

NORMAS DE SEGURIDAD

*En la Industria de Frutas y Hortalizas
Frescas de Exportación*



ASOCIACION DE
EXPORTADORES DE CHILE A.G.

INDICE

I NTRODUCCION	3
N ORMAS GENERALES DE SEGURIDAD	4
H UERTOS FRUTALES	6
B ODEGAS DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS	7
B ODEGAS DE MATERIALES DE EMBALAJE	8
C ENTROS DE EMBALAJE Y FRIGORIFICOS	9
I NSPECCION Y CERTIFICACION FITOSANITARIA	12
T RANSPORTE TERRESTRE	14
P UERTOS Y AEROPUERTOS	16
C ONSIDERACIONES FINALES	18



Introducción

El Comité de Seguridad de la Asociación de Exportadores de Chile A.G. (ASOEX) ha estimado conveniente actualizar las Normas de Seguridad asociadas al proceso de producción y exportación de los productos hortofrutícolas frescos, correspondientes a la temporada 2001/2002, las que tienen por objeto la prevención de cualquier contingencia o siniestro asociado al proceso productivo. Asimismo, establece los registros necesarios para tener una adecuada trazabilidad de los aspectos de seguridad.

Esta Normativa es complementaria a las reglamentaciones oficiales emitidas por las reparticiones públicas del Estado de Chile, a través de diversas agencias oficiales que ejercen controles en las diferentes etapas del proceso productivo (ambientales, sanitarios, seguridad, etc.).

Estas Normas de Seguridad como sus registros son parte del Programa de Buenas Prácticas Agrícolas y de Manufactura de la Industria y por ende son complementarias a dichos sistemas. Programa que está siendo implementado por los productores y exportadores a lo largo de todo el país y que contempla acciones relativas a: Higiene e Inocuidad, Manejo Integrado de Cultivos, Aspectos Laborales, Seguridad y Salud de los Trabajadores, actividades que están debidamente documentadas en el Manual de Buenas Prácticas Agrícolas de la Industria Horto-Frutícola Chilena.

La Seguridad es responsabilidad y deber de todos y cada uno de los trabajadores de la empresa, quienes deberán velar por el buen cumplimiento de las normas indicadas en este manual y las de sus respectivas empresas.

En todo caso, es indispensable que toda la industria, proveedores y prestadores de servicios conozcan esta normativa de seguridad y la pongan en práctica.



Normas Generales de Seguridad

Las puertas de acceso a los huertos o instalaciones, deberán permanecer cerradas, existiendo en todo momento, un adecuado control de ingreso. Todo el personal deberá ser controlado diariamente en las puertas de ingreso.

Los accesos serán controlados por personal de seguridad uniformados y debidamente identificados, los cuales dispondrán de un listado para el chequeo del personal que ingresa o sale del recinto. Efectuarán rondas permanentes durante las horas de trabajo y fuera de éstas por el perímetro exterior e interior del recinto, para lo cual dejarán constancia escrita de esta actividad en el Libro de Novedades, verificando que no exista personal sin autorización fuera de las horas de trabajo.

Todo empleado (permanente o temporal) al momento de ser contratado, deberá incorporar en su ficha personal, una copia del Certificado de Antecedentes extendido por el Servicio de Registro Civil correspondiente. Asimismo, deberá proveérsele de una Tarjeta de Identificación, indicando la sección a la que pertenece y la fecha de caducidad de dicha credencial. Esta Tarjeta de Identificación deberá tenerla puesta en forma visible.

Toda persona ajena a las instalaciones, previa a su autorización de ingreso, deberá mostrar su documento de identificación. Asimismo, al momento de ingresar se le proporcionará una Tarjeta – Credencial que señale en forma clara su calidad de “VISITA”. Estas personas deberán estar siempre acompañadas por personal de la empresa durante su estadía en el recinto.

El ingreso o recepción de insumos, correspondencia, paquetes, etc. deberá ser prolijamente revisado y registrado, verificando que su documentación está en regla, previo a su autorización de ingreso a la instalación.

Todo vehículo ajeno a la empresa deberá ser anunciado y debidamente autorizado su ingreso. Deberá existir un área de estacionamiento especial y debidamente señalizado, para los vehículos externos a la empresa. El sitio de estacionamiento de vehículo de visitas, tendrá acceso lo más directo posible a las oficinas de recepción del recinto.

Cada empresa exportadora o productora deberá designar un Encargado de Seguridad de la empresa, quien será el responsable de la implementación y verificación de las medidas que forman parte de este documento y las que su propia empresa defina.

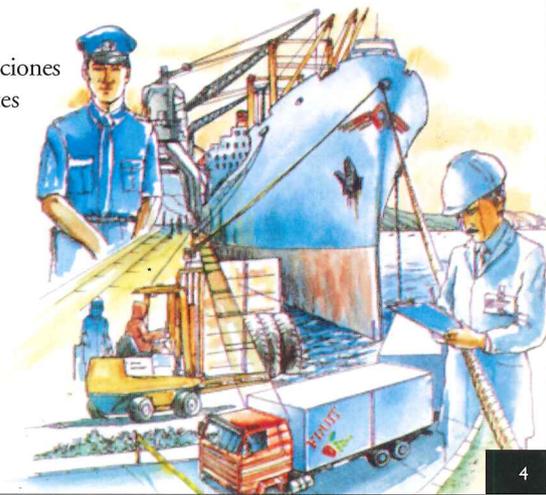
La empresa deberá designar lugares específicos para las colaciones de los empleados (casinos) de acuerdo a la reglamentación vigente. Está totalmente prohibido comer en los lugares de cosecha y procesos.

Cada instalación deberá disponer de casilleros suficientes (*lockers*) para guardar las pertenencias de cada empleado. Los casilleros estarán dispuestos en un lugar que permita mantener un control visual por parte del personal de seguridad.

Cada empresa exportadora o productor deberá tener un Listado actualizado con todos sus Centros de Embalaje, Bodegas, Frigoríficos o Centros de Acopio.

Toda la información mencionada anteriormente deberá estar disponible en forma oportuna y veraz en caso de ser requerida por el Comité de Seguridad de ASOEX.

En las secciones siguientes se describen disposiciones específicas que deberán cumplir las diferentes instalaciones o instancias que intervienen en el proceso exportador de frutas y vegetales frescos.



Huertos Frutales

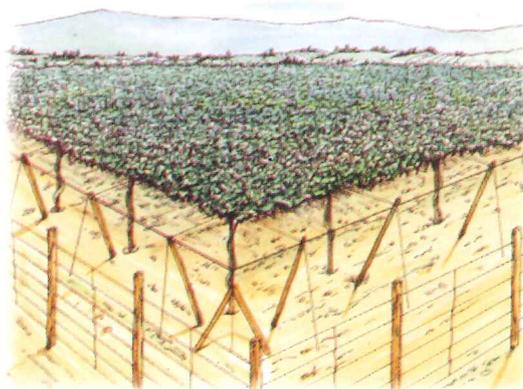
Todos los huertos deberán contar con un funcionario, quien será el responsable de hacer cumplir las medidas de Seguridad específicas para los huertos.

Los huertos frutales destinados a frutas y hortalizas frescas de exportación deberán estar debidamente cercados evitando el ingreso de personas no autorizadas. Asimismo, deberán procurar tener vigilancia diurna y nocturna, especialmente durante la época de cosecha e instalar letreros de advertencia, (PROPIEDAD PRIVADA - PROHIBIDA LA ENTRADA).

Se recomienda despachar la fruta del huerto al lugar de embalaje o *packing* debidamente protegida. Las Cajas cosecheras o Bins deberán estar identificados con los siguientes datos: Productor, Huerto, N° Cuartel, Especie/Variedad, Fecha de Cosecha.

Salvo los elementos de trabajo, el ingreso de bolsos y paquetes a los huertos deberá ser revisado y deberán quedar en los casilleros destinados a guardar los enseres de los trabajadores (*lockers*).

Deberá en todo momento existir un adecuado control y supervisión permanente, sobre todo el personal que trabaja en el huerto.



Bodegas de Productos Fitosanitarios

La Bodega de Productos Fitosanitarios debe ser exclusiva para este propósito y debe estar a cargo de una persona debidamente capacitada para esta función, quien será la responsable de la seguridad del recinto. La Bodega deberá estar siempre con llave y su acceso totalmente restringido sólo al personal autorizado. Las llaves de este recinto deben también estar debidamente custodiadas a fin de evitar el acceso de terceros no autorizados. No se deberá almacenar Fertilizantes en esta bodega y está totalmente prohibido fumar dentro de ella.

La Bodega deberá contar con un Libro de Inventario de los productos almacenados, el cual se actualizará conforme ingresen o salgan dichos productos. En el Cuaderno de Campo (o equivalente) se registrará el o los pesticidas aplicados, la dosis de cada uno de ellos, la cantidad total empleada en cada aplicación y la fecha en que ésta se efectuó.

La entrega de productos fitosanitarios, el pesaje, dosificación e incorporación de los productos a los estanques de las maquinarias aplicadoras, estarán a cargo de un operador capacitado y responsable.

El aplicador de pesticidas (tractorista) deberá devolver los envases vacíos con “triple lavado” y perforados a la bodega al término de cada aplicación.



Bodegas de Materiales de Embalaje

Cada Bodega deberá contar con un responsable de la recepción y despacho de los materiales de embalaje, permitiendo el ingreso a este recinto sólo a personal autorizado.

Los materiales de embalaje deben estar siempre a resguardo de toda posible contaminación, ya que están en contacto directo o muy próximos al producto y por ende no deben contener materias extrañas, insectos o microorganismos patógenos. En los casos que corresponda, para la recepción de estos materiales se debe exigir que en sus envases se encuentren cerrados o sellados (bolsas, papeles de envoltorio, bandejas, etc.).



Nunca los materiales de embalaje, incluidas las cajas, deben estar en contacto directo con el piso. Siempre sobre pallets o anaqueles de estanterías.

Las áreas de armado de cajas deben estar siempre techadas o protegidas de contaminaciones por polvo ambiental, insectos, aves, roedores y cualquier animal.

Se recomienda tener un programa de sanitización y pulverización de todas las áreas en que se almacenan o manipulan los materiales de embalaje. Es recomendable realizar inspecciones visuales periódicas, particularmente en esquinas y rincones.

Está totalmente prohibido fumar en este recinto y se debe contar con los elementos necesarios para combatir el fuego en caso de siniestro. De producirse un siniestro y quedar parte de los materiales de embalaje aparentemente sin daño, éstos deberán ser cuidadosamente inspeccionados antes de su utilización:

Centros de Embalaje y Frigoríficos

CENTROS DE EMBALAJE

Los Centros de Embalaje (o *packings*) y los Frigoríficos deberán contar con un cierre en su perímetro exterior de aproximadamente 2,0 mts. de altura, en malla bizcocho o equivalente.

Asimismo deberán contar con un Encargado quien será el responsable de hacer cumplir las medidas de Seguridad específicas para los Centros de Embalaje.

Todo el personal (permanente o transitorio), deberá estar debidamente identificado para ingresar al *packing*. Podrá ser inspeccionado y supervisado, no pudiendo presentarse a su lugar de trabajo con bolso alguno. Los enseres personales (incluidos carteras, anillos, aros, etc.) deberán quedar en los casilleros especialmente designados para ello (*lockers*).

Tanto el personal como las visitas deberán lavarse las manos antes de ingresar a los recintos de procesamiento y manejo de los productos. Asimismo está estrictamente prohibido fumar dentro del recinto.



Las visitas externas autorizadas, como asimismo otras personas vinculadas a la empresa, deberán ingresar al *packing* con un delantal provisto por la empresa.



El acceso a los lugares de procesamiento de fruta deberá estar restringido a todas aquellas personas ajenas a esas labores, debiendo contar los trabajadores (permanentes y temporales) con tarjetas de identificación que los acrediten como funcionarios de la empresa y de la sección respectiva.

Al ingreso al *packing* de un vehículo con fruta procedente de los huertos, el personal de Control de Calidad de Recepción, deberá verificar que tanto el producto como los envases no traen elementos extraños o de dudosa procedencia. De detectar alguna anomalía deberá dar cuenta inmediata al Jefe de la sección respectiva para iniciar la investigación a que haya lugar.

Los *packings* deben contar con un plan de sanitización y control de plagas debidamente aprobado por un profesional calificado, del cual deben existir registros de su ejecución. Asimismo, todas las aguas empleadas en las líneas de proceso deben ser permanentemente monitoreadas para asegurar su calidad microbiológica.

Todas las cajas con fruta embalada deben salir del *packing* debidamente etiquetadas con la información reglamentaria, es decir : País de origen, Especie, Variedad, Productor (ó Código), Nombre del Packing (ó Código) y Fecha de Embalaje.

Las cajas paletizadas para embarque final o tratamiento cuarentenario, deberán tener asignado un número único de pallet. Documentalmente debe existir un registro de descripción del contenido de las cajas asociados a cada número de pallet.

Deberá en todo momento existir un adecuado control y supervisión permanente, sobre todo el personal que trabaja en el *packing*.

FRIGORIFICOS

Las Cámaras Frigoríficas o cualquier otro lugar donde se almacena fruta, deberán permanecer cerrados con algún sistema de seguridad (candado – chapa) y/o estar a cargo de una persona asignada para tal efecto.

Las áreas de cámaras frigoríficas, túneles de enfriamiento rápido y cámaras de fumigación, deberán ser chequeadas al término de cada turno por el responsable de la sección, autorizando el tránsito sólo de personal debidamente autorizado. La salida de fruta de frigorífico para despacho a puerto o aeropuerto deberá ser autorizada y verificada por el cargo de la sección respectiva, verificando que las áreas de resguardo, cuando corresponda, se encuentren debidamente habilitadas.

Los frigoríficos deben contar con un plan de sanitización aprobado por un profesional calificado y llevar los registros de cada ejecución.

Deberá en todo momento existir un adecuado control y supervisión permanente, sobre todo el personal que trabaja en el frigorífico.



Inspección y Certificación Fitosanitaria

El Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) es el organismo oficial chileno que emite los certificados de conformidad fitosanitaria para cualquier mercado de destino de los productos horto-frutícolas. Para la emisión de estos certificados el SAG realiza inspecciones de todos los lotes que se exportan desde Chile. En varios casos se hacen en forma conjunta con oficiales de países con los que Chile mantiene convenios fitosanitarios bilaterales, siendo uno de los más importantes, el firmado en 1982 con el *Animal Plant Health Inspection Service* del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos de América (USDA-APHIS).

Todos los procedimientos, convenios y reglamentaciones del proceso de muestreo, inspección, despacho de mercaderías al puerto, etc. se encuentran publicados en los siguientes documentos oficiales:

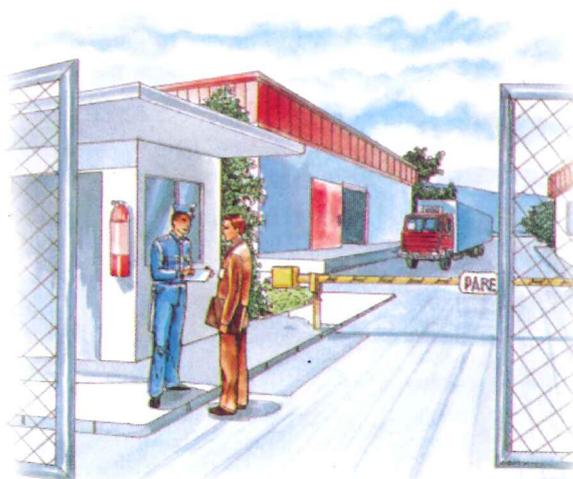
- 1) "Procedimientos para la inspección fitosanitaria de productos hortofrutícolas frescos, secos y deshidratados de exportación, en origen y puertos de embarque." Servicio Agrícola y Ganadero (2001) Chile.
- 2) "Instructivo Operacional – Programa de Pre-embarque – SAG / USDA-APHIS / ASOEX" - Servicio Agrícola y Ganadero, U.S. Department of Agriculture – APHIS-IS , Asociación de Exportadores de Chile A.G. (1997). Chile.

Todas las exportaciones de productos hortofrutícolas frescos son inspeccionadas fitosanitariamente en Chile por el S.A.G., las que se realizan en sitios especialmente contruidos y/o habilitados para estos efectos.

Previo al inicio de la carga de una nave (marítima o aérea) la autoridad fitosanitaria realiza la inspección de las bodegas de la nave, verificando que la mercadería no esté expuesta a una posible contaminación.

En el caso específico de los lotes exportados a USA, éstos son inspeccionados en Chile o fumigados en USA. Estas inspecciones la realizan oficiales del SAG conjuntamente con el USDA-APHIS en los sitios de inspección especialmente habilitados para este mercado. En cualquiera de los casos una vez consolidado cada lote, éste se despacha al puerto (ó aeropuerto) en un camión debidamente sellado. Estos sellos son revisados al momento de la descarga y una vez confirmada la documentación y sello, se autoriza su descarga a costado de nave.

Para las exportaciones distintas a USA, los productos son despachados desde los centros de acopio a los puertos de embarque (marítimos o aéreos) en camiones sellados por el SAG . Si un lote debe ser inspeccionado en el mismo puerto de embarque, los profesionales encargados de la central frutícola (autorizados por el SAG) , deberá despachar los camiones con un sello de la empresa .



Transporte Terrestre

Sólo podrán cargarse frutas a los puertos de embarque desde aquellos recintos que cuenten con la autorización de las autoridades fitosanitarias y que además cuenten con personal técnico autorizado por el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG).

Las siguientes indicaciones se refieren al despacho de camiones a los diferentes puertos o aeropuertos de embarque.

PERSONAL

La central frutícola deberá designar a las personas encargadas del control del proceso de carguío y registro de camiones, las cuales deberán estar debidamente identificadas.

CAMIONES

Cada *packing* o frigorífico deberá tener una lista de los transportistas autorizados para transportar la fruta a los puertos de embarque.

Previo al ingreso de los camiones al área de carguío de la planta, deberá revisarse su documentación, registrarla y verificar que esté en la lista de empresas autorizadas. Solamente se permitirá el ingreso a la planta del camión con su chofer, registrando la documentación del chofer y reteniendo la licencia de conducir al ingreso de la instalación. Los camiones deberán cumplir en forma precisa las instrucciones escritas que reciban y no se debe permitir la detención en puntos no autorizados.

CARGUIO

Solamente deberá estar presente en esta faena el personal que esté cumpliendo las funciones de registro de datos, movimiento de pallets y supervisión, los que deberán estar debidamente identificados.

La persona designada por la planta para el control del proceso de carguío deberá supervisar el correcto sellado de la puerta del camión (o de la carpa en el caso de camiones tradicionales). Asimismo, deberá estar presente y supervisar el movimiento de los pallets desde la cámara de almacenamiento al camión.

ENCARPADO

La carga de los camiones así como su encarpado o cierre de camiones frigoríficos deberá realizarse de acuerdo a las normas S.A.G. existentes. Si el producto es fumigado o inspeccionado en origen, la persona responsable, designada por la planta, deberá verificar que el encarpado cumpla con los mismos requerimientos que dispone el S.A.G. para la fruta inspeccionada en origen.

La cuadrilla de encarpadores deberá estar debidamente identificada y pertenecerá al personal contratado por la planta.

Finalmente el camión deberá ser sellado cuidadosamente, ya que la rotura de este sello invalida el despacho.

SELLADO

Todo camión que transporte lotes de fruta a los puertos de embarque, deberá ir debidamente sellado. La recepción de camiones con el sello roto en los puertos de embarque es causal de rechazo de la mercadería para su embarque, debiendo el camión devolverse a la planta de origen.

Una vez que el camión ha sido debidamente sellado, se emitirá la "Guía de Despacho" correspondiente.

La Guía de Despacho deberá llevar la firma de la persona encargada de la supervisión de carguío y el timbre del frigorífico. Se deberá dejar la constancia en este documento de que el camión viaja con carga protegida por un sello de seguridad.



Puertos y Aeropuertos



Las disposiciones específicas de esta normativa son complementarias a las reglamentaciones vigentes dictadas por las autoridades competentes de la Dirección de Territorio Marítimo y Marina Mercante (DIRECTEMAR), de la Dirección General de Aeronáutica Civil, del Servicio Nacional de Aduanas, de la Policía de Investigaciones de Chile, de Carabineros de Chile, etc.

Todo camión que ingrese a estos recintos deberá llegar debidamente sellado y con su documentación de embarque de acuerdo a la reglamentación vigente.

Todo el personal de las empresas exportadoras y empleados de las agencias embarcadoras deberán estar plenamente identificados, uniformados y acreditados ante la "Gobernación Marítima o Dirección de Aeronáutica", al igual que los choferes de los camiones y sus respectivos peonetas.

Los vehículos de carga con productos hortofrutícolas que embarquen en puertos marítimos, deben traer desde el centro de despacho un distintivo en el costado derecho del parabrisas, indicando el nombre de la nave, el cual debe venir diferenciado por colores de acuerdo al tipo de inspección o control fitosanitario, requisito para poder ingresar a los recintos portuarios.

Distintivo Color Celeste	Revisión S.A.G.
Distintivo Color Amarillo	Revisión U.S.D.A.
Distintivo Color Verde	Inspeccionado en origen o fumigado

Si el producto ha sido inspeccionado en origen o fumigado, la recepción del producto se hará de acuerdo a los procedimientos S.A.G. existentes.

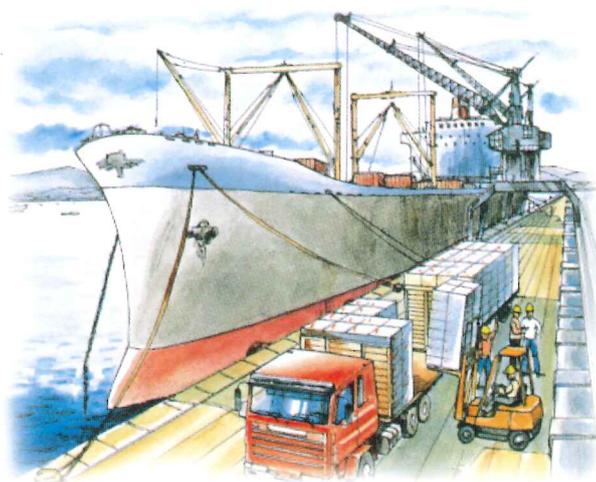
El personal del S.A.G. de puertos y aeropuertos será el encargado de revisar que los sellos no hayan sido violados y la carga no esté dañada.

Si se detectan daños en la carpa, violaciones o falta de sellos el camión será rechazado y deberá retornar al frigorífico para someterse a muestreo, con el objeto de verificar que la carga no ha sido dañada y puede estar sujeto a la adopción de otras medidas fitosanitarias como reprocesamiento, refumigación o impedimento de volver a presentar esa mercadería en puerto o aeropuerto.

En caso de rechazo, el S.A.G. timbrará la guía de despacho indicando esta situación.

Durante la estiba de la nave o aeronave deberán seguirse estrictamente las normas para subir a bordo, entre las cuales se incluyen la revisión de ropa, bultos y tarjetas de identificación.

Se deberán utilizar sellos de seguridad para las escotillas y otros accesos a las bodegas refrigeradas.



Consideraciones Finales

El Comité de Seguridad de ASOEX solicita encarecidamente a todos los agentes involucrados en el proceso de producción y exportación de productos hortofrutícolas frescos, cumplir con las recomendaciones establecidas en estas Normas.





PRODUCCIÓN
Ediciones Equipo Tres

DISEÑO
Ediciones Equipo Tres

FOTOGRAFÍAS
ASOEX

IMPRESIÓN
Ograma S.A.



Cruz del Sur 133, Piso 2, Las Condes • Santiago, Chile
Fono (56-2) 206 6604 • Fax (56-2) 206 4163
asoex@asoex.cl