



Scheme GlobalGAP FSMA Addendum | Addendum sobre las Reglas de Inocuidad Alimentaria de FSMA versión 1.2

Compañía de Auditoría: Primus Auditing Ops
ID de Auditoría: 18122 | 4
ID de Aplicación: 10056

Reporte Final de Auditoría

Organización:	Agrícola Santa Amelia Ltda. Contactos: Eric Perez, Antonio Pereira Irrarazabal Domicilio: Fundo Santa Amelia de Almahue Localización: Pichidegua, O'Higgins Region, Chile Teléfono: (569) 932-34165 Coordenadas:		
Sitio de producción:	Agrícola Santa Amelia Ltda. Contactos: Rodrigo Rivera Bustamante Domicilio: Fundo Santa Amelia de Almahue Localización: Pichidegua, O'Higgins Region, Chile Teléfono: (569) 932-34165		
	Agrícola Santa Amelia Ltda. Contactos: Rodrigo Rivera Bustamante Domicilio: Fundo La Torina Localización: Pichidegua, O'Higgins Region, Chile Teléfono: (569) 890-13437		
Número de Auditoría Padre:	17828		
Alcance de Auditoría:	Producción de cerezas, ciruelas, nectarines, mandarinas, damascos, peras, uva de mesa y vinífera.		
Fecha Inicial:	Mar 03, 2020 9:00		
Fecha Final:	Mar 03, 2020 20:00		
Cantidad total de tiempo:	11:00:00		
Productos	Uvas de vinificación, Peras, Uvas de mesa, Albaricoques, Ciruelas, Mandarinas, Cerezas, Nectarinas		
Auditor:	José Ibarra Largo		
Puntuación Final de la Auditoría:			
Mayor	100%	Después de CA: 100%	
Recomendable	14.29%	Después de CA: 14.29%	
Coordenadas GPS:	Latitud	Longitud	Mapa
	34° 24' 49.0716" S	71° 18' 14.1408" W	

Mostrar Todo

RESUMEN DE RESPUESTA A LA PREGUNTA

# de Preguntas	Si	No	N/A
31	18	6	7

Resumen de puntuación de la Auditoría

RESUMEN DE PUNTUACIÓN DE LA AUDITORIA		
Mayor	Puntos Posibles:	17
	Puntuacion:	17
	Porcentaje de Puntuación:	100%
Recomendable	Puntos Posibles:	7
	Puntuacion:	1
	Porcentaje de Puntuación:	14.29%
TOTAL	Puntos Posibles:	24
	Puntuacion:	18
	Porcentaje de Puntuación:	100%

Secciones

PSR1. APARTADO C -- CUALIFICACIONES Y FORMACIÓN DEL PERSONAL

PSR 2. APARTADO F -- MODIFICACIONES ORGÁNICAS DEL SUELO DE ORIGEN ANIMAL Y DE DESECHOS HUMANOS

PSR 3. SUBPART I -- DOMESTICATED AND WILD ANIMALS

PSR 4. SUBPART K -- GROWING, HARVESTING, PACKING, AND HOLDING ACTIVITIES

PSR 5. SUBPART L -- EQUIPMENT, TOOLS, BUILDINGS, AND SANITATION

PSR 6. SUBPART O -- RECORDS

PSR 7. SUBPART E -- AGRICULTURAL WATER (PRE-HARVEST)

PSR 8. SUBPART E -- AGRICULTURAL WATER (HARVEST, POST-HARVEST WATER)

PSR 9. SUBPART L -- EQUIPMENT, TOOLS, BUILDINGS, AND SANITATION

Preguntas

PSR1. APARTADO C -- CUALIFICACIONES Y FORMACIÓN DEL PERSONAL |

PSR 1.1 | La formación provista a todo el personal que manipula el producto o quien supervisa estas actividades, ¿incluye las normas establecidas por la FDA en las Reglas para la Inocuidad Alimentaria?

Comentarios del Auditor: Si. Se evidencian registros de capacitación en las labores agrícolas, por ejemplo: Capacitación en labor de Packing, con fecha 23/12/2019, relatada por Prevencionista de riesgos a 27 personas, algunos temas: Difusión de normas de higiene e inocuidad dentro del packing, riesgos laborales, medidas de control para accidentes, procedimientos en caso de emergencia, entre otros. Capacitación en la labor de cosecha de Uva de mesa, con fecha 02/03/2020, relatada por Prevencionista de riesgos a 16 personas, algunos temas: Procedimiento en caso de incidentes y enfermedades, difusión de política de higiene e inocuidad al interior del campo, eliminar fruta caída, no cosechar fruta con excremento, entre otros. Registros verificados por Encargado de Certificación de la empresa, cuenta con Certificado de participación a curso PSA Grower Training, con fecha 07/09/2017, ID N° 17623, Class Number CHL-170907-GR.

Puntos Posibles: 1
Puntuacion: 1
Respuesta: Si

PSR 1.2 | ¿Se cuenta con un supervisor que haya completado con éxito una formación en inocuidad alimentaria equivalente al plan de estudios estandarizado reconocido como adecuado por la FDA?

Comentarios del Auditor: Si. Encargado de Certificación de la empresa, cuenta con Certificado de participación a curso PSA Grower Training, con fecha 07/09/2017, ID N° 17623, Class Number CHL-170907-GR.

Puntos Posibles: 1
Puntuacion: 1
Respuesta: Si

PSR 2. APARTADO F -- MODIFICACIONES ORGÁNICAS DEL SUELO DE ORIGEN ANIMAL Y DE DESECHOS HUMANOS |

PSR 2.1 | ¿Se manejan las modificaciones orgánicas del suelo de una manera que evite la contaminación?

Comentarios del Auditor: N/A. Productor no utiliza modificaciones orgánicas del suelo de origen animal o desechos humanos.

Puntos Posibles: N/A
Puntuacion: N/A
Respuesta: N/A

PSR 2.2 | ¿Se han usado procesos de tratamiento aceptables en las modificaciones orgánicas del suelo de origen animal aplicados en el cultivo del producto cubierto?

Comentarios del Auditor: N/A. Productor no utiliza modificaciones orgánicas del suelo de origen animal o desechos humanos.

Puntos Posibles: N/A
Puntuacion: N/A
Respuesta: N/A

PSR 3. SUBPART I -- DOMESTICATED AND WILD ANIMALS |

PSR 3.1 | Where the producer identifies animal cross-contamination as a potential risk, risk mitigation activities do not include "taking" of threatened or endangered species; destroying animal habitat or otherwise clearing farm borders around outdoor growing areas or drainages?

Comentarios del Auditor: Si. Productor dispone de plan de gestión de conservación del medio ambiente, elaborado por Encargado de certificación, con fecha 25 mayo 2019, en donde incluye, catastro flora y fauna existente existente en el predio y plan de acción con el fin de proteger la fauna. Cuentan ademas de chequeo cuartel antes de cosecha, con la finalidad de verificar posibles focos de contaminación y no cosecharlos, realizado con frecuencia diaria por Encargado de cosecha y verificado por Encargado de Certificación..

Puntos Posibles: 1
Puntuacion: 1
Respuesta: Si

PSR 4. SUBPART K -- GROWING, HARVESTING, PACKING, AND HOLDING ACTIVITIES |

PSR 4.1 | In the case where a producer grows produce that is included in the scope of the PSR and other produce that is exempt from the PSR and not grown, harvested, packed or held in accordance to the PSR, are covered and exempt products kept separate and/or are appropriate comingling and cross-contamination prevention procedures in place?

Comentarios del Auditor: N/A. Productor no cultiva productos que estén exentos.

Puntos Posibles: N/A
Puntuacion: N/A
Respuesta: N/A

PSR 4.2 | ¿Se aseguran los productores de que no se coseche el producto que esté probablemente contaminado?

Comentarios del Auditor: Si. Se puede evidenciar tanto en el recorrido, el temario de capacitaciones realizadas y entrevistas a cosechero 1, cosechero 2 y cosechero 3, la prohibición de cosechar producto contaminado con excremento de animales o con evidencias de contaminación. Disponen ademas de chequeo cuartel antes de cosecha, con la finalidad de verificar posibles focos de contaminación y no cosecharlos. realizado por Encargado Cosecha con frecuencia diaria y verificado por Encargado de Certificación.

Puntos Posibles: 1
Puntuacion: 1
Respuesta: Si

PSR 4.3 | ¿Se aseguran los productores de que el producto caído no se distribuya?

Comentarios del Auditor: Si. Se puede evidenciar en el recorrido, el temario de capacitaciones realizadas y entrevistas a cosechero 1, cosechero 2 y cosechero 3, que no se recoge ni distribuye el producto caído.		Puntos Posibles:	1
		Puntuacion:	1
		Respuesta:	Si
PSR 4.4 ¿Se empaca el producto de una manera que prevenga la formación de la toxina Clostridium botulinum?			
Comentarios del Auditor: N/A. Productor no utiliza empaques con atmósfera modificada.		Puntos Posibles:	N/A
		Puntuacion:	N/A
		Respuesta:	N/A
PSR 5. SUBPART L -- EQUIPMENT, TOOLS, BUILDINGS, AND SANITATION			
PSR 5.1 Do toilet facilities comply with the PSR requirements?			
Comentarios del Auditor: Si. Baños fijos y móviles disponibles, bien equipados, cercanos al área de cosecha y manipulación. Disponen de registros de limpieza de baños, realizada con frecuencia diaria, por encargada de aseo, eliminación de desechos a fosa séptica disponible en el campo, se evidencia en buenas condiciones al minuto de la inspección.		Puntos Posibles:	1
		Puntuacion:	1
		Respuesta:	Si
PSR 5.2 Do handwashing facilities comply with the PSR requirements?			
Comentarios del Auditor: Si. Lavamanos disponibles en baños fijos y móviles, bien equipados, cercanos al área de cosecha y manipulación. Disponen de registros de limpieza de baños, realizada con frecuencia diaria, por encargada de aseo, eliminación de papel de secado de manos en basureros con bolsa plástica y tapa, la que es retirada del campo con frecuencia diaria.		Puntos Posibles:	1
		Puntuacion:	1
		Respuesta:	Si
PSR 6. SUBPART O -- RECORDS			
PSR 6.1 Do records comply with the PSR requirements?			
Comentarios del Auditor: Si. Registros verificados con frecuencia semanal por Encargado de Certificación de la empresa, cuenta con Certificado de participación a curso PSA Grower Training, con fecha 07/09/2017, ID N° 17623, Class Number CHL-170907-GR.		Puntos Posibles:	1
		Puntuacion:	1
		Respuesta:	Si
PSR 6.2 Are records kept as required by the PSR?			
Comentarios del Auditor: Si. Sistema de registro esta disponible por dos años.		Puntos Posibles:	1
		Puntuacion:	1
		Respuesta:	Si
PSR 6.3 ¿Se ponen los registros, previa solicitud, a disposición de la FDA?			
Comentarios del Auditor: Si. Productor indica que todos los registros se almacenan en su oficina, y que dispone de computadora con conexión a Internet e impresora con escáner la que le permite digitalizar los registros y tenerlos a disposición de FDA en menos de 24 hrs.		Puntos Posibles:	1
		Puntuacion:	1
		Respuesta:	Si
PSR 7. SUBPART E -- AGRICULTURAL WATER (PRE-HARVEST)			
PSR 7.1 ¿Se mantienen adecuadamente los sistemas de distribución del agua de uso agrícola?			
Comentarios del Auditor: Si. Se puede evidenciar que tanto casetas de riego, tranque y sistemas de distribución de agua en buenas condiciones de mantenimiento. Productor dispone de registro de inspección visual de pozos, acequias y canales, con frecuencia semanal.		Puntos Posibles:	1
		Puntuacion:	1
		Respuesta:	Si
PSR 7.2 When agricultural water is treated, are the requirements of the PSR complied with?			

Comentarios del Auditor: N/A. Productor no realiza tratamientos al agua agrícola.	Puntos Posibles: N/A Puntuacion: N/A Respuesta: N/A
--	--

PSR 7.3 | Does agricultural water used on pre-harvest activities meet the relevant microbial quality criteria as established in the PSR?

Comentarios del Auditor: No. Productor aun no elabora perfil de la calidad microbiana del agua, por lo que aun no conoce la media geométrica y el valor umbral estadístico.	Puntos Posibles: 1 Puntuacion: 0 Respuesta: No
--	---

PSR 7.4 | Si se ha determinado o hay razones para creer que el agua de uso agrícola no es segura y/o no cumple con los criterios sobre la calidad microbiana requeridos, ¿se han tomado las medidas correctivas adecuadas?

Comentarios del Auditor: No. Productor aun no elabora perfil de la calidad microbiana del agua, por lo que aun no conoce la media geométrica y el valor umbral estadístico.	Puntos Posibles: 1 Puntuacion: 0 Respuesta: No
--	---

PSR 7.5 | ¿Se ha desarrollado un perfil de la calidad microbiana del agua para cada fuente del agua utilizada en las actividades precosecha?

Comentarios del Auditor: No. Productor aun no elabora perfil de la calidad microbiana del agua, por lo que aun no conoce la media geométrica y el valor umbral estadístico.	Puntos Posibles: 1 Puntuacion: 0 Respuesta: No
--	---

PSR 7.6 | Después del año inicial, ¿ha realizado el productor una revisión anual para actualizar el perfil de calidad microbiana del agua de uso agrícola?

Comentarios del Auditor: No. Productor aun no elabora perfil de la calidad microbiana del agua.	Puntos Posibles: 1 Puntuacion: 0 Respuesta: No
--	---

PSR 7.7 | Are agricultural water samples tested following the requirements of the PSR?

Comentarios del Auditor: No. Productor aun no elabora perfil de la calidad microbiana del agua.	Puntos Posibles: 1 Puntuacion: 0 Respuesta: No
--	---

PSR 7.8 | Are records related to agricultural water kept as required by the PSR?

Comentarios del Auditor: No. Productor aun no elabora perfil de la calidad microbiana del agua.	Puntos Posibles: 1 Puntuacion: 0 Respuesta: No
--	---

PSR 8. SUBPART E -- AGRICULTURAL WATER (HARVEST, POST-HARVEST WATER) |

PSR 8.1 | ¿Se controla visualmente el agua utilizada durante las actividades de cosecha, empaquetado y retención para detectar la acumulación de material orgánica?

Comentarios del Auditor: N/A. Productor no utiliza agua durante las actividades de cosecha y manipulación.	Puntos Posibles: N/A Puntuacion: N/A Respuesta: N/A
---	--

PSR 8.2 | ¿Se mantiene y controla la temperatura del agua utilizada en las actividades postcosecha?

Comentarios del Auditor: N/A. Productor no utiliza agua durante las actividades de cosecha y manipulación.	Puntos Posibles: N/A Puntuacion: N/A Respuesta: N/A
---	--

PSR 9.1 | Do equipment and tools used comply with the requirements of the PSR to avoid produce contamination?

Comentarios del Auditor: Si. Productor solo realiza manipulación de uva de mesa, donde se observa línea de proceso y mesones limpios y en buenas condiciones de mantenimiento al minuto de la inspección. Pisos presentan además pendiente adecuada para su eliminación. El restos de las especies son manipuladas por Agrícola El Comino Ltda, Planta Almahue, instalación certificada BRC V8, con alcance ciruelas, nectarines, peras, mandarinas, kiwis, damascos y peras, certificado N° C0502030-BRC1, vigente hasta 30 enero 2021. Para Cerezas disponen de carta de exclusión de manipulación entregado por Exportadora Agua Santa, con fecha 15/11/2019, firmada por Juan Enrique Lazo, Departamento Comercial.		Puntos Posibles: 1 Puntuacion: 1 Respuesta: Si
PSR 9.2 Si la manipulación postcosecha ocurre en la granja, ¿son adecuados los edificios utilizados para manipulación del producto para prevenir la contaminación del producto?		
Comentarios del Auditor: Si. Zona de proceso, bodega de materiales y cámara frigorífica disponibles, se evidencia que presentan un tamaño adecuado, en buenas condiciones de mantenimiento y limpias. Pisos con pendiente adecuada para la eliminación del agua de limpieza de las instalaciones.		Puntos Posibles: 1 Puntuacion: 1 Respuesta: Si
PSR 9.3 Where post-harvest handling occurs in a building, on-farm, is drainage adequate?		
Comentarios del Auditor: Si. Pisos con pendiente adecuada para la eliminación del agua de limpieza de las instalaciones, se observan drenajes limpios y bien mantenidos, no se observa acumulación de agua residual en zonas de proceso y manipulación.		Puntos Posibles: 1 Puntuacion: 1 Respuesta: Si
PSR 9.4 Si la manipulación postcosecha ocurre en la granja, ¿se cumple con los requisitos sobre los animales domésticos dentro o alrededor de los edificios totalmente acotados?		
Comentarios del Auditor: Si. Productor indica que no tiene animales domésticos en su predio, se evidencian letreros indicando la prohibición. En recorrido por las instalaciones no se observan animales domésticos, ni evidencia de estos.		Puntos Posibles: 1 Puntuacion: 1 Respuesta: Si
PSR 9.5 ¿Se mantienen los sistemas de aguas residuales y sépticos de una manera que prevenga la contaminación del producto o de las superficies de contacto con el producto?		
Comentarios del Auditor: Si. No se evidencian filtraciones en baños o cañerías para eliminación de desechos humanos. Desechos se eliminan en fosa séptica a la cual se observa en buenas condiciones al minuto de la inspección.		Puntos Posibles: 1 Puntuacion: 1 Respuesta: Si
PSR 9.6 Si la manipulación postcosecha ocurre en la granja, ¿es adecuado el sistema de plomería (fontanería)?		
Comentarios del Auditor: Si. Se evidencia plomería en buenas condiciones de mantenimiento al minuto de la inspección. Lavamanos y wc. tanto de baños móviles como fijos operativos y sin derrames, cañerías con buena pendiente y bien mantenidas. No se observa acumulaciones de agua en ningún lugar de la instalación.		Puntos Posibles: 1 Puntuacion: 1 Respuesta: Si
PSR 9.7 ¿Hay establecido un sistema eficaz para controlar los excrementos y la basura de origen animal?		
Comentarios del Auditor: Si. Productor indica que no tiene animales domésticos en su predio, se evidencian letreros indicando la prohibición. En recorrido por las instalaciones no se observan animales domésticos, ni evidencia de estos.		Puntos Posibles: 1 Puntuacion: 1 Respuesta: Si

Sistema de puntos para preguntas individuales

Puntos de Pregunta	Si	No
1	1	0