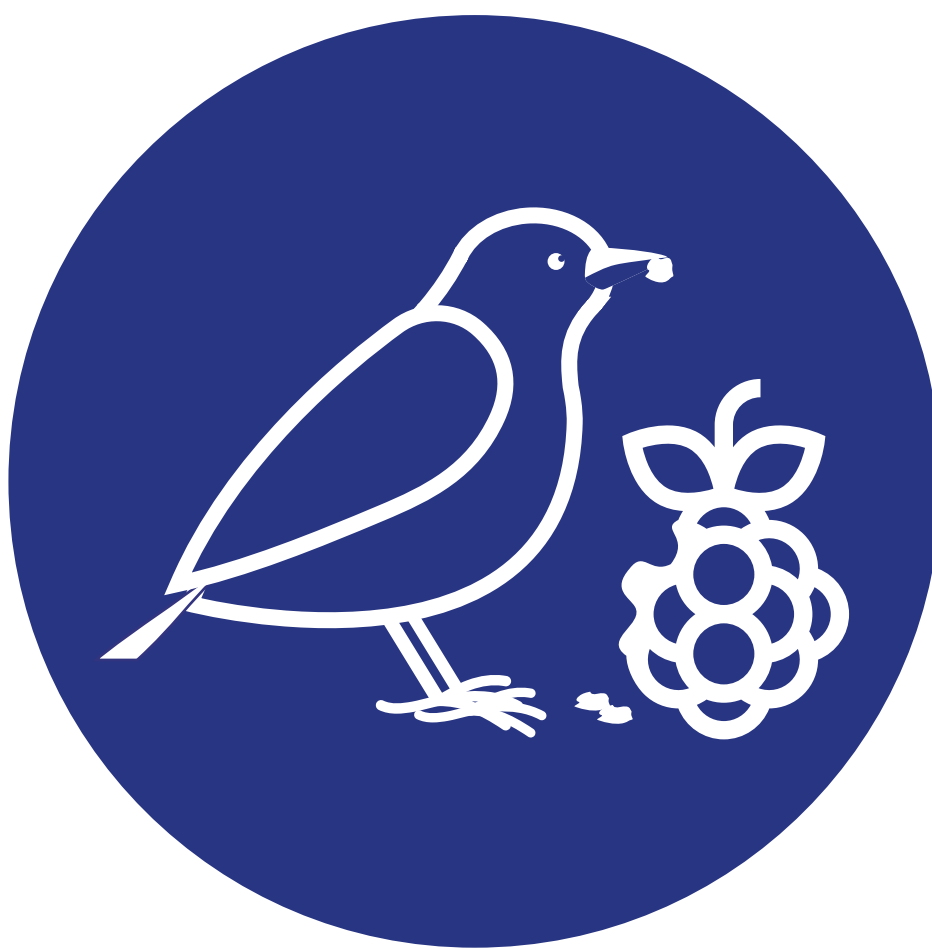
PROYECTO PRO|FSMA: PROTOCOLO DE INOCUIDAD PARA BERRIES BASADO EN FSMA

REGLAS DE INOCUIDAD PARA UNA COSECHA SEGURA

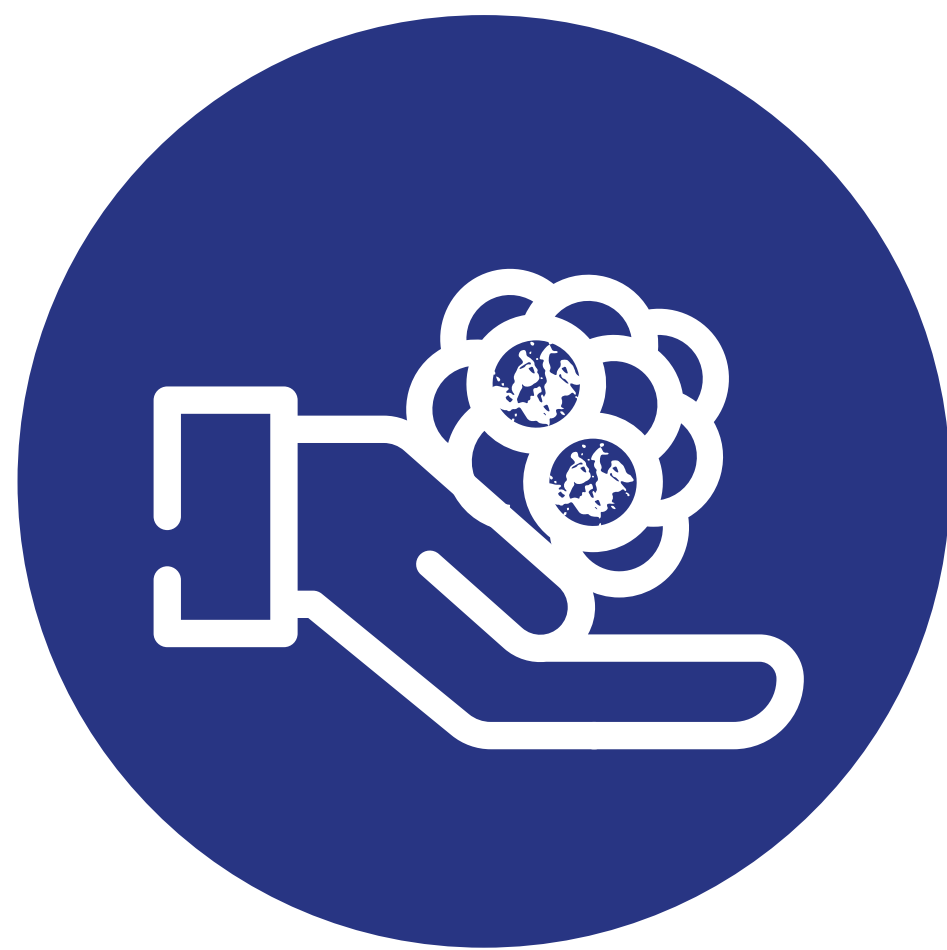
RECUERDE SIEMPRE:



**NO cosechar fruta que
haya caído al suelo**



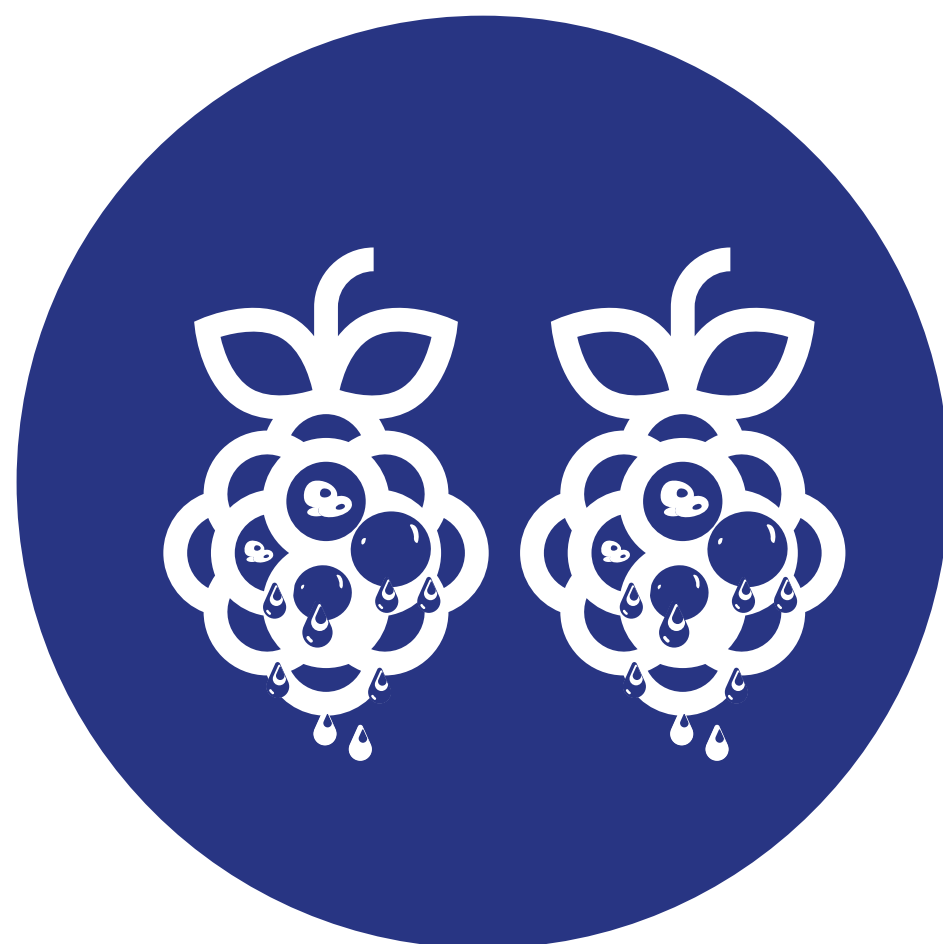
**NO cosechar fruta
mordida o picada**



**NO cosechar
fruta con fecas**



**NO cosechar fruta ni tocar material
de cosecha si está enfermo o tiene
una herida en las manos**



**NO cosechar fruta con restos de
plaguicidas, con manchas de aceite
y/o con coloración extraña.**

Proyecto apoyado por

CORFO



FCh
FUNDACIÓN CHILE

 **Chilealimentos®**



ACHIPIA
Agencia Chilena para la Inocuidad
y Calidad Alimentaria

PROYECTO PRO|FSMA: PROTOCOLO DE INOCUIDAD PARA BERRIES BASADO EN FSMA

MEDIDAS DE PREVENCIÓN ANTES Y DURANTE LA COSECHA

Fuentes de contaminación

Personas



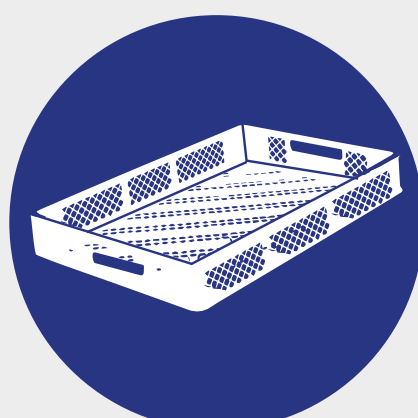
Animales



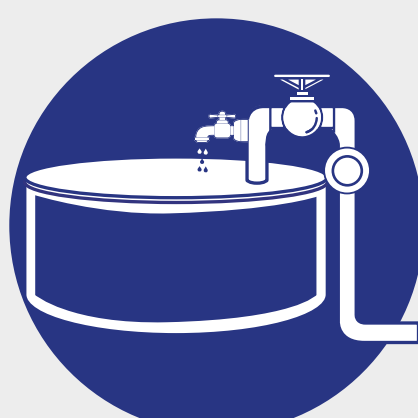
Suelo



Herramientas
y equipos



Agua



Medidas de prevención

- Capacitar a los trabajadores del campo en prácticas de inocuidad.
 - Disponer de elementos de higiene, tales como sanitarios e instalaciones de lavado de manos accesibles y limpias.
- Capacitar y contar con procedimientos para manejar las fecas de animales, especialmente en cosecha.
 - Verificar la ausencia de fecas en el campo antes y durante la cosecha.
- Tratar el abono orgánico de origen animal antes de su uso y asegurarse que las condiciones de aplicación sean las adecuadas.
- Identificar todas las superficies de contacto con la fruta y mantenerlas limpias y desinfectadas (si corresponde).
 - Implementar prácticas de saneamiento en todas las áreas de empaque y almacenamiento.
 - Mantener todo limpio y ordenado.
- Identificar fuentes de agua de uso agrícola que tomen o puedan tomar contacto con el fruto o con las superficies de contacto.
 - Usar agua segura y de adecuada calidad sanitaria.
 - Revisar y verificar todas las fuentes de agua y sus sistemas de distribución, al menos una vez al inicio de temporada.

Proyecto apoyado por

CORFO



FCH
FUNDACIÓN CHILE

Chilealimentos



ACHIPIA
Agencia Chilena para la Inocuidad
y Calidad Alimentaria