



PRO | FSMA:

**PROTOCOLO DE
INOCUIDAD PARA BERRIES
BASADO EN LA LEY FSMA DE
ESTADOS UNIDOS**

19 de Mayo de 2020

Seminario vía Zoom



FUNDACIÓN CHILE



Proyecto apoyado por
CORFO



FCH
FUNDACIÓN CHILE

Chilealimentos®

Protocolo para cumplir la Ley de Modernización de la Inocuidad Alimentaria
de EE.UU. (Ley FSMA) para proveedores agrícolas de la industria de berries
congelados
18 BPE-93813



CHILE LO
HACEMOS
TODOS





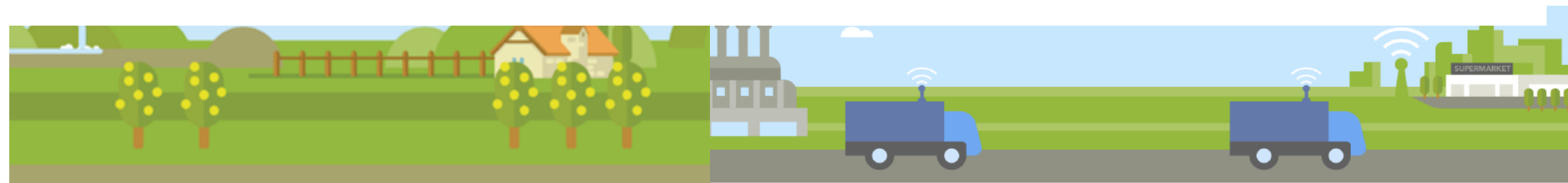
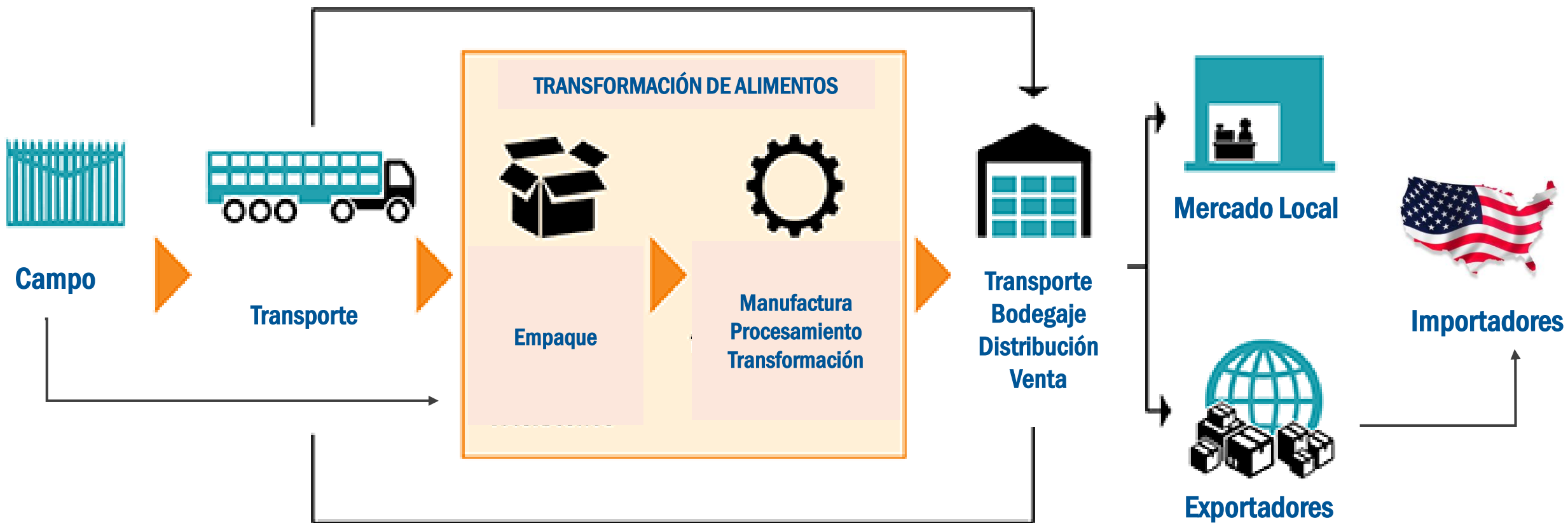
¿Qué Es La LEY FSMA (Food Safety Modernization Act)?

- ✓ Ley de inocuidad alimentaria de EE.UU. con enfoque preventivo y principalmente microbiológico
- ✓ Aplica a toda la cadena alimentaria que produce alimentos en EE.UU y que exporta a ese país
- ✓ Comenzó a regir en Chile en enero de 2018

**FDA FOOD SAFETY
MODERNIZATION ACT**



¿Dónde se encuentra mi empresa en la cadena alimentaria?





¿Qué Es La LEY FSMA (Food Safety Modernization Act)?

7 Componentes Principales

Estándares de
frutas y vegetales*

BPMs y Controles
Preventivos de
Inocuidad de
Alimentos (Humanos)

BPMs y Controles
Preventivos de
Inocuidad de
Alimentos (Animales)

Adulteración
Intencional

Verificación de
Proveedores
Extranjeros e
Importadores
Calificados

Acreditación de
Terceros

Transporte Sanitario



¿Qué es PRO | FSMA?

- ✓ Protocolo de inocuidad basado en la Norma de Campo de FSMA, con foco en proveedores agrícolas de la industria de berries congelados, para dar correcto cumplimiento a los requerimientos de la norma estadounidense.
- ✓ Prioriza acciones de acompañamiento, capacitación y evaluación a nivel de campo
- ✓ Compuesto por un set de herramientas que incluye:
 - Documento con puntos a cumplir y sus medios de verificación
 - Lista de chequeo con aplicación online
 - Guía para su implementación
 - Curso de capacitación con fundamentos de inocuidad para implementar la normativa, adaptado a las condiciones locales
 - Material impreso y audiovisual de inocuidad alimentaria con foco en FSMA.





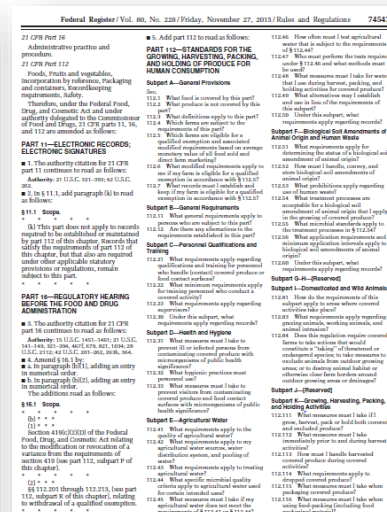
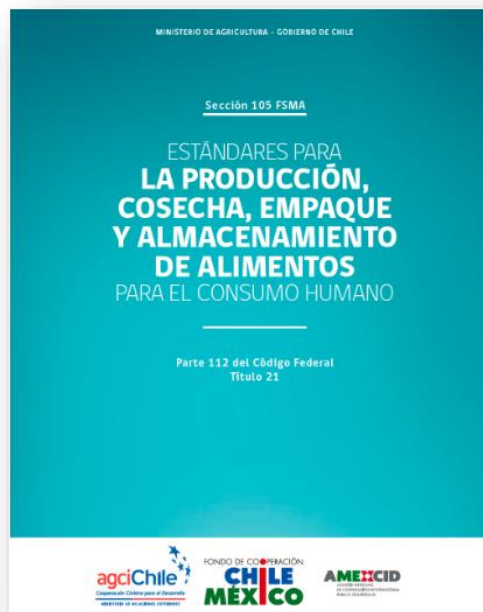
Desarrollo del Protocolo PRO | FSMA - Prospección



ACHIPIA

Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria

www.achipia.gob.cl/fsma-home/fsma-material-complementario/





Desarrollo del Protocolo PRO | FSMA - Prospección



BOLETÍN DE INOCUIDAD 13
 Emitido por Comité de Inocuidad Alimentaria de ASOEX
 Elaborado por FDF

NORMA FSMA: Sus implicancias para la producción agrícola

FSMA es un conjunto de varias normas que se aplican en distintas etapas de la cadena productiva, desde el productor agrícola hasta el consumidor, en todas las instalaciones que producen y despaquen alimentos a los Estados Unidos de América. Es una Ley que aplica a toda la cadena productiva desde el cultivo o empaque de frutas y que será focalizada en origen, es decir en Chile, por FDA directa o indirectamente.

En esta ocasión analizaremos en forma resumida los principales aspectos que se aplicarán a la producción agrícola, amparada bajo la denominada "Standard for the growing, harvesting, packing and holding of produce for human consumption (parte 112)". La norma es bastante extensa, que hace énfasis en la prevención de riesgos a la inocuidad en todas las etapas de la producción agrícola. Su contenido se ha resumido en el siguiente cuadro:

Subparte	Título
A	Provisiones generales
B	Requisitos generales
C	Calificación del personal y capacitación
D	Salud e higiene del personal
E	Agroquímicos
F	Alimentos biológicos de origen animal y humano
G-H	Reservorios para futuro
I	Actividades domésticas y vida natural
J	Reservorios para futuro
K	Actividades en el cultivo, cosecha, packing y mantenimiento del producto
L	Equipos, herramientas, edificios y sustitución
M	Buenas prácticas
N	Métodos analíticos
O	Registros

En términos muy generales, un predio certificado en Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), Chile S.A.P. o GLOBALG.A.P. (con equivalentes), cumple varios de estos requisitos, en especial los referidos a calificaciones del personal y capacitación, salud e higiene del personal, registros, prevención de animales domésticos, equipos, herramientas, edificios y sanitización.

Sin embargo hay requisitos adicionales a los que se establecen en las BPA, especialmente en inocuidad; aquellos que se relacionan con el manejo de la prevención de riesgos a la inocuidad, ya

Boletín de Inocuidad, Comité de Inocuidad de ASOEX, A.G.

1

Chilean Blueberry Committee

GUÍA PARA LA APLICACIÓN DE ALGUNOS ASPECTOS BÁSICOS DE FSMA EN SITIOS DE ACOPIO Y EMBALAJE DE ARÁNDANOS

Publicado por el Comité de Arándanos de Chile, ASOEX
 Autor: Ricardo Adonis P., Fundación para el Desarrollo Frutícola (FDF).
 Lead trainer Produce rule.

INNOVABIOBIO COMITÉ CORFO

Curso de la PSA
 (Universidad de Cornell, la FDA y el USDA) reconocido como adecuado por la FDA

Produce Safety ALLIANCE

Curso de capacitación para productores

Cornell University

GLOBALG.A.P.

Guía para Usuarios y Autoevaluación para el Cumplimiento de la Regla sobre Seguridad de Productos de la FSMA

Sirve como Guía para Aseguramiento Integrado de Fincas- Cultivos – Frutas y Hortalizas V5.0-2

VERSIÓN 1.0 EN ESPAÑOL
 (EN CASO DE DUDA, POR FAVOR CONSULTE LA VERSIÓN EN INGLÉS.)

VÁLIDO DESDE: 20 DICIEMBRE 2016

Global GAP - Add-on FSMA PSR

Primus Addendum FSMA PSR

- Cuadrilla de Cosecha
- Auditoría de Rancho

Estándares privados - Addendum

Primus Addendum

Addendum Preguntas y Expectativas
 Addendum Primus en Seguridad de Productos - Rancho v17.12

Primus Addendum

Addendum - Preguntas y Expectativas
 Addendum Primus en Seguridad de Productos - Cuadrilla de Cosecha v17.12



Desarrollo del Protocolo PRO | FSMA - Encuestas

ENCUESTA A PROVEEDORES AGRÍCOLAS DE BERRIES PARA LA IN

PREGUNTAS RESPUESTAS 20

Sección 1 de 9

ENCUESTA A PROVEEDORES AGRÍCOLAS DE BERRIES SOBRE LA REGULACIÓN FSMA

La ley de Modernización de la Inocuidad Alimentaria (FSMA) es la nueva regulación sobre inocuidad alimentaria de los EE.UU. que cambia el enfoque desde un sistema reactivo a uno preventivo, y que afecta a toda la cadena productora de alimentos que exporta a ese país.

Esta encuesta tiene como objetivo conocer la preparación de los proveedores agrícolas de la industria procesadora de berries, respecto a los requisitos establecidos en la normativa FSMA y apoyar su implementación. Los datos obtenidos serán tratados de manera confidencial y agregada.

Esta actividad se enmarca en el proyecto "Protocolo para cumplir la Ley de Modernización de la Inocuidad Alimentaria de EE.UU. para proveedores agrícolas de la industria de berries congelados" apoyado por CORFO y ejecutado por Fundación Chile y Chilealimentos, con la colaboración de ACHIPIA, INDAP, SAG, PER Maule y PTI Berries del Maule Sur.

Dirección de correo electrónico *

Dirección de correo electrónico válida

Este formulario recopila las direcciones de correo electrónico. [Cambiar configuración](#)

¿Cuál es su actividad?

Marque sólo una respuesta

- ☐ Producción agrícola
- ☐ Producción agrícola y packing
- ☐ Centro de acopio

ENCUESTA AL SECTOR PROCESADOR DE BERRIES SOBRE LA

PREGUNTAS RESPUESTAS 10

ENCUESTA AL SECTOR PROCESADOR DE BERRIES SOBRE LA REGULACIÓN FSMA

La ley de Modernización de la Inocuidad Alimentaria (FSMA) es la nueva regulación sobre inocuidad alimentaria de los EE.UU. que cambia el enfoque desde un sistema reactivo a uno preventivo, y que afecta a toda la cadena productora de alimentos que exporta a ese país.

Esta encuesta tiene como objetivo conocer la preparación del sector procesador de berries respecto a los requisitos establecidos en la normativa FSMA y apoyar su implementación. Los datos obtenidos serán tratados de manera confidencial y agregada.

Esta actividad se enmarca en el proyecto "Protocolo para cumplir la Ley de Modernización de la Inocuidad Alimentaria de EE.UU. para proveedores agrícolas de la industria de berries congelados" apoyado por CORFO y ejecutado por Fundación Chile y Chilealimentos, con la colaboración de ACHIPIA, INDAP, SAG, PER Maule y PTI Berries del Maule Sur.

Dirección de correo electrónico *

Dirección de correo electrónico válida

Este formulario recopila las direcciones de correo electrónico. [Cambiar configuración](#)

Corresponde usted a la clasificación de:

Marque sólo una respuesta

- ☐ Empresa congeladora
- ☐ Empresa elaboradora de jugos y/o pulpas
- ☐ Empresa deshidratadora
- ☐ Empresa elaboradora de mermeladas
- ☐ Otra...





Desarrollo del Protocolo PRO | FSMA – Versión inicial (α)

Puntos de Verificación, Requisitos de cumplimiento y Criterios de implementación

PROTOCOLO PARA CUMPLIR LA LEY DE MODERNIZACIÓN DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA DE EE.UU. PARA PROVEEDORES AGRÍCOLAS DE LA

INDUSTRIA DE BERRIES CONGELADOS

Proyecto Innova Chile Corfo 18BPE-93813

ESTÁNDARES PARA LA PRODUCCIÓN, COSECHA, EMPAQUE Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS PARA EL CONSUMO HUMANO

Sección 105 FSMA – Parte 112 del Código Federal Título 21

Norma de inocuidad de FSMA para productos agrícolas frescos

Puntos de Verificación, Requisitos de Cumplimiento y Criterios de Implementación

DATOS GENERALES DE LA EMPRESA	
Razón social :	Nombre de fantasía :
Dirección :	Teléfono y mail :
Representante empresa :	Cargo :
Berries que produce :	Nº Reg. SAG para frambuesas (si aplica):
Certificación(es) que posee:	
Principal destino de su fruta:	

Sub-sección C - Calificaciones y Capacitación del Personal - Puntos C.01 a C.06

Como mínimo se debe demostrar que el personal ha recibido capacitación en los siguientes temas: Higiene de alimentos e inocuidad, reconocer síntomas de enfermedades, conocer la norma FSMA aplicable al campo.

Los cosecheros en particular deben recibir capacitación para identificar fruta con riesgos a la inocuidad, no cosechar aquella donde vean riesgos, inspeccionar limpieza y manejo de los envases de cosecha y herramientas para prevenir peligros a la inocuidad.

Referencia a la Norma de productos de FSMA	Punto N°	Punto de Verificación	Requisitos de Cumplimiento	Criterio de Implementación
112.22 (c)	C.01	¿Hay una persona o encargado específico en temas de inocuidad, que haya aprobado el curso PSA o tenga capacitación en inocuidad alimentaria equivalente a este, en el predio o huerto?	Debe haber una persona responsable del programa de inocuidad alimentaria del campo y/o cuadrilla de cosecha que haya aprobado el curso oficial para productores agrícolas - Produce Safety Alliance-PSA, o que pueda demostrar que posee los conocimientos equivalentes.	Baja complejidad
112.22 (a)	C.02	¿Ha recibido todo el personal que supervisa o maneja la fruta, incluyendo los trabajadores temporeros, capacitación anual de acuerdo a sus labores?	Todo el personal que supervisa, manipula o tiene contacto con la fruta debe ser capacitado, a lo menos una vez al año, en los temas de inocuidad indicados en la norma FSMA, tales como: Higiene de alimentos e inocuidad, Reconocimiento de síntomas de enfermedades, Conocer la norma FSMA aplicable al campo.	Baja complejidad
112.22 (b)	C.03	¿Han recibido todos los cosecheros, incluyendo los de temporada, capacitación anual para identificar la fruta con riesgos a la inocuidad, no cosechar aquella donde vean riesgos, inspeccionar limpieza y manejo de los envases de cosecha y herramientas para prevenir peligros a la inocuidad.	Todos los cosecheros deben capacitarse, a lo menos una vez al año, en temas generales y específicos de inocuidad para sus labores. La formación debe repetirse cuando se observe o exista información que indique que el personal no cumple con la Normas FSMA.	Baja complejidad
112.22 (a)	C.04	La capacitación realizada a todo el personal que manipula la fruta o supervisa esas labores, ¿incluye los temas definidos en la Norma FSMA aplicables según sus responsabilidades?	Como mínimo, todo el personal que manipula la fruta o supervisa estas actividades debe recibir formación que incluya las normas establecidas por la FDA en la Norma FSMA.	Baja complejidad



Desarrollo del Protocolo PRO | FSMA – Aplicación Checklist productores del Maule

Sub-sección C - Calificaciones y Capacitación del Personal - Puntos C.01 a C.06

Referencia a la Norma de productos de FSMA	Punto N°	Punto de Verificación	CUMPLE Si=1/No=0	Comentarios
112.22 (c)	C.01	¿Hay una persona o encargado específico en temas de inocuidad, que haya aprobado el curso PSA o tenga capacitación en inocuidad alimentaria equivalente a este, en el predio o huerto?		
112.22 (a)	C.02	¿Ha recibido todo el personal que supervisa o maneja la fruta, incluyendo los trabajadores temporeros, capacitación anual de acuerdo a sus labores?		
112.22 (b)	C.03	¿Han recibido todos los cosecheros, incluyendo los de temporada, capacitación anual para identificar la fruta con riesgos a la inocuidad, no cosechar aquella donde vean riesgos, inspeccionar limpieza y manejo de los envases de cosecha y herramientas para prevenir peligros a la inocuidad.		
112.22 (a)	C.04	La capacitación realizada a todo el personal que manipula la fruta o supervisa esas labores, ¿incluye los temas definidos en la Norma FSMA aplicables según sus responsabilidades?		
112.21 (d)	C.05	¿Hay un procedimiento de incumplimiento/acción disciplinaria del trabajador?		
112.30 (b) 112.33 (a)	C.06	¿Existe un programa de capacitación en higiene de inocuidad alimentaria que incluya a		





Desarrollo del Protocolo PRO | FSMA – Talleres Validación Versión α





Desarrollo del Protocolo PRO | FSMA — Cursos de Inocuidad basados en FSMA

29 de mayo 2019, Curicó, dictado por Víctor Rivera de ACHIPIA.



Curso de capacitación en inocuidad (POE, POES, HACCP) con foco en FSMA, dictado por ACHIPIA, para trabajadores de empresas de congelado



Desarrollo del Protocolo PRO | FSMA – Cursos de Inocuidad basados en FSMA

Más de 100 participantes
Productores de arándanos, frambuesas, moras y
frutillas, asesores INDAP, consultores, encargados de
inocuidad

28 de agosto 2019, Curicó



9 de octubre 2019, Retiro



12 de noviembre 2019, Curicó



2019, Curicó





Herramientas de apoyo generadas en el proyecto

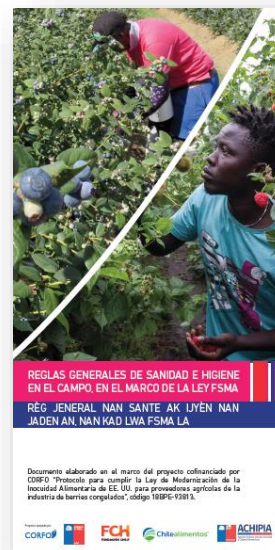
Protocolo de inocuidad basado en la Ley FSMA



Guía para la implementación del Protocolo



Tríptico Español/Creolé Reglas generales de sanidad e higiene



Curso “Fundamentos para el cumplimiento del Protocolo de inocuidad basado en la Ley FSMA”



Aplicación online

INICIO DE SESIÓN



Usuario

Contraseña

Iniciar sesión

Video





Protocolo de inocuidad basado en FSMA – Puntos de verificación



COMPONENTE I

Puntos de Verificación y Requisitos de Cumplimiento

- Prácticas a implementar por los productores de berries para cumplir con la Norma de campo FSMA
- Formato de pregunta
- Medios de verificación

COMPONENTE II

Lista de Verificación (Checklist)

Lista de chequeo; permite a los productores autoevaluarse o a las empresas evaluar a sus proveedores de berries

46 Puntos de Verificación (PVs) distribuidos en 8 ámbitos

1. Calificaciones y capacitación del personal

6 PVs

2. Salud e higiene del personal

5 PVs

3. Agua de uso agrícola

10 PVs

4. Mejoradores de suelo de origen animal

5 PVs

5. Animales domésticos y silvestres

1 PV

6. Cosecha, producción, empaque y almacenamiento

4 PVs

7. Equipo, herramientas, instalaciones y sanitización

11 PVs

8. Registros

4 PVs



Protocolo de inocuidad basado en FSMA – Puntos de verificación



ALTA FACTIBILIDAD
de implementación
(Fácil)

18 PVs

MEDIA FACTIBILIDAD
de implementación
(Medianamente fácil)

22 PVs

BAJA FACTIBILIDAD
de implementación
(No tan fácil)

6 PVs

Criterios:

1. Necesidad de inversión o costos asociados
2. Capacidad del productor
3. Autonomía del productor para implementar el punto



Protocolo de inocuidad basado en FSMA – Puntos de verificación

1. CALIFICACIONES Y CAPACITACIÓN DEL PERSONAL | PUNTOS 1.01 A 1.06

Se establecen los requisitos que deben cumplir las capacitaciones para todas las personas que manejan la fruta o las superficies de contacto con ella, los requisitos que se le exigen a los supervisores y los que deben cumplir los registros de las capacitaciones.

Referencia a la Norma de productos de FSMA	Punto N°	Punto de Verificación	Requisito de cumplimiento	Factibilidad de implementación
Subsección C 112.22(c)	1.02	¿Hay en el huerto una persona o encargado específico en temas de inocuidad que haya aprobado el curso PSA o tenga capacitación en inocuidad alimentaria equivalente a este curso?	Debe haber una persona responsable del programa de inocuidad alimentaria del huerto y/o cuadrilla de cosecha que haya aprobado el curso oficial para productores agrícolas - Produce Safety Alliance - PSA, o que pueda demostrar que posee los conocimientos equivalentes.	Media
Subsección C 112.30(a)(b)	1.06	¿Se mantienen registros de las capacitaciones de acuerdo con los requisitos de la Norma FSMA?	Se deben establecer y mantener registros que incluyan la fecha de las capacitaciones, nombre de la persona que realizó la capacitación, los temas tratados y las personas capacitadas.	Alta



Protocolo de inocuidad basado en FSMA – Lista de verificación



COMPONENTE II LISTA DE VERIFICACIÓN (CHECKLIST)

1.CALIFICACIONES Y CAPACITACIÓN DEL PERSONAL - PUNTOS 1.01 A 1.06						
Punto N°	Punto de Verificación	Factibilidad de implementación	Cumple			Comentarios
			Si	No	N/A	
1.01	¿Ha recibido todo el personal que supervisa o maneja la fruta, incluyendo los trabajadores temporeros, capacitación al menos una vez al año de acuerdo con sus labores?	Media (Medianamente fácil)				
1.02	¿Hay en el huerto una persona o encargado específico en temas de inocuidad que haya aprobado el curso PSA o tenga capacitación en inocuidad alimentaria equivalente a este curso?	Media (Medianamente fácil)				
1.03	Todos los cosecheros , incluyendo los temporeros, ¿han recibido capacitación anual para reconocer y no cosechar fruta visiblemente contaminada o que pudiera estar contaminada, e inspeccionar la limpieza y manejo de los envases de cosecha y herramientas para prevenir la contaminación de ellos?	Media (Medianamente fácil)				
1.04	La capacitación realizada a todo el personal que manipula la fruta o supervisa esas labores, ¿incluye los temas definidos en la Norma FSMA según sus responsabilidades?	Alta (Fácil)				
1.05	¿Hay un procedimiento para cuando el trabajador no cumple con las normas de higiene establecidas en el huerto?	Media (Medianamente fácil)				
1.06	¿Se mantienen registros de las capacitaciones de acuerdo con los requisitos de la Norma FSMA?	Alta (Fácil)				

Guía para la implementación del Protocolo



Guía para la implementación del Protocolo de Inocuidad para Berries Basado en FSMA

Requerimientos de la ley de Modernización de la Inocuidad Alimentaria de los EE. UU. (FSMA), para proveedores agrícolas de la industria de congelados

Versión 1.0.
Febrero 2020

Proyecto apoyado por



COMPONENTE III

Guía para la implementación del Protocolo

Cómo ir implementando manejos y prácticas que indica el Protocolo basado en la Ley FSMA, en el huerto.

2. SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL | PUNTOS 2.01 A 2.05

Se abordan las medidas de prevención para que personas enfermas o que presenten heridas no contaminen la fruta con patógenos. Se consideran también las prácticas de higiene que debe cumplir el personal y las personas que visitan el huerto.

PUNTO N°2.01

Requisito de cumplimiento

Se debe excluir de las labores que impliquen manipular la fruta o tocar las superficies de contacto con ella, a las personas que presenten síntomas de enfermedades contagiosas (náuseas, vómito, diarrea, fiebre o ictericia), o heridas, hasta que su condición no represente un riesgo para la salud pública. Se deberá indicar al personal que notifique a su supervisor o a la persona responsable si tiene o hay alguna posibilidad de que tenga una condición de salud aplicable. Es necesario que los supervisores tengan capacitación sobre este tema y efectivamente destinen a las personas con síntomas a otros trabajos donde no toquen la fruta ni las superficies de contacto.

Facilidad de hacerlo:
Fácil

Orientación para hacerlo

Se debe evitar que las personas enfermas o que tengan alguna herida trabajen en tareas que puedan contaminar la fruta o las superficies de contacto con ella. Se les debe pedir que avisen si se sienten mal.

Información de ayuda para cumplir el requisito

- El personal con **enfermedades contagiosas** o con síntomas de ellas (náuseas, vómito, diarrea, fiebre, piel y ojos amarillos, tos, etc.) debe dar aviso al encargado y no trabajar manipulando la fruta ya que pueden contaminarla.
 - Debe devolverse a su casa, o en caso más grave ir a un centro asistencial.
 - No debe regresar a trabajar hasta que se mejore.
 - En algunos casos, si la persona no se siente muy mal, puede apoyar en algunas labores, siempre y cuando no toque la fruta y las herramientas que vayan a tocar la fruta (trabajo de papeles, supervisión de personas, control de las visitas, entre otros).



⚠ Instruir a los trabajadores para que siempre avisen si están enfermos

- Las personas que están sufriendo una enfermedad transmisible por alimentos (ETA) se transforman en vectores o transmisores de la enfermedad y pueden contaminar todo el producto que manipulen o trabajen.
- Las personas enfermas pueden transmitir bacterias patógenas (como *E. coli* y *Salmonella*), o virus (como Hepatitis A o Norovirus). En todos esos casos la contaminación al producto ocurre principalmente cuando las personas no se lavan bien las manos o cuando sufren de vómito o diarrea, siendo posible que microgotas o partículas de esos fluidos permanezcan, sin que ellos se den cuenta, en su ropa, manos, calzado, transmitiendo así el patógeno a su lugar de trabajo y a la fruta. Los virus también pueden ser transmitidos directamente por la persona enferma a la fruta.

⚠ La utilización de mascarillas cuando se está enfermo no es suficiente para evitar la contaminación de la fruta.

- Se recomienda estar informados sobre aumento de enfermedades contagiosas o brotes de ellas en localidades cercanas para estar atentos y supervisar el estado de salud de los trabajadores.
- En caso de que un trabajador tenga alguna herida o irritación en la cara o el cuerpo, no permitir que esta persona tenga contacto con la fruta, ni con las herramientas o cajas cosecheras. Estas heridas están contaminadas y podrían contaminar la fruta.
- Es necesario hacer una curación de la herida, cubriendo con un parche.
- Si va a trabajar, que use guantes sobre el parche y los cambie cada vez que sea necesario.
- Si la herida no mejora, que vaya a un centro asistencial.



⚠ Instruir al personal para que avise si tiene alguna herida y que **NUNCA** coseche fruta con una herida en la mano.

Guía para la implementación del Protocolo



ANEXO 1
EJEMPLO DE HOJA DE REGISTRO DE CAPACITACIÓN

REGISTRO DE CAPACITACIÓN	
Nombre de la empresa/predio/huerto:	
Dirección de la empresa/predio/huerto:	
Nombre de la capacitación efectuada:	
Duración de la capacitación (horas):	Hora inicio y hora término (00:00):
Nombre del entrenador o capacitador:	
Firma del entrenador o capacitador:	
Fecha de la actividad:	
Temas tratados en la capacitación:	
Nombre de la persona que asistió a la actividad	Firma de la persona
Registro revisado por:	Cargo:
Fechas de revisión:	

Fuente: Elaboración propia en base al material de capacitación del Proyecto de Cooperación Chile-México ACHIPIA - SEMA/SICA 2017. Registro basado en el documento preparado por Produce Safety Alliance 2017. Ref: FSMA PSR 112.50 (b)(1).



ANEXO 2
EJEMPLO DE PLANILLA DE REGISTRO DE VISITAS AL HUERTO

REGISTRO DE VISITAS AL HUERTO						
Nombre de la empresa/predio/huerto:						
Dirección de la empresa/predio/huerto:						
Fecha (DD/MM/AA)	Hora de llegada (00:00)	Nombre	Teléfono de contacto	Motivo de visita	Área o persona que visita	Hora de salida (00:00)

Fuente: Elaboración propia.

ANEXOS con ejemplos de planillas de registro:

Anexo 1. Registro de capacitación

Anexo 2. Registro de visitas al huerto

Anexo 3. Registro de inspección de los sistemas de agua del campo

Anexo 4. Registro de monitoreo de tratamiento de agua para uso agrícola

Anexo 7. Registro de tratamiento de abonos orgánico y compost

Anexo 8. Registro de aplicación de abonos de origen animal

Anexo 9. Registro de fauna silvestre y animales domésticos

Anexo 10. Registro de inspección de limpieza y desinfección

Anexo 11. Registro de inspección de limpieza y reabastecimiento de los baños

Anexo 12. Registro de inspección de transporte



REGLAS GENERALES DE SANIDAD E HIGIENE
EN EL CAMPO, EN EL MARCO DE LA LEY FSMA

RÈG JENERAL NAN SANTE AK IJYÈN NAN
JADEN AN, NAN KAD LWA FSMA LA

Documento elaborado en el marco del proyecto cofinanciado por
CORFO "Protocolo para cumplir la Ley de Modernización de la
Inocuidad Alimentaria de EE. UU. para proveedores agrícolas de la
industria de berries congelados", código 18BPE-93813.

Regla 3

Evitar estornudar o toser sobre el
producto.

Rég 3

Fok evite estenye oswa touse sou pwodwi a.



Regla 4

Si tiene una herida o se siente enfermo,
repórtelo a su supervisor para que sea
atendido.

Rég 4

*Si ou gen yon blesi oswa ou santi ou
malad, rapote li nan sipèvizè ou pou pran
swen.*



Regla 5

No tocar la fruta ni superficies de contacto
si está enfermo o tiene alguna herida en
las manos.

Rég 5

*Pa manyen fwi oswa sifas ki an kontak yo si
ou malad oswa ou gen yon blesi nan men ou.*



Regla 6

Todo producto que haya tenido contacto con
sangre u otros fluidos corporales o se haya
caído al suelo, deséchelo fuera del área de
cultivo en un lugar seguro.

Rég 6

*Nenpòt pwodwi ki te gen kontak ak san oswa lòt
likid kò yo oswa ki te tonbe atè a, jete li deyò zòn
kap grandi nan yon kote ki an sekirite.*



14 reglas generales
de sanidad e higiene
que debe cumplir toda
persona que ingrese al
huerto o predio



NSF International

Bases generales de inocuidad para productores de berries de acuerdo a las exigencias de la Norma de Campo de la Ley FSMA



INICIO DE SESIÓN



Usuario

Contraseña

[Ingresar](#) [Registrarse](#)

www.profsma.cl



www.profsma.cl

Protocolo de Inocuidad para Berries Basado en FSMA

PRO|FSMA es un protocolo de inocuidad basado en la Norma de Campo de la ley FSMA, con foco en proveedores agrícolas de la industria de berries congelados, para dar un correcto cumplimiento a los requerimientos que establece la normativa estadounidense.

ACCESO AL
SISTEMA



¿QUÉ ES PRO|FSMA?



DESCARGAR DOCUMENTO

Componente I: Puntos de Verificación y Requisitos de cumplimiento.

Componente II: Lista de Verificación (Checklist) con app online.



DESCARGAR DOCUMENTO

Componente III: Guía de Implementación



DESCARGAR DOCUMENTO

Dúptico



DESCARGAR DOCUMENTO

Curso Fundamentos para el Cumplimiento del Protocolo de Inocuidad



DESCARGAR DOCUMENTO

Triptico Reglas Generales de Sanidad e Higiene



www.profsma.cl

REGISTRO

Nombre*

Apellido paterno*

Apellido materno*

RUT*

Email

Celular

Defina una password de acceso. Esta debe contener mínimo 6 caracteres, e incluir letras y números. Recuerde respaldarla en un lugar seguro.

Password*

Confirme su password*

☐

No soy un robot



reCAPTCHA
Privacidad • Términos

Enviar



INICIO DE SESIÓN



Usuario

Contraseña

Ingresar

Registrarse



PRO|FSMA

Verónica

 Dashboard

 Nueva Evaluación 

 Evaluaciones realizadas

 Mi perfil



2

Evaluaciones realizadas



Políticas de privacidad





Nueva Evaluación



PROTOCOLO DE INOCUIDAD BASADO EN LOS REQUERIMIENTOS DE LA LEY FSMA PARA PROVEEDORES AGRÍCOLAS DE LA INDUSTRIA DE BERRIES CONGELADOS

Tipo de producto*

Frambuesas

Identificación del productor*

Juan Fernández

Región*

Maule

Comunas*

Retiro

Superficie*

Entre 0,5 y 1 hectárea

Nº Empleados*

4

Comenzar Evaluación



Nueva Evaluación



1 - CALIFICACIONES Y CAPACITACIÓN DEL PERSONAL

1 de 6

¿Ha recibido todo el personal que supervisa o maneja la fruta, incluyendo los trabajadores temporeros, capacitación al menos una vez al año de acuerdo con sus labores?



Sí



No

Orientación para responder:

Se debe capacitar a todo el personal que trabaja en el huerto (dueño, administrador, capataz, jefe de cuadrilla, temporeros, etc.) en inocuidad de acuerdo con sus labores, al momento de ser contratados y después periódicamente, por lo menos una vez al año.

Comentarios

Comentarios opcionales...

Anterior

Siguiente





2 - SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL

3 de 5

¿Se exige a las personas que visitan el huerto a cumplir con los procedimientos de inocuidad alimentaria?

☐ Sí ☒ No

Orientación para responder:

Informar a todas las personas que visiten el huerto las medidas de inocuidad y exigirles que firmen un registro para que se hagan responsables de seguir las indicaciones.

Comentarios

Comentarios opcionales...

Anterior

Siguiente



3 - AGUA DE USO AGRÍCOLA

4 de 10

Si el agua de uso agrícola es tratada, ¿cumple con los requisitos de calidad microbiana de la Norma FSMA?

☐ Sí ☐ No ☒ No me aplica

Orientación para responder:

Si el agua tiene algún tratamiento, debe cumplir con la calidad microbiológica que indica la Norma de campo para el agua usada en producción y para el agua utilizada en cosecha y poscosecha. Se debe monitorear el tratamiento.

Comentarios

Comentarios opcionales...

Anterior

Siguiente



Detalles Evaluación

✓ Se generó correctamente el registro de la evaluación

Resultados obtenidos en la evaluación

Puntos sin cumplimiento

Comentarios

Información Personal

Resumen

#	Item de control	Nº Puntos Checklist	Nº Puntos Obtenidos	Nº Puntos No aplica	Nivel de cumplimiento
1	CALIFICACIONES Y CAPACITACIÓN DEL PERSONAL	6	0	0	0 de 6
2	SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL	5	0	0	0 de 5
3	AGUA DE USO AGRÍCOLA	10	2	2	2 de 10
4	MEJORADORES DE SUELOS DE ORIGEN ANIMAL	5	5	5	5 de 5
5	ANIMALES DOMÉSTICOS Y SILVESTRES	1	0	0	0 de 1

8	REGISTROS	4	4	0	4 de 4
---	-----------	---	---	---	--------

Total de puntos cumplidos:

27 de 46

Bien! Usted ha avanzado. Prepare un plan para cumplir lo que le falta

Evaluaciones realizadas



Detalles Evaluación

Resultados obtenidos en la evaluación

Puntos sin cumplimiento

Comentarios

Información Personal

Resumen

# Pregunta	Punto de verificación	Facilidad de hacerlo
1.04	La capacitación realizada a todo el personal que manipula la fruta o supervisa esas labores, ¿incluye los temas definidos en la Norma FSMA según sus responsabilidades? 	Fácil
3.02	¿Inspecciona todas las fuentes de agua, sistemas de distribución de agua y equipos, de uso agrícola, para identificar posibles fuentes de contaminación para la fruta al menos una vez al año? 	Fácil
1.03	Todos los cosecheros, incluyendo los temporeros, ¿han recibido capacitación anual para reconocer y no cosechar fruta visiblemente contaminada o que pudiera estar contaminada? 	Medianamente Fácil
3.08	¿Se realizan análisis de E. coli genérica para cada fuente de agua utilizada durante la producción de la fruta, con la frecuencia requerida y/o esperada (Perfil de la Calidad Microbiana del Agua (PCMA)? 	No tan Fácil





Resultados obtenidos en la evaluación

Puntos sin cumplimiento

Comentarios

Información Personal

Resumen

Empresa

Evaluator

Superficie

Número de empleados

Verónica Larenas

Entre 0,5 y 1 hectárea

4

Email: vlarenasdelafuente@gmail.com

Región

Comuna

Fecha

Maule

Romeral

2020-04-20 10:29:25

Evaluación

Producto: Frambuesas

Identificación del Productor: Marisol Ulloa

Preguntas de la Evaluación

1 - CALIFICACIONES Y CAPACITACIÓN DEL PERSONAL

1 de 6

¿Ha recibido todo el personal que supervisa o maneja la fruta, incluyendo los trabajadores temporeros, capacitación al menos una vez al año de acuerdo con sus labores?

Si

Comentarios del usuario:

1 - CALIFICACIONES Y CAPACITACIÓN DEL PERSONAL

2 de 6

¿Tiene una persona o encargado específico en temas de inocuidad que haya aprobado el curso PSA o tenga capacitación en inocuidad alimentaria equivalente a este curso, en el huerto?

No

Comentarios del usuario:



Componentes del Protocolo PRO | FSMA – Aplicación online

Evaluaciones Realizadas

#Evaluación	Producto	Identificación del Productor	Region	Comuna	Superficie	Nº Empleados	Fecha
3	Frambuesas	Marisol Ulloa	Maule	Romeral	Entre 0,5 y 1 hectárea	4	2020-04-20 10:29:25
4	Arándanos	El Huerto Inocuo	Metropolitana de Santiago	Curacaví	Entre 0,5 y 1 hectárea	2	2020-04-27 21:29:24
5	Frambuesas	Luis Aria	Maule	Linares	Entre 0,5 y 1 hectárea	8	2020-05-06 08:38:47

Detalles Evaluación

Resultados obtenidos en la evaluación

Puntos sin cumplimiento

Comentarios

Información Personal

Resumen

#	Item de control	Nº Puntos Checklist	Nº Puntos Obtenidos	Nº Puntos No aplica	Nivel de cumplimiento
1	CALIFICACIONES Y CAPACITACIÓN DEL PERSONAL	6	0	0	0 de 6
2	SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL	5	0	0	0 de 5
3	AGUA DE USO AGRÍCOLA	10	2	2	2 de 10
4	MEJORADORES DE SUELOS DE ORIGEN ANIMAL	5	5	5	5 de 5
5	ANIMALES DOMÉSTICOS Y SILVESTRES	1	0	0	0 de 1



Todo el material de apoyo generado en este proyecto se puede obtener en forma gratuita en el sitio www.profsma.cl, plataforma administrada por Chilealimentos, donde también se encuentra disponible la aplicación online para que productores se autoevalúen y profesionales de la industria de berries congelados evalúen a sus proveedores en relación a la Norma de productos frescos de la ley FSMA.



¡GRACIAS!