




GLOBALG.A.P. | GlobalG.A.P. IFA Audit
5.2

Compañía de Auditoría: Primus Auditing Ops
ID de Auditoría: 17828 | 6
ID de Aplicación: 10056
Número de registro: PLch 172
Ciclo: 15

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:	La Torina Contactos: Rodrigo Rivera Bustamante Domicilio: Fundo La Torina Localización: Pichidegua, O'Higgins Region, Chile Teléfono: (569) 890-13437	
	Santa Amelia de Almahue Contactos: Rodrigo Rivera Bustamante Domicilio: Fundo Santa Amelia de Almahue Localización: Pichidegua, O'Higgins Region, Chile Teléfono: (569) 833-54112	
Unidad de Manejo de Producción:	Agrícola El Comino Ltda. Contactos: Christian Vivallo Pincheira Domicilio: Santa Amelia de Almahue s/n. Localización: Pichidegua, O'Higgins Region, Chile Teléfono: (569) 932-56274	
	Packing Santa Amelia Ltda. Contactos: Rodrigo Rivera Bustamante Domicilio: Fundo Santa Amelia de Almahue Localización: Pichidegua, O'Higgins Region, Chile Teléfono: (568) 901-3437	
Alcance de Auditoría:	Producción de uva, ciruelas, peras, nectarin, damascos, cerezas y mandarinas.	
Fecha Inicial:	Mar 03, 2020 9:00	
Fecha Final:	Mar 03, 2020 20:00	
Cantidad total de tiempo:	11:00:00	
Productos	Peras, Uvas de mesa, Uvas de vinificación, Cerezas, Ciruelas, Nectarinas, Mandarinas, Albaricoques	
Auditor:	José Ibarra Largo	
Puntuación Final de la Auditoría:		
Mayor	100%	Después de CA: 100%
Menor	100%	Después de CA: 100%
Recomendable	58%	Después de CA: 58%

Coordenadas GPS:	Latitud	Longitud	Mapa	Mostrar Todo
	34° 24' 49.0716" S	71° 18' 14.1408" W		

RESUMEN DE RESPUESTA A LA PREGUNTA

# de Preguntas	Si	No	N/A
222	178	5	39

Certificado	Reporte de No Conformidades
-------------	-----------------------------

Resumen de puntuación de la Auditoría

RESUMEN DE PUNTUACIÓN DE LA AUDITORIA

Mayor	Puntos Posibles:	75
	Puntuacion:	75
	Porcentaje de Puntuación:	100%
Menor	Puntos Posibles:	96
	Puntuacion:	96
	Porcentaje de Puntuación:	100%
Recomendable	Puntos Posibles:	12
	Puntuacion:	7
	Porcentaje de Puntuación:	58%

Secciones

HISTORIAL Y MANEJO DEL SITIO			
Historial	Manejo del Sitio		
MANEJO DEL SITIO			
Evaluación de Riesgos			
GESTIÓN DEL SUELO Y CONSERVACIÓN			
Gestión del Suelo y Conservación			
GESTIÓN DEL SUELO (N/A si no se lleva a cabo desinfección del suelo)			
Desinfección del Suelo (N/A si no se lleva a cabo desinfección del suelo)			
SUSTRATOS (N/A si no se utilizan sustratos)			
Sustratos(N/A si no se utilizan sustratos)			
MANTENIMIENTO DE REGISTROS Y AUTO-EVALUACIÓN/ INSPECCIÓN INTERNA			
Mantenimiento de Registros y Auto-Evaluación/ Inspección Interna			
DECLARACIÓN DE LA POLÍTICA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA			
Declaración de la Política de Inocuidad Alimentaria			
SALUD, SEGURIDAD Y BIENESTAR DEL TRABAJADOR			
Salud y Seguridad	Entrenamiento	Riesgos y Primeros Auxilios	Ropa y Equipo de Protección Individual
Bienestar del Trabajador			

HIGIENE

Higiene

Control Precosecha

SUBCONTRATISTAS

Subcontratistas

GESTIÓN DE RESIDUOS Y AGENTES CONTAMINANTES, RECICLAJE Y REUTILIZACIÓN

Identificación de Residuos y Contaminantes

Plan de Acción para Residuos y Contaminantes

CONSERVACIÓN

Impacto de la Producción Agropecuaria en el Medio Ambiente y en la Biodiversidad (Referencia Cruzada con AB. 9 Módulo para la Acuicultura)

Mejoramiento Ecológico de Áreas Improductivas

Eficiencia Energética

Recolección/Reciclaje del Agua

RECLAMACIONES

Reclamaciones

PROCEDIMIENTO DE RETIRADA/RECUPERACIÓN DE PRODUCTOS DEL MERCADO

Procedimiento de Retirada/Recuperación de Productos del Mercado

PROTECCIÓN DE LOS ALIMENTOS (no aplicable a Flores y Ornamentales)

Protección de los Alimentos (no aplicable a flores y ornamentales)

ESTADO GLOBALG.A.P

Estado GlobalG.A.P.

USO DEL LOGOTIPO

Uso del Logotipo

MITIGACIÓN DEL FRAUDE ALIMENTARIO

Mitigación del Fraude Alimentario

TRAZABILIDAD Y SEGREGACIÓN DEL PRODUCTO

Trazabilidad y Segregación del Producto

BALANCE DE MASAS

Balance de Masas

PRODUCTOS NO CONFORMES

Productos No Conformes

TRAZABILIDAD

Trazabilidad

MATERIAL DE PROPAGACIÓN VEGETAL

Calidad y Sanidad	Tratamientos Químicos y Recubrimiento de Semillas	Organismos Genéticamente Modificados (N/A si no se utilizan variedades de OGM)
-------------------	---	--

FERTILIZACIÓN

Recomendaciones sobre Cantidad y Tipo de Fertilizantes	Registros de Aplicación. ¿Los registros de todas las aplicaciones de fertilizantes, tanto orgánicos como inorgánicos, del suelo y foliares incluyen los siguientes criterios:	Almacenamiento de Fertilizantes. ¿Todos los Fertilizantes se almacenan:	Fertilizante Orgánico
Aplicación de Fertilizante Orgánico de Origen Animal	Contenido de Nutrientes en los Fertilizantes Inorgánicos		

GESTIÓN DEL AGUA

Cálculo de las Necesidades de Riego	Gestión del Riego/Fertirrigación	Calidad del Agua	Procedencia del Agua de Riego/Fertirrigación
Instalaciones para el Almacenamiento del Agua			

PRECOSECHA (consulte el Anexo FV. 1 Guía GLOBALG.A.P. - Peligros Microbiológicos)

Calidad del Agua utilizada en las Actividades de Precosecha (en cultivos que se cosechan en forma continua, por ejemplo Bayas), se aplica al agua utilizada en todas las actividades agrícolas y en el
--

MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS

Manejo Integrado de Plagas

PRODUCTOS FITOSANITARIOS

Elección de Productos Fitosanitarios	Consejos sobre las Cantidades y los Tipos de Productos Fitosanitarios	Registros de Aplicación	Plazos de Seguridad Precosecha (No aplicable para Flores y Ornamentales)
Gestión de los Excedentes de Mezclas de Productos Fitosanitarios	Análisis de Residuos de Productos Fitosanitarios (N/A en el caso de producción de Flores y Ornamentales)	Almacenamiento de Productos Fitosanitarios. El almacén de los productos fitosanitarios debe cumplir con las reglas básicas para un almacenamiento y un uso seguro	Manipulación de Productos Fitosanitarios (N/A si no se Manipulan Productos Fitosanitarios)
Envases Vacíos de Productos Fitosanitarios	Productos Fitosanitarios Caducados	Aplicación de Sustancias que no son Fertilizantes ni Productos Fitosanitarios	

EQUIPOS

Equipos

ACTIVIDADES DE COSECHA Y POSTCOSECHA (MANIPULACIÓN DEL PRODUCTO)

Principios de Higiene (consulte el Anexo FV. 1 Guía GLOBALG.A.P. - Peligros Microbiológicos)	Instalaciones Sanitarias	Calidad del Agua	Áreas de empaquetado y Almacenamiento (N/A cuando no hay empaquetado y/o almacenamiento del producto)
Control de la Temperatura y la Humedad	Control de Plagas	Lavado Postcosecha (N/A cuando no hay lavado postcosecha)	Tratamientos Postcosecha (N/A cuando no ha habido tratamientos postcosecha)

Etiquetado

Preguntas

Historial |

AF 1.1.1 | ¿Existe un sistema de referencia para cada parcela, huerto, sector, invernadero, terreno, establo/corral u otra área/lugar utilizado en la producción?

Comentarios del Auditor: Si. Existe mapa indicando 7 cuarteles de nectarines, 1 damasco, 3 cerezas, 3 ciruelas, 10 uva de mesa, 5 uva vinífera y 10 peras en producción, instalaciones, caminos internos, fuente de agua, salas de riego, comedor, baños entre otros. Cada cuartel tiene letrero identificatorio.

Puntos Posibles: 1
Puntuación: 1
Respuesta: Si

AF 1.1.2 | ¿Existe un sistema de registro establecido para cada unidad de producción u otra área/lugar productivo, que proporcione un registro de la producción animal/ acuícola y/o de actividades agronómicas llevadas a cabo en dichos lugares?

Comentarios del Auditor: Si. Se puede evidenciar que se llevan registros de producción que permiten identificar labores agrícola para los 39 cuarteles en producción.

Puntos Posibles: 1
Puntuación: 1
Respuesta: Si

Manejo del Sitio |

AF 1.2.1 | ¿Se dispone de una evaluación de riesgos para todos los sitios que se registraron con el fin de obtener certificación (incluyendo terrenos alquilados, estructuras y equipos)? ¿La evaluación de riesgos muestra que el sitio en cuestión es apto para la producción en lo que respecta a la inocuidad alimentaria, el medio ambiente y la salud y el bienestar de los animales en el ámbito de la certificación de la producción animal y acuicultura, si corresponde?

Comentarios del Auditor: Si. Cuenta con un documento denominado Evaluación de riesgo manejo del sitio, con fecha de revisión 24/05/2019 por Eric Perez, el que incluye: Proceso o actividad, identificación de peligros, descripción del riesgo, probabilidad de ocurrencia, gravedad, determinación si el peligro es significativo y plan de prevención y control. Algunos de los riesgos evaluados; Uso anterior del terreno, tipo de suelo, agua riego y aplicación, alérgenos, entre otros.

Puntos Posibles: 1
Puntuación: 1
Respuesta: Si

AF 1.2.2 | ¿Se ha desarrollado e implementado un plan de gestión que fije estrategias para minimizar los riesgos identificados en la evaluación de riesgos (AF. 1.2.1)?

Comentarios del Auditor: Si. La Evaluación de riesgo manejo del sitio, con fecha de revisión 24/05/2019 por Eric Perez, incluye sección titulada "Plan de prevención y/o control", en la cual se describen las estrategias para minimizar los peligros detectados. Por ejemplo, se evalúa como peligro biológico, la calidad del agua de riego y aplicación, como Plan de prevención realizan análisis del agua en laboratorios certificados, para evitar riesgo de contaminación de la fruta.

Puntos Posibles: 1
Puntuación: 1
Respuesta: Si

Evaluación de Riesgos |

FV 1.1.1 | ¿Hace referencia expresa a la contaminación microbiana la evaluación de riesgos de la granja llevada a cabo tal como se detalla en AF. 1.2.1?

Comentarios del Auditor: Si. La contaminación microbiana esta contemplada en la evaluación de riesgos denominada manejo del sitio, con fecha de revisión 24/05/2019 por Eric Perez.

Puntos Posibles: 1
Puntuación: 1
Respuesta: Si

FV 1.1.2 | ¿Se ha desarrollado e implementado un plan de gestión que establezca e implemente estrategias para minimizar los riesgos identificados en la evaluación de riesgos (FV. 1.1.1)?

Comentarios del Auditor: Si. Por ejemplo, se evalúa como peligro biológico, la calidad del agua de riego y aplicación, como Plan de prevención realizan análisis del agua en laboratorios certificados, para evitar riesgo de contaminación de la fruta.

Puntos Posibles: 1
Puntuación: 1
Respuesta: Si

Gestión del Suelo y Conservación |

CB 3.1 | ¿Cuenta el productor con un plan de gestión del suelo?

Comentarios del Auditor: Si. Plan de gestión del suelo en base a análisis foliares y de suelo, por ejemplo: Informe N° 81594, Laboratorio Agropecuario Las Garzas, análisis foliar, muestra identificada como Agrícola Santa Amelia, Fundo Santa Amelia, Duraznero-Nectarino, con fecha 14/01/2020. Informe análisis de suelo, N° folio 7798, realizado el 18/12/2017, en Laboratorio de la Facultad de Agronomía de la Universidad Católica de Chile, muestra identificada como Agrícola Santa Amelia, Fundo Santa Amelia, Vides de mesa-Ciruelos. Informe N° 81167, Laboratorio Agropecuario Las Garzas, análisis foliar, muestra identificada como Agrícola Santa Amelia, Fundo La Torina, Duraznero-Nectarino, con fecha 21/01/2020.

Puntos Posibles: 1
Puntuación: 1
Respuesta: Si

CB 3.2 | ¿Se han elaborado mapas de suelo para la granja?

Comentarios del Auditor: No. Productor no ha elaborado mapas de suelo.	Puntos Posibles: 1
	Puntuacion: 0
	Respuesta: No

CB 3.3 | ¿Existe rotación de cultivos en los cultivos anuales, cuando esto es posible?

Comentarios del Auditor: N/A. No hay cultivos anuales en el predio.	Puntos Posibles: N/A
	Puntuacion: N/A
	Respuesta: N/A

CB 3.4 | ¿Se han utilizado técnicas para mejorar o mantener la estructura del suelo y evitar su compactación?

Comentarios del Auditor: Si. Algunas técnicas para mejorar o mantener la estructura del suelo son por ejemplo; cobertura vegetal en la entre hilera, incorporar restos de poda.	Puntos Posibles: 1
	Puntuacion: 1
	Respuesta: Si

CB 3.5 | ¿El productor aplica técnicas de cultivo que reducen la posibilidad de erosión del suelo?

Comentarios del Auditor: Si. Una técnica para reducir la posibilidad de erosión del suelo, es que se cuenta con riego por goteo.	Puntos Posibles: 1
	Puntuacion: 1
	Respuesta: Si

CB 3.6 | ¿El productor ha tomado en cuenta el aporte de nutrientes de las aplicaciones de fertilizantes orgánicos?

Comentarios del Auditor: N/A. Productor no ha aplicado fertilizantes orgánicos.	Puntos Posibles: N/A
	Puntuacion: N/A
	Respuesta: N/A

CB 3.7 | ¿Guarda el productor registros de la densidad y fecha de siembra/plantación?

Comentarios del Auditor: Si. Productor dispone de registro denominado, Información general por cuarteles, en donde se indica N° cuartel, especie, variedad, superficie, año de plantación, densidad de plantas, entre otros. Además se observan letreros disponibles en cada cuartel.	Puntos Posibles: 1
	Puntuacion: 1
	Respuesta: Si

Desinfección del Suelo (N/A si no se lleva a cabo desinfección del suelo) |

FV 2.1.1 | ¿Existe una justificación por escrito para el uso de desinfectantes del suelo?

Comentarios del Auditor: N/A. No se ha realizado desinfección de suelo.	Puntos Posibles: N/A
	Puntuacion: N/A
	Respuesta: N/A

FV 2.1.2 | ¿Se cumple con el plazo de seguridad preplantación antes de plantar?

Comentarios del Auditor: N/A. No se ha realizado desinfección de suelo.	Puntos Posibles: N/A
	Puntuacion: N/A
	Respuesta: N/A

Sustratos(N/A si no se utilizan sustratos) |

FV 3.1 | En caso de que existieran programas de reciclado de sustratos ¿participa el productor en ellos?

Comentarios del Auditor: N/A. No se han utilizado sustratos.	Puntos Posibles: N/A
	Puntuacion: N/A
	Respuesta: N/A

FV 3.2 Si se emplean productos químicos para esterilizar sustratos para su reutilización, ¿se ha registrado el lugar, la fecha, el tipo de producto químico, el método de esterilización empleado, el nombre del operario y el plazo de seguridad preplantación?		
Comentarios del Auditor: N/A. No se han utilizado sustratos.	Puntos Posibles:	N/A
	Puntuacion:	N/A
	Respuesta:	N/A

FV 3.3 En caso de que se emplee sustrato de origen natural, ¿puede demostrarse que no proviene de áreas destinadas a la conservación?		
Comentarios del Auditor: N/A. No se han utilizado sustratos.	Puntos Posibles:	N/A
	Puntuacion:	N/A
	Respuesta:	N/A

Mantenimiento de Registros y Auto-Evaluación/ Inspección Interna |

AF 2.1 ¿Se encuentran disponibles todos los registros solicitados durante la inspección externa, y se conservan durante un periodo mínimo de dos años, excepto cuando se requiera un plazo mayor en puntos de control específicos?		
Comentarios del Auditor: Si. Sistema de registro esta disponible por dos años.	Puntos Posibles:	1
	Puntuacion:	1
	Respuesta:	Si

AF 2.2 ¿Se hace responsable el productor de realizar al menos una vez al año una autoevaluación interna para asegurarse de que cumple con la Norma GLOBALG.A.P.?		
Comentarios del Auditor: Si . Autoevaluación interna GLOBALG.A.P. disponible, incluye modulo FSMA, fue realizada el día 14/02/2020 por Eric Perez. Justifica todas las preguntas, incluye registro de no conformidades.	Puntos Posibles:	1
	Puntuacion:	1
	Respuesta:	Si

AF 2.3 ¿Se han tomado medidas eficaces para corregir las no-conformidades detectadas durante la autoevaluación interna (productor) o la inspección interna (grupo de productores)?		
Comentarios del Auditor: Si. Existe registro resumen de no conformidades y levantamiento. Se detectan 5 incumplimientos (1 menores y 4 recomendadas) para los cuales se han implementado acciones correctivas. Por ejemplo: CB 3.2 No se han elaborado mapas de suelo. Según registro todos los incumplimientos resueltos.	Puntos Posibles:	1
	Puntuacion:	1
	Respuesta:	Si

Declaración de la Política de Inocuidad Alimentaria |

AF 15.1 ¿El productor ha completado y firmado la Declaración de la Política de Inocuidad Alimentaria, incluyendo la lista de verificación IFA?		
Comentarios del Auditor: Si. Declaración de Política de Inocuidad Alimentaria con fecha 01/06/2019, por Rodrigo Rivera Bustamante, cargo Administrador está disponible.	Puntos Posibles:	1
	Puntuacion:	1
	Respuesta:	Si

Salud y Seguridad |

AF 4.1.1 ¿Cuenta el productor con una evaluación de riesgos por escrito que cubra los riesgos para la salud y seguridad de sus trabajadores?		
Comentarios del Auditor: Si. Documento denominado Matriz de identificación de peligros y evaluación de riesgos disponible, con fecha 03/02/2020, elaborado por Cristian Morales Ponce, la que incluye; Proceso, puesto de trabajo, actividad, tipo de peligro, lesión o daño potencial, exposición, probabilidad, consecuencia, nivel de riesgo y modalidad de control. Algunos peligros identificados: caídas al mismo nivel, sobreesfuerzos, golpes por objeto, exposición a radiación UV, entre otros.	Puntos Posibles:	1
	Puntuacion:	1
	Respuesta:	Si

AF 4.1.2 ¿Cuenta la granja con procedimientos escritos de salud y seguridad que aborden los temas identificados en la evaluación de riesgos descrita en el punto AF. 4.1.1?		
Comentarios del Auditor: Si. Por ejemplo: Políticas de higiene e inocuidad alimentaria Packing; Procedimiento Obligación de informar, Procedimiento de higiene, entre otros disponibles, revisado por Experto en prevención de riesgos, con fecha 20/01/2020. Incluyen por ejemplo: Referencias Legales, código del trabajo, decreto supremo N° 40, Decreto supremo N°594, Lavado de manos, control de fluidos corporales, entre otros.	Puntos Posibles:	1
	Puntuacion:	1
	Respuesta:	Si

AF 4.1.3 | ¿Todas las personas que trabajan en la granja han recibido anualmente formación sobre salud e higiene según la evaluación de riesgos del punto AF. 4.1.1.?

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 Camila Herrera 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 Camila Herrera 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 Eric Pérez Devia, 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
Puntuación: 1
Respuesta: Si

Entrenamiento |

AF 4.2.1 | ¿Se mantienen registros de las actividades de formación y de los participantes?

Comentarios del Auditor: Si. Los registros de formación para los trabajadores de la granja detallan nombre relator, fecha, los temas y los asistentes, además de la confirmación de su participación (RUT y firmas).

Puntos Posibles: 1
Puntuación: 1
Respuesta: Si

AF 4.2.2 | ¿Cuenta todo el personal que manipula y/o administra medicamentos veterinarios, productos químicos, desinfectantes, productos fitosanitarios, biocidas u otras sustancias peligrosas y/o todos los trabajadores que operan con equipos complejos o peligrosos (según el análisis de riesgos de punto AF 4.1.1), con la evidencia de su competencia o la constancia de otra calificación similar?

Comentarios del Auditor: Si. Dosificador y encargado de bodega Sebastián Lara Moya, cuenta con carnet de aplicador de plaguicidas reconocido SAG, vigente hasta 07/2020, realizada por empresa Alto Andes Chile Ltda. Aplicadores cuentan con capacitación relatada por Camila Herrera Contreras, Ingeniera en prevención de riesgos, a 8 personas, con fecha 22/02/2020, algunos temas: Normas legales de aplicación y uso de plaguicidas, clasificación, etiquetado, manejo de plaguicidas, manejo de residuos y emergencias, entre otros. Duración 1 hora. algunos participantes: Víctor Rivera Olguín, Rosamel Lara, Sebastián Lara. Aplicadores disponen además de licencia de conducir clase D vigente.

Puntos Posibles: 1
Puntuación: 1
Respuesta: Si

Riesgos y Primeros Auxilios |

AF 4.3.1 | ¿Existen procedimientos para casos de accidentes y emergencias?, ¿Se exhiben en un lugar visible y se comunican a todas las personas involucradas en las actividades de la granja, incluyendo los subcontratistas y las visitas?

Comentarios del Auditor: Si. Procedimiento de incidentes y emergencia se encuentra publicado en diferentes puntos, por ejemplo en bodega de productos fitosanitarios, diario mural, casta de riego, comedor.

Puntos Posibles: 1
Puntuación: 1
Respuesta: Si

AF 4.3.2 | ¿Todos los riesgos potenciales están claramente identificados con señales de advertencia?

Comentarios del Auditor: Si. Durante recorrido se observa que los riesgos potenciales se encuentran identificados a través de letreros, por ejemplo, bodega de productos fitosanitarios, envases vacíos, fertilizantes, caseta de riego, entre otros.

Puntos Posibles: 1
Puntuación: 1
Respuesta: Si

AF 4.3.3 | ¿Están disponibles/accesibles las normas de seguridad sobre sustancias peligrosas para cuidar la salud de los trabajadores?

Comentarios del Auditor: Si. Por ejemplo etiquetas revisadas de los productos fitosanitarios. Por ejemplo: Consist Full 75%WP

Puntos Posibles: 1
Puntuación: 1
Respuesta: Si

AF 4.3.4 | ¿Se dispone de botiquines de primeros auxilios en todos los sitios permanentes de trabajo y en las cercanías de los lugares de trabajo en el campo?

Comentarios del Auditor: Si. Botiquines disponibles en diferentes lugares de trabajo, por ejemplo: Bodega de fertilizantes y agroquímicos, casetas de riego, cosecha, entre otros.

Puntos Posibles: 1
Puntuación: 1
Respuesta: Si

AF 4.3.5 | ¿Hay un número apropiado de personas (al menos una) con formación en primeros auxilios presente en la granja cuando se realizan actividades propias de la granja?

Comentarios del Auditor: Si. Existen 7 personas capacitadas en primeros auxilios, relatada por Camila Herrera Contreras, Ingeniera en Prevención de Riesgos y Técnico en Enfermería, del Centro de Formación Técnica Simón Bolívar (02/09/2009), con fecha 22/02/2020. Algunos temas: que hacer ante una intoxicación, difusión de hojas de seguridad, primeros auxilio ante una intoxicación, entre otros. Duración, 60 minutos. algunos participantes: Víctor Rivera, Rosamel Lara, José Moya.	Puntos Posibles: 1 Puntuacion: 1 Respuesta: Si
---	---

Ropa y Equipo de Protección Individual |

AF 4.4.1 | ¿Están equipados los trabajadores, las visitas y el personal subcontratado con ropa de protección adecuada de acuerdo con los requisitos legales y/o las instrucciones indicadas en la etiqueta y/o de acuerdo a lo establecido por la autoridad competente?

Comentarios del Auditor: Si. Equipos de protección personal (EPP) disponible y de acuerdo a las recomendaciones de etiquetas de fitosanitarios, en buenas condiciones, limpio y almacenada en lugar designado fuera de la bodega de fitosanitarios.	Puntos Posibles: 1 Puntuacion: 1 Respuesta: Si
--	---

AF 4.4.2 | ¿Se limpia la ropa de protección después de su uso y se guarda de manera que se impide la contaminación de la ropa personal?

Comentarios del Auditor: Si. Ropa de protección personal es lavada posterior a su uso en zona designada y guardada en zona exclusiva, separada de la ropa personal.	Puntos Posibles: 1 Puntuacion: 1 Respuesta: Si
--	---

Bienestar del Trabajador |

AF 4.5.1 | ¿Se puede identificar claramente a un miembro de la dirección como el responsable de la salud, seguridad y bienestar de los trabajadores?

Comentarios del Auditor: Si. La persona designada como responsable de salud, seguridad y bienestar de los trabajadores es Rodrigo Rivera Bustamante, cargo documentado como Administrador General.	Puntos Posibles: 1 Puntuacion: 1 Respuesta: Si
---	---

AF 4.5.2 | ¿Se realizan con regularidad reuniones de intercambio entre la dirección y los trabajadores sobre temas relacionados a la salud, la seguridad y el bienestar de los trabajadores? ¿Hay evidencia de que se hayan emprendido acciones a partir de este intercambio?

Comentarios del Auditor: Si. Se evidencia registro reuniones entre la administración y los trabajadores disponible, documentado en Actas reunión comité paritario de higiene y seguridad. Algunas fechas: 29/02/2020 Fundo la Torina y 28/02/2020, Fundo Santa Amelia.	Puntos Posibles: 1 Puntuacion: 1 Respuesta: Si
---	---

AF 4.5.3 | ¿Tienen acceso los trabajadores a áreas limpias donde puedan guardar sus alimentos, a un lugar designado de descanso, a instalaciones para el lavado de manos y a agua potable?

Comentarios del Auditor: Si. Se cuenta con comedor limpio y en buenas condiciones, con disponibilidad de refrigerador, microondas y agua potable.	Puntos Posibles: 1 Puntuacion: 1 Respuesta: Si
--	---

AF 4.5.4 | ¿Son habitables las viviendas de la granja y tienen instalaciones y servicios básicos?

Comentarios del Auditor: N/A. No hay viviendas en el campo.	Puntos Posibles: N/A Puntuacion: N/A Respuesta: N/A
--	--

AF 4.5.5 | El transporte que el productor provee para los trabajadores (dentro de la granja, ida y vuelta de los campos/parcelas), ¿es seguro y cumple con las leyes del país cuando se traslada a los trabajadores por las vías públicas?

Comentarios del Auditor: N/A. Trabajadores llegan por sus propios medios.	Puntos Posibles: N/A Puntuacion: N/A Respuesta: N/A
--	--

Higiene |

AF 3.1 | ¿Cuenta la granja con una evaluación de riesgos por escrito referente a la higiene?

Comentarios del Auditor: Si. Evaluación de riesgos de higiene, revisado por Eric Perez Devia, con fecha 25/05/2019, el que incluye: Proceso o actividad, identificación de los peligros, descripción del riesgo, probabilidad de ocurrencia, gravedad, significancia y plan de prevención y control.		Puntos Posibles: 1 Puntuacion: 1 Respuesta: Si
AF 3.2 ¿Cuenta la granja con un procedimiento documentado de higiene?, ¿Tiene instrucciones de higiene exhibidas en un lugar visible para todos los trabajadores y las visitas en el sitio que realizan actividades que pueden representar un peligro para la inocuidad alimentaria?		
Comentarios del Auditor: Si. Por ejemplo: Políticas de higiene e inocuidad alimentaria Packing; Procedimiento Obligación de informar, Procedimiento de higiene, entre otros disponibles, revisado por Experto en prevención de riesgos, con fecha 20/01/2020. Incluyen por ejemplo: Referencias Legales, código del trabajo, decreto supremo N° 40, Decreto supremo N°594, Lavado de manos, control de fluidos corporales, entre otros.		Puntos Posibles: 1 Puntuacion: 1 Respuesta: Si
AF 3.3 ¿Todas las personas que trabajan en la granja han recibido anualmente formación en higiene?, ¿La formación es adecuada para las actividades realizadas y cubre las instrucciones de higiene definidas en AF. 3.2?		
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 Camila Herrera 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 Camila Herrera 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 Eric Pérez Devia, 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
AF 3.4 ¿Se han implementado los procedimientos de higiene de la granja?		
Comentarios del Auditor: Si. Durante la inspección se observa cumplimiento de los procedimientos de higiene. Entrevista a cosecheros: Carolina Clavijo, Francisco Cornejo, Juan Arias, Luisa Toro y manipuladora: Cecilia Castro.		Puntos Posibles: 1 Puntuacion: 1 Respuesta: Si
Control Precosecha 		
FV 4.3.1 ¿No hay evidencia de que haya excesiva actividad de animales en el área de cultivo que pueda ocasionar un riesgo potencial a la inocuidad alimentaria?		
Comentarios del Auditor: Si. No se observa presencia de animales que pudieran ser un riesgo potencial de contaminación en los cuarteles visitados.		Puntos Posibles: 1 Puntuacion: 1 Respuesta: Si
Subcontratistas 		
AF 5.1 Cuando el productor recurre a subcontratistas, ¿supervisa las actividades de estos subcontratistas para asegurarse de que cumplen con los PCCCs relevantes bajo la Norma GLOBALG.A.P.?		
Comentarios del Auditor: Si. Productor solo utiliza subcontratista en la labor de packing. Cuenta con evaluación de riesgos de higiene contratista y lista de control y evaluación de contratistas Global G.A.P. V5.2, realizada al contratista Orlando Calderón Zamorano, con fecha 27/01/2020, por Eric Pérez.		Puntos Posibles: 1 Puntuacion: 1 Respuesta: Si
Identificación de Residuos y Contaminantes 		
AF 6.1.1 ¿Se han identificado los posibles residuos y fuentes de contaminación en todas las áreas de la granja?		
Comentarios del Auditor: Si. Productor dispone de programa de gestión de residuos y agentes contaminantes, elaborado por Eric Pérez, con fecha 25/05/2019, el que incluye: identificación de instalaciones, identificación de posibles fuentes de contaminación, plan de acción, evaluación de los riesgos de contaminación, entre otros.		Puntos Posibles: 1 Puntuacion: 1 Respuesta: Si
Plan de Acción para Residuos y Contaminantes 		
AF 6.2.1 ¿Existe un plan documentado de gestión de residuos en la granja con el fin de evitar y/o minimizar los residuos y contaminantes en la medida de lo posible?, ¿Incluye dicho plan disposiciones adecuadas para la eliminación de los residuos?		
Comentarios del Auditor: Si. Productor dispone de programa de gestión de residuos y agentes contaminantes, elaborado por Eric Pérez, con fecha 25/05/2019, el que incluye: identificación de instalaciones, identificación de posibles fuentes de contaminación, plan de acción, evaluación de los riesgos de contaminación, entre otros.		Puntos Posibles: 1 Puntuacion: 1 Respuesta: Si

AF 6.2.2 ¿El sitio se mantiene cuidado y ordenado?		
Comentarios del Auditor: Si. Durante recorrido tanto a instalaciones como cuarteles se observa sitio cuidado, limpio y ordenado.	Puntos Posibles:	1
	Puntuacion:	1
	Respuesta:	Si

AF 6.2.3 Los tanques utilizados para almacenar el diesel y los otros aceites combustibles, ¿son seguros desde el punto de vista del medio ambiente?		
Comentarios del Auditor: Si. Almacenaje de diésel en estanque certificado, con contención de derrame, señalizado, con control de entrada y salida.	Puntos Posibles:	1
	Puntuacion:	1
	Respuesta:	Si

AF 6.2.4 Siempre que no exista el riesgo de propagación de plagas, enfermedades y malezas, ¿se elaboran abonos con los residuos orgánicos y se reciclan los mismos?		
Comentarios del Auditor: N/A. No se elabora compost con los residuos orgánicos generados.	Puntos Posibles:	N/A
	Puntuacion:	N/A
	Respuesta:	N/A

AF 6.2.5 El agua que se utiliza para lavar y limpiar, ¿se elimina de una manera que asegure el menor riesgo posible para la salud y seguridad y el menor impacto ambiental?		
Comentarios del Auditor: Si. El agua de enjuague de maquinaria de aplicación se elimina en la zona de barbecho químico.	Puntos Posibles:	1
	Puntuacion:	1
	Respuesta:	Si

Impacto de la Producción Agropecuaria en el Medio Ambiente y en la Biodiversidad (Referencia Cruzada con AB. 9 Módulo para la Acuicultura) |

AF 7.1.1 ¿Cuenta cada productor con un plan de gestión de la flora y fauna y de conservación del medio ambiente para su empresa, que reconozca el impacto de las actividades agropecuarias en el medio ambiente?		
Comentarios del Auditor: Si. Plan de gestión de conservación del medio ambiente, elaborado por Eric Perez, con fecha 25 mayo 2019, el que incluye: política, catastro flora y fauna existente, plan de acción, entre otros.	Puntos Posibles:	1
	Puntuacion:	1
	Respuesta:	Si

AF 7.1.2 ¿Ha considerado el productor cómo mejorar el medio ambiente para beneficiar la comunidad local y la flora y fauna?, ¿Esta política de conservación es compatible con una producción agrícola comercialmente sostenible y se esfuerza por minimizar el impacto ambiental de la actividad agrícola?		
Comentarios del Auditor: Si. Productor ha considerado mejorar el medio ambiente en su predio, por ejemplo, ha designado zonas de conservación medio ambientales en zona de ladera de cerro, quebradas.	Puntos Posibles:	1
	Puntuacion:	1
	Respuesta:	Si

Mejoramiento Ecológico de Áreas Improductivas |

AF 7.2.1 ¿Se ha considerado transformar las áreas improductivas (por ejemplo, humedales, bosques, franjas de suelos empobrecidos, promontorios, etc.) en áreas de interés ecológico para el desarrollo de la flora y fauna natural?		
Comentarios del Auditor: Si. Productor ha definido zona de ladera de cerro del predio como área de conservación medioambientales.	Puntos Posibles:	1
	Puntuacion:	1
	Respuesta:	Si

Eficiencia Energética |

AF 7.3.1 ¿Puede el productor demostrar que controla el uso de energía en la granja?		
---	--	--

Comentarios del Auditor: Si. Cuentan con Plan de manejo recurso energético, elaborado por Eric Pérez, con fecha 18/02/2020, el que incluye, identificación y consumo de fuentes de suministro eléctrico, el que incluye, N° medidor, instalaciones, identificación, fecha y consumo, por ejemplo: Medidor 62031458, Sala de riego peras, enero 2020, consumo 1580 kWh. Para petróleo, disponen de gráfico y detalle del consumo mensual, por ejemplo: enero 2020, 9327,7 lts, diciembre 2019, 6859 lts., noviembre 2019, 4024 lts.		Puntos Posibles: 1 Puntuacion: 1 Respuesta: Si
AF 7.3.2 ¿Existe un plan para mejorar la eficiencia energética en la granja basada en los controles realizados?		
Comentarios del Auditor: Si. Cuentan con Plan de manejo recurso energético, elaborado por Eric Pérez, con fecha 18/02/2020, el que incluye, identificación y consumo de fuentes de suministro eléctrico, alternativa viables para reducción, consumo responsable, entre otros		Puntos Posibles: 1 Puntuacion: 1 Respuesta: Si
AF 7.3.3 ¿El plan para la eficiencia energética incluye la minimización del uso de la energía no renovable?		
Comentarios del Auditor: Si. Cuentan con Plan de manejo recurso energético, elaborado por Eric Pérez, con fecha 18/02/2020, el que incluye, identificación y consumo de fuentes de suministro eléctrico, alternativa viables para reducción, consumo responsable, entre otros		Puntos Posibles: 1 Puntuacion: 1 Respuesta: Si
Recolección/Reciclaje del Agua		
AF 7.4.1 ¿Se han implementado medidas para recolectar el agua y reciclarla —si es viable—, tomando en consideración todos los aspectos relativos a la inocuidad alimentaria?		
Comentarios del Auditor: No. No cuentan con sistema de recolección y reciclado de agua.		Puntos Posibles: 1 Puntuacion: 0 Respuesta: No
Reclamaciones		
AF 8.1 ¿Se dispone de un procedimiento para reclamaciones para los temas relacionados con la Norma GLOBALG.A.P. —tanto externos como internos—?, ¿Dicho procedimiento asegura un correcto registro, análisis y seguimiento de las reclamaciones, incluyendo el registro de las acciones tomadas al respecto?		
Comentarios del Auditor: Si. El procedimiento de reclamaciones se encuentra disponible, incluye la notificación a la secretaria Global G.A.P. a través del Organismo de Certificación. Elaborado por Eric Pérez, con fecha 25 mayo 2019. No se observan reclamos en el registro destinado para este fin.		Puntos Posibles: 1 Puntuacion: 1 Respuesta: Si
Procedimiento de Retirada/Recuperación de Productos del Mercado		
AF 9.1 ¿El productor tiene procedimientos documentados sobre la forma de gestionar o iniciar una retirada/recuperación de productos certificados del mercado?, ¿Se realizan pruebas anuales de estos procedimientos?		
Comentarios del Auditor: Si. Cuentan programa de rastreo y recuperación de productos, con fecha 25/05/2019, revisado por Eric Pérez. Ejercicio se realizó día 17/12/2019, escenario: posible contaminación física por lápiz, producto afectado en guía despacho número 1280 con 24 bins y 1281 kg de nectarines, enviados el día 01/12/2020.		Puntos Posibles: 1 Puntuacion: 1 Respuesta: Si
Protección de los Alimentos (no aplicable a flores y ornamentales)		
AF 10.1 ¿Se ha realizado una evaluación de riesgos para la protección de los alimentos y se han establecido políticas para tratar los riesgos relacionados con la protección de los alimentos?		
Comentarios del Auditor: Si. Evaluación de riesgos para la protección de los alimentos disponible, elaborado por Eric Pérez, con fecha 24/05/2019. Incluye como actividades evaluadas: control de ingreso, bodegas de agroquímicos, fertilizantes, combustible, áreas de despacho packing, entre otros.		Puntos Posibles: 1 Puntuacion: 1 Respuesta: Si
Estado GlobalG.A.P.		
AF 11.1 ¿Los documentos de todas las transacciones incluyen una referencia al estado GLOBALG.A.P. y el GGN?		
Comentarios del Auditor: Si. Se observan guías de despacho las que indican estado GLOBALG.A.P. y GGN 4049929013919, por ejemplo: guía de despacho N° 1654, con fecha 24/02/2020, indica 49 bins de peras Packams, con 22020 kgs.		Puntos Posibles: 1 Puntuacion: 1 Respuesta: Si

Uso del Logotipo |

AF 12.1 | ¿Se hace uso del nombre, la marca registrada, el logotipo código QR GLOBALG.A.P. o el logotipo GLOBALG.A.P., así como del GGN (número GLOBALG.A.P.), de acuerdo al Reglamento General y al Acuerdo de Sublicencia y Certificación?

Comentarios del Auditor: Si. Disponen de carta compromiso buen uso GGN entregada por Exportadora Agua Santa S.A., con fecha 27/02/2020, firmada por Juan Enrique Lazo como representante de la Exportadora.

Puntos Posibles: 1
Puntuacion: 1
Respuesta: Si

Mitigación del Fraude Alimentario |

AF 16.1 | ¿Cuenta el productor con una evaluación de riesgos de vulnerabilidad ante un fraude alimentario?

Comentarios del Auditor: Si. Evaluación de riesgos fraude alimentario disponible, con fecha de revisión 24/05/2019 por Eric Pérez. Incluye posibles riesgos en el proceso o actividad de: compras de plantas nuevas, compra de agroquímicos, compra material de empaque y desinfectantes, entre otros.

Puntos Posibles: 1
Puntuacion: 1
Respuesta: Si

AF 16.2 | ¿El productor tiene un plan para la mitigación del fraude alimentario? ¿Dicho plan está implementado?

Comentarios del Auditor: Si. Plan de fraude alimentario, incluido en evaluación de riesgos fraude alimentario disponible, con fecha de revisión 24/05/2019, por Eric Pérez

Puntos Posibles: 1
Puntuacion: 1
Respuesta: Si

Trazabilidad y Segregación del Producto |

AF 13.1 | ¿Se ha establecido un sistema eficaz para identificar y segregar todos los productos certificados y no certificados GLOBALG.A.P.?

Comentarios del Auditor: N/A. No hay producción, ni propiedad paralela.

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

AF 13.2 | En el caso de los productores registrados para producción/propiedad paralela (donde una entidad legal produce y/o es propietaria de productos certificados y no certificados), ¿hay un sistema establecido para asegurarse de que estén correctamente identificados todos los productos finales que se produjeron con un proceso certificado?

Comentarios del Auditor: N/A. No hay producción, ni propiedad paralela.

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

AF 13.3 | ¿Se realiza un control final para asegurar el envío correcto de productos certificados y no certificados?

Comentarios del Auditor: N/A. No hay producción, ni propiedad paralela.

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

AF 13.4 | Para todos los productos registrados, ¿se han establecido procedimientos apropiados de identificación y se dispone de registros que identifican los productos comprados de diferentes fuentes?

Comentarios del Auditor: N/A. No hay producción, ni propiedad paralela.

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

Balance de Masas |

AF 14.1 ¿Se dispone de los registros de venta de todas las cantidades vendidas y todos los productos registrados?		
Comentarios del Auditor: Si. Disponen de resúmenes de proceso y guías de despacho, las que indican las cantidades vendidas.	Puntos Posibles:	1
	Puntuacion:	1
	Respuesta:	Si

AF 14.2 ¿Se lleva un registro y un resumen —para todos los productos— de todas las cantidades (producidas, almacenadas y/o compradas)?		
Comentarios del Auditor: Si. Balance de masas indicado en resúmenes de procesos, el que incluye: Productor, especie, variedad, N° guía/lote, cantidad, kg netos, kg netos exportados, kg mercado interno, kg desecho, entre otros. Por ejemplo: La Torina, Nectarines, variedad Gardeta A, guía 1278 (14 bins), 1280 (24 bins) y 1281 (10 bins), 20433,5 kg, 17,737,05 kg exportables, 1996 kg mercado interno, 6633 kg desecho y 67,45 kg merma. Balance consistente, frecuencia diaria, al finalizar los procesos, ultimo realizado el 02/03/2020.	Puntos Posibles:	1
	Puntuacion:	1
	Respuesta:	Si

AF 14.3 Durante la manipulación, ¿se calculan y controlan los índices de conversión y/o pérdida (cálculo de entradas y salidas de un proceso de producción determinado)?		
Comentarios del Auditor: Si. Balance de masas indicado en resúmenes de procesos, el que incluye: Productor, especie, variedad, N° guía/lote, cantidad, kg netos, kg netos exportados, kg mercado interno, kg desecho, entre otros. Por ejemplo: La Torina, Nectarines, variedad Gardeta A, guía 1278 (14 bins), 1280 (24 bins) y 1281 (10 bins), 20433,5 kg, 17,737,05 kg exportables, 1996 kg mercado interno, 6633 kg desecho y 67,45 kg merma. Balance consistente, frecuencia diaria, al finalizar los procesos, ultimo realizado el 02/03/2020.	Puntos Posibles:	1
	Puntuacion:	1
	Respuesta:	Si

Productos No Conformes |

AF 17.1 ¿El productor tiene un procedimiento documentado para los productos no conformes y este ha sido aplicado?		
Comentarios del Auditor: Si. Disponen de procedimiento para manejar productos no conformes, elaborado por Eric Pérez, con fecha 04/10/2019, el que incluye: definiciones, manejo ante una detección de productos no conformes en material de empaque, insumos, responsable, plan de acción, entre otros. Incluye además planilla producto no conforme para documentar una detección. Procedimiento aun no es aplicado.	Puntos Posibles:	1
	Puntuacion:	1
	Respuesta:	Si

Trazabilidad |

CB 1.1 ¿Es posible seguir el rastro de un producto registrado por GLOBALG.A.P. hasta la granja y desde la granja registrada (y otras áreas relevantes registradas) donde se produjo y, si corresponde, donde se manipuló?		
Comentarios del Auditor: Si. Disponen de procedimiento de trazabilidad para todas las especies, elaborado por Eric Pérez, con fecha 25/05/2019, el que incluye: identificación del producto en huerto, identificación de cosechadora en cada caja, despacho de pallet desde cosecha a zona de acopio con vale, el que incluye N° cajas, fecha, cuartel y variedad, despacho con guía, entre otros.	Puntos Posibles:	1
	Puntuacion:	1
	Respuesta:	Si

Calidad y Sanidad |

CB 2.1.1 Si las semillas o el material de propagación vegetal se compraron durante los últimos 24 meses, ¿hay evidencia que garantice que se obtuvieron en cumplimiento con las leyes sobre registro de variedades vegetales (en el caso de que exista un registro de variedades obligatorio en el país)?		
Comentarios del Auditor: Si. Disponen de factura de compra N° 1571, de Vides variedad Arra 29, con fecha 17/10/2017, a Viveros Nuevo Sur Vid S.A. cuenta con inscripción en el registro regional de viveros N° V/V/06-184.	Puntos Posibles:	1
	Puntuacion:	1
	Respuesta:	Si

CB 2.1.2 ¿Se obtuvo el material de propagación vegetal en conformidad con las leyes aplicables sobre propiedad intelectual?		
Comentarios del Auditor: N/A. Variedad sin royalty.	Puntos Posibles:	1
	Puntuacion:	1
	Respuesta:	Si

CB 2.1.3 En el semillero o vivero del agricultor, ¿hay sistemas operativos para el control de la sanidad de la planta?		
Comentarios del Auditor: N/A. Productor no tiene vivero ni semillero.	Puntos Posibles:	N/A
	Puntuacion:	N/A
	Respuesta:	N/A

Tratamientos Químicos y Recubrimiento de Semillas |

CB 2.2.1 El material de propagación vegetal comprado (semillas, patrones, plantas de vivero, plántulas, esquejes) ¿viene acompañado de información sobre los tratamientos químicos realizados por el proveedor?		
Comentarios del Auditor: Si. Productor dispone de certificado fitosanitarios y registro de aplicaciones realizados al material de propagación comprado al Vivero Nuevo Sur Vid S.A., con fecha noviembre de 2017, firmado por Jorge Valenzuela Trebilcock en representación del vivero.	Puntos Posibles:	1
	Puntuacion:	1
	Respuesta:	Si

CB 2.2.2 ¿Están registrados los tratamientos fitosanitarios realizados sobre el material de propagación vegetal en los viveros/semilleros propios durante el período de propagación de la planta?		
Comentarios del Auditor: N/A. Productor no tiene vivero ni semillero.	Puntos Posibles:	N/A
	Puntuacion:	N/A
	Respuesta:	N/A

Organismos Genéticamente Modificados (N/A si no se utilizan variedades de OGM) |

CB 2.3.1 ¿El cultivo de o los ensayos con OGMs cumplen con toda la legislación aplicable en el país de producción?		
Comentarios del Auditor: N/A. No se cultivan OGMs.	Puntos Posibles:	N/A
	Puntuacion:	N/A
	Respuesta:	N/A

CB 2.3.2 ¿Hay documentación disponible que indique cuándo el productor está cultivando organismos genéticamente modificados?		
Comentarios del Auditor: N/A. No se cultivan OGMs.	Puntos Posibles:	N/A
	Puntuacion:	N/A
	Respuesta:	N/A

CB 2.3.3 ¿Se ha informado a los clientes directos del productor acerca de la naturaleza transgénica del producto?		
Comentarios del Auditor: N/A. No se cultivan OGMs.	Puntos Posibles:	N/A
	Puntuacion:	N/A
	Respuesta:	N/A

CB 2.3.4 ¿Existe un plan para la manipulación del material transgénico (por ejemplo, cultivos y ensayos) con estrategias para minimizar los riesgos de contaminación (tales como la mezcla accidental con cultivos adyacentes no transgénicos), y para mantener la integridad del producto?		
Comentarios del Auditor: N/A. No se cultivan OGMs.	Puntos Posibles:	N/A
	Puntuacion:	N/A
	Respuesta:	N/A

CB 2.3.5 ¿Los cultivos transgénicos se almacenan separados de los otros cultivos con el fin de evitar la mezcla accidental?		
Comentarios del Auditor: N/A. No se cultivan OGMs.	Puntos Posibles:	N/A
	Puntuacion:	N/A
	Respuesta:	N/A

Recomendaciones sobre Cantidad y Tipo de Fertilizantes |

CB 4.1.1 ¿Las recomendaciones para la aplicación de fertilizantes (orgánicos o inorgánicos) las dan personas competentes y cualificadas?		
Comentarios del Auditor: Si. Las recomendaciones de fertilizantes, fitosanitarios y MIP, son realizadas por Oscar Ismael Herrera Camilla, Ingeniero Agrónomo de Universidad de Concepción (19/01/2010).	Puntos Posibles:	1
	Puntuacion:	1
	Respuesta:	Si

Registros de Aplicación. ¿Los registros de todas las aplicaciones de fertilizantes, tanto orgánicos como inorgánicos, del suelo y foliares incluyen los siguientes criterios: |

CB 4.2.1 Referencia de la parcela, sector o invernadero y el cultivo?		
---	--	--

Comentarios del Auditor: Si. Los registros de aplicación de fertilizantes indican sector donde se realizó la labor. Por ejemplo: Uva variedad Red Globe, cuartel 4; Cerezas variedad Lapins, cuartel 3; Peras, variedad Forelle, cuartel 21; Nectarines variedad García cuartel 7; Ciruelos variedad Sapphire, cuartel 2; Mandarinas variedad W. Murcott, cuartel 13-1. Damascos variedad Castelbrite, cuartel 8. Uva vinífera cabernet Sauvignon, cuartel 15.		Puntos Posibles: 1 Puntuación: 1 Respuesta: Si
CB 4.2.2 Fechas de aplicación?		
Comentarios del Auditor: Si. Los registros de aplicación de fertilizantes indican la fecha que se realizó. Por ejemplo: Mandarinas: 17/04/2019, Sulfato de Potasio 24 kg/ha; Ciruelos: 29/01/202, Muriato de Potasio, 55,8 kg/ha. ; Nectarines: 14/02/2020, Muriato de Potasio, 23,9 kg/ha; Peras: 07/01/2020, Urea, 21 kg/ha; Cerezos: 05/02/2020, Sulfato de Magnesio, 12,5 kg/ha; Damascos: 08/02/2020, Sulfato de Magnesio, 24,9 kg/ha; Uva: 12/02/2020, Sulfato de Potasio, 38 kg/ha. Uva vinífera: 18/12/2019, Sulfato de Magnesio, 50 kg/ha.		Puntos Posibles: 1 Puntuación: 1 Respuesta: Si
CB 4.2.3 Tipos de fertilizantes aplicados?		
Comentarios del Auditor: Si. Los registros de aplicación de fertilizantes indican los tipos de fertilizantes aplicados. Por ejemplo: Mandarinas: 17/04/2019, Sulfato de Potasio 24 kg/ha; Ciruelos: 29/01/202, Muriato de Potasio, 55,8 kg/ha. ; Nectarines: 14/02/2020, Muriato de Potasio, 23,9 kg/ha; Peras: 07/01/2020, Urea, 21 kg/ha; Cerezos: 05/02/2020, Sulfato de Magnesio, 12,5 kg/ha; Damascos: 08/02/2020, Sulfato de Magnesio, 24,9 kg/ha; Uva: 12/02/2020, Sulfato de Potasio, 38 kg/ha. Uva vinífera: 18/12/2019, Sulfato de Magnesio, 50 kg/ha.		Puntos Posibles: 1 Puntuación: 1 Respuesta: Si
CB 4.2.4 Cantidades aplicadas?		
Comentarios del Auditor: Si. Los registros de aplicación de fertilizantes indican las cantidades aplicadas. Por ejemplo: Mandarinas: 17/04/2019, Sulfato de Potasio 24 kg/ha; Ciruelos: 29/01/202, Muriato de Potasio, 55,8 kg/ha. ; Nectarines: 14/02/2020, Muriato de Potasio, 23,9 kg/ha; Peras: 07/01/2020, Urea, 21 kg/ha; Cerezos: 05/02/2020, Sulfato de Magnesio, 12,5 kg/ha; Damascos: 08/02/2020, Sulfato de Magnesio, 24,9 kg/ha; Uva: 12/02/2020, Sulfato de Potasio, 38 kg/ha. Uva vinífera: 18/12/2019, Sulfato de Magnesio, 50 kg/ha.		Puntos Posibles: 1 Puntuación: 1 Respuesta: Si
CB 4.2.5 Método de aplicación?		
Comentarios del Auditor: Si. Los registros de aplicación de fertilizantes indican método de aplicación, como por ejemplo: Nectarines: Fertirriego, goteo. Damasco: Fertirriego, goteo. Cerezas: Fertirriego, goteo. Ciruelas: Fertirriego, goteo. Uva de mesa: Fertirriego, goteo. Uva vinífera: Fertirriego, goteo. Peras: Fertirriego, goteo. Mandarinas: Fertirriego, goteo.		Puntos Posibles: 1 Puntuación: 1 Respuesta: Si
CB 4.2.6 Información del operario?		
Comentarios del Auditor: Si. Los registros de aplicación de fertilizantes identifican al operario. Por ejemplo: Nectarines: Francisco Cornejo y Jairo Pozo. Damasco: Francisco Cornejo y Jairo Pozo. Cerezas: Francisco Cornejo y Jairo Pozo. Ciruelas: Francisco Cornejo y Jairo Pozo. Uva de mesa: Francisco Cornejo y Jairo Pozo. Uva vinífera: Francisco Cornejo y Jairo Pozo. Peras: Francisco Cornejo y Jairo Pozo. Mandarinas: Francisco Cornejo y Jairo Pozo.		Puntos Posibles: 1 Puntuación: 1 Respuesta: Si
Almacenamiento de Fertilizantes. ¿Todos los Fertilizantes se almacenan: 		
CB 4.3.1 Separados de los productos fitosanitarios?		
Comentarios del Auditor: Si. Durante la inspección no se observaron productos fitosanitarios en la bodega de fertilizantes.		Puntos Posibles: 1 Puntuación: 1 Respuesta: Si
CB 4.3.2 En una zona cubierta?		
Comentarios del Auditor: Si. Durante la inspección se observaron en bodega exclusiva, techada y con estructura sólida.		Puntos Posibles: 1 Puntuación: 1 Respuesta: Si
CB 4.3.3 En una zona limpia?		
Comentarios del Auditor: Si. Los fertilizantes almacenados en bodega, la que se encontraba limpia, seca y ordenada al momento de la inspección.		Puntos Posibles: 1 Puntuación: 1 Respuesta: Si
CB 4.3.4 En una zona seca?		

Comentarios del Auditor: Si. Los fertilizantes almacenados en bodega, la que se encontraba limpia, seca y ordenada al momento de la inspección.		Puntos Posibles:	1
		Puntuacion:	1
		Respuesta:	Si
CB 4.3.5 De manera apropiada para reducir el riesgo de contaminación a las fuentes de agua?			
Comentarios del Auditor: Si. Bodega de fertilizantes y caseta de riego cuentan con contención.		Puntos Posibles:	1
		Puntuacion:	1
		Respuesta:	Si
CB 4.3.6 Separados de los productos cosechados?			
Comentarios del Auditor: Si. No se observaron productos cosechados en bodega de fertilizante.		Puntos Posibles:	1
		Puntuacion:	1
		Respuesta:	Si
CB 4.3.7 Se dispone de un inventario o cálculo actualizado de las existencias de fertilizantes que entran y de los registros de utilización?			
Comentarios del Auditor: Si. Productor dispone de inventario de fertilizantes y fitosanitarios, verificados en cada movimiento y mínimo mensual. Ultimas verificación realizada el 03/03/2020.		Puntos Posibles:	1
		Puntuacion:	1
		Respuesta:	Si
Fertilizante Orgánico			
CB 4.4.1 ¿Previene el productor el uso en la granja de lodos de depuradora?			
Comentarios del Auditor: N/A. De acuerdo a lo observado y lo mencionado por auditado el productor no utilizan lodos de depuradora. Disponen ademas de declaración de no uso de lodos de depuradora, con fecha 28/05/2019, firmada por Rodrigo Rivera, Administrador General.		Puntos Posibles:	1
		Puntuacion:	1
		Respuesta:	Si
CB 4.4.2 ¿Antes de aplicar un fertilizante orgánico, se realiza una evaluación de riesgos que considere su origen, las características y el uso previsto?			
Comentarios del Auditor: N/A. Productor no ha aplicado fertilizantes orgánicos.		Puntos Posibles:	N/A
		Puntuacion:	N/A
		Respuesta:	N/A
CB 4.4.3 ¿Se almacena el fertilizante orgánico de manera apropiada para reducir el riesgo de contaminación al medio ambiente?			
Comentarios del Auditor: N/A. Productor no ha aplicado fertilizantes orgánicos.		Puntos Posibles:	N/A
		Puntuacion:	N/A
		Respuesta:	N/A
Aplicación de Fertilizante Orgánico de Origen Animal			
FV 4.2.1 ¿No compromete la inocuidad alimentaria el periodo entre la aplicación del fertilizante orgánico y la cosecha del producto?			
Comentarios del Auditor: N/A. Productor no ha aplicado fertilizantes orgánicos.		Puntos Posibles:	N/A
		Puntuacion:	N/A
		Respuesta:	N/A
Contenido de Nutrientes en los Fertilizantes Inorgánicos			
CB 4.5.1 ¿Se conoce el contenido de los principales nutrientes (NPK) en los fertilizantes aplicados?			
Comentarios del Auditor: Si. Disponen de etiquetas de los productos utilizados, la que incluye contenido de nutrientes y metales pesados, por ejemplo: Sulfato de Magnesio, 16% MgO, 13% Azufre, 2 mg/kg Plomo; 1mg/kg Cadmio.		Puntos Posibles:	1
		Puntuacion:	1
		Respuesta:	Si

CB 4.5.2 Los fertilizantes inorgánicos comprados ¿vienen acompañados de un documento que indique su contenido químico, incluyendo metales pesados?		
Comentarios del Auditor: Si. Disponen de etiquetas de los productos utilizados, la que incluye contenido de nutrientes y metales pesados, por ejemplo: Sulfato de Magnesio, 16% MgO, 13% Azufre, 2 mg/kg Plomo; 1mg/kg Cadmio.	Puntos Posibles:	1
	Puntuacion:	1
	Respuesta:	Si

Cálculo de las Necesidades de Riego |

CB 5.1.1 ¿Se usan herramientas en forma rutinaria para calcular los requerimientos de riego del cultivo y optimizar el riego?		
Comentarios del Auditor: Si. Productor para estimar requerimiento de riego del cultivo utiliza datos entregados por estación meteorológica y sensores de humedad ubicadas en cada campo y como herramienta de apoyo calicatas.	Puntos Posibles:	1
	Puntuacion:	1
	Respuesta:	Si

Gestión del Riego/Fertirrigación |

CB 5.2.1 ¿Se ha realizado una evaluación de riesgos que contemple los aspectos ambientales de la gestión del agua en la granja?, ¿La dirección revisó dicha evaluación durante los últimos 12 meses?		
Comentarios del Auditor: Si. Evaluación riesgo manejo del agua disponible, elaborado por Eric Pérez, con fecha 28/05/2019. La fuente de agua para el Fundo Santa Amelia es riego por Canal Almahue y pozo para aplicación, para Fundo La Torina, riego Canal Pichidegua y pozo para aplicación, para consumo y limpieza de los dos campos utilizan agua potable. Análisis físico químicos y microbiológicos con frecuencia anual.	Puntos Posibles:	1
	Puntuacion:	1
	Respuesta:	Si

CB 5.2.2 ¿Se dispone de un plan de gestión del agua que identifique las fuentes de agua y las medidas para asegurar la eficiencia de la aplicación?, ¿Dicho plan fue aprobado por la dirección durante los últimos 12 meses?		
Comentarios del Auditor: Si. Plan para la gestión del agua de riego disponible, elaborado por Eric Pérez, con fecha 25/05/2019. Plan incluye identificación de las fuentes de agua, ubicación de aguas superficiales, ubicación aguas subterráneas, capacitación a personal riego, mantención equipo riego, entre otros.	Puntos Posibles:	1
	Puntuacion:	1
	Respuesta:	Si

CB 5.2.3 ¿Se mantienen los registros del uso de agua para el riego/fertirrigación de los cultivos y de los ciclos vegetativos previos de los cultivos individuales, incluyendo los volúmenes totales de aplicación?		
Comentarios del Auditor: Si. Se mantienen registros de consumo de agua de riego, el cual indica fecha de riego, horas de riego, precipitación y volumen m/ha por riego.	Puntos Posibles:	1
	Puntuacion:	1
	Respuesta:	Si

Calidad del Agua |

CB 5.3.1 ¿Está justificado el uso de aguas residuales tratadas en las actividades previas a la cosecha, de acuerdo a una evaluación de riesgos?		
Comentarios del Auditor: Si. Según lo observado y lo informado por el auditado no se utilizan aguas residuales tratadas o sin tratar en el predio.	Puntos Posibles:	1
	Puntuacion:	1
	Respuesta:	Si

CB 5.3.2 ¿Se ha completado una evaluación de riesgos que cubre la contaminación física y química del agua utilizada en las actividades precosecha (por ejemplo, riego/fertirrigación, lavados, pulverización)? ¿La dirección ha revisado esta evaluación en los últimos 12 meses?		
Comentarios del Auditor: Si. Evaluación riesgo manejo del agua disponible, elaborado por Eric Pérez, con fecha 28/05/2019. La fuente de agua para el Fundo Santa Amelia es riego por Canal Almahue y pozo para aplicación, para Fundo La Torina, riego Canal Pichidegua y pozo para aplicación, para consumo y limpieza de los dos campos utilizan agua potable. Análisis físico químicos y microbiológicos con frecuencia anual.	Puntos Posibles:	1
	Puntuacion:	1
	Respuesta:	Si

CB 5.3.3 ¿Se analiza el agua de las actividades precosecha con una frecuencia acorde a la evaluación de riesgos (CB. 5.3.2) y teniendo en cuenta las normas específicas y vigentes del sector?		
Comentarios del Auditor: Si. La evaluación de riesgo indica frecuencia anual y fueron realizados en Laboratorio Hidrolab, el 17/10/2019. Fundo Santa Amelia: Informe N°201911000236, Pozo Dren Almahue. Informe N° 201911000235, Canal Almahue. Fundo La Torina: Informe N° 2019110001093, Tranque la Torina. Informe N° 201911000237, Pozo Profundo Torina. Informes no evidencia resultados adversos, cumple con la normativa vigente (NCh 1333 agua de riego y Nch 409 agua consumo)	Puntos Posibles:	1
	Puntuacion:	1
	Respuesta:	Si

CB 5.3.4 De acuerdo con la evaluación de riesgos (CB. 5.3.2) y las normas específicas y vigentes del sector ¿el análisis de laboratorio tiene en cuenta la contaminación química y física?, ¿El laboratorio está acreditado frente a ISO17025 o autorizado por las autoridades competentes del país para el análisis de aguas?		
Comentarios del Auditor: Si. Laboratorio Hidrolab acreditado ISO 17025.Of 2005, en el área físico químico para aguas, vigente hasta 15/05/2021	Puntos Posibles:	1
	Puntuacion:	1
	Respuesta:	Si

CB 5.3.5 ¿Se adoptan acciones correctivas basadas en los resultados adversos de la evaluación de riesgos, antes del siguiente ciclo de la cosecha?		
Comentarios del Auditor: N/A. No se han obtenido resultados adversos.	Puntos Posibles:	N/A
	Puntuacion:	N/A
	Respuesta:	N/A

Procedencia del Agua de Riego/Fertirrigación |

CB 5.4.1 En el caso de que sea un requisito legal ¿se dispone de permisos/licencias vigentes para toda extracción de agua de la granja, la infraestructura de almacenamiento del agua y el uso del agua en la granja y, cuando corresponda, cualquier descarga posterior de agua?		
Comentarios del Auditor: Si. Productor dispone de certificado entregado por Asociación de Canalistas de Pichidegua, el que indica que le productor cuenta con 6,23 acciones, cada una con 23 lts/segundo, con fecha 12/11/2019 y certificado entregado por Asociación de canalistas de Almahue, la que indica que el productor cuenta con 23,39 acciones de riego, con un volumen de 9,41 litros por segundo, con fecha 18/12/2019. Documentos indican ademas pagos de acciones al día.	Puntos Posibles:	1
	Puntuacion:	1
	Respuesta:	Si

CB 5.4.2 En el caso de que los permisos/licencias indiquen restricciones específicas ¿los registros de uso y descarga de agua confirman que la dirección cumple con estas restricciones?		
Comentarios del Auditor: Si. Se evidencian registro del agua utilizada, en donde indican disponibilidad de agua y necesidad de agua para cada una de las especies, no detectando incumplimiento de restricciones .	Puntos Posibles:	1
	Puntuacion:	1
	Respuesta:	Si

Instalaciones para el Almacenamiento del Agua |

CB 5.5.1 ¿Hay instalaciones para el almacenamiento de agua con el fin de aprovechar los períodos de mayor disponibilidad de agua?, ¿Estas instalaciones están bien mantenidas?		
Comentarios del Auditor: Si. 2 tranquea acumuladores disponibles, se observan en buenas condiciones de mantenimiento.	Puntos Posibles:	1
	Puntuacion:	1
	Respuesta:	Si

Calidad del Agua utilizada en las Actividades de Precosecha (en cultivos que se cosechan en forma continua, por ejemplo Bayas), se aplica al agua utilizada en todas las actividades agrícolas y en el propio producto antes de su cosecha). |

FV 4.1.1 ¿Existe evidencia de que la evaluación de riesgos cubrió la calidad microbiológica del agua utilizada en todas las operaciones de precosecha?		
Comentarios del Auditor: Si. Evaluación riesgo manejo del agua disponible, elaborado por Eric Pérez, con fecha 28/05/2019. La fuente de agua para el Fundo Santa Amelia es riego por Canal Almahue y pozo para aplicación, para Fundo La Torina, riego Canal Pichidegua y pozo para aplicación, para consumo y limpieza de los dos campos utilizan agua potable. Análisis físico químicos y microbiológicos con frecuencia anual.	Puntos Posibles:	1
	Puntuacion:	1
	Respuesta:	Si

FV 4.1.2 Leafy greens and herbs Si el producto es de hojas verdes o hierbas, responda Sí o No. Para todos los demás productos responda N/A y conteste la pregunta FV 4.1.2 Otros productos, ¿Se analiza el agua utilizada en las actividades de precosecha como parte de la evaluación de riesgos y con una frecuencia acorde con la evaluación de riesgos (FV. 4.1.1.) y no inferior a la indicada en el Anexo FV. 1?		
Comentarios del Auditor: N/A. Productor no produce hortalizas.	Puntos Posibles:	N/A
	Puntuacion:	N/A
	Respuesta:	N/A

FV 4.1.2 Other products Si el producto es diferente a hojas verdes o hierbas, responda Sí o No. Para hojas verdes o hierbas responda N/A y conteste la pregunta FV 4.1.2 hojas verdes y hierbas, ¿Se analiza el agua utilizada en las actividades de precosecha como parte de la evaluación de riesgos y con una frecuencia acorde con la evaluación de riesgos (FV. 4.1.1.) y no inferior a la indicada en el Anexo FV. 1?		
---	--	--

Comentarios del Auditor: Si. Análisis de agua de acuerdo a evaluación de riesgos, realizados por Laboratorio Qualified. Fundo La Torina: Informe N° MICR-11777/19, con fecha 15/11/2019, agua riego tranque, resultado; E.Coli 1,1X10 ² , Agua de aplicación, resultado; E.Coli < 1 UFC/100ml. Agua consumo potable, resultado; E.Coli < 1 UFC/100ml. Fundo Santa Amelia: Informe N° MICR-1309/20, con fecha 29/01/2020, agua riego canal Almahue, resultado; E.Coli 5,4X10 ³ , Agua de aplicación, resultado; E.Coli < 1 UFC/100ml. Resultado conforme a los límites legales (OMS; Nch 409; Nch 1333).	Puntos Posibles: 1 Puntuacion: 1 Respuesta: Si
--	---

FV 4.1.3 En el caso de que la evaluación de riesgos o el análisis del agua así lo requieran ¿ha implementado el productor las acciones adecuadas para prevenir la contaminación del producto?	
Comentarios del Auditor: N/A. No se han detectado resultados adversos en análisis realizados.	Puntos Posibles: N/A Puntuacion: N/A Respuesta: N/A

FV 4.1.4 De acuerdo con la evaluación de riesgos (FV. 4.1.1) y las normas específicas y vigentes del sector ¿el análisis de laboratorio tiene en cuenta la contaminación microbiológica?, ¿El laboratorio está acreditado en ISO 17025 o autorizado por las autoridades competentes del país en los temas de análisis de agua?	
Comentarios del Auditor: Si. Laboratorio Qualified acreditado ISO 17025. Of 2005 para microbiología de aguas disponible, certificado vigente hasta 12 de septiembre 2020.	Puntos Posibles: 1 Puntuacion: 1 Respuesta: Si

Manejo Integrado de Plagas |

CB 6.1 ¿Se ha obtenido ayuda —a través de formación o asesoramiento— para la implementación de sistemas de Manejo Integrado de Plagas?	
Comentarios del Auditor: Si. Las recomendaciones de fertilizantes, fitosanitarios y MIP, son realizadas por Oscar Ismael Herrera Camilla, Ingeniero Agrónomo de Universidad de Concepción (19/01/2010).	Puntos Posibles: 1 Puntuacion: 1 Respuesta: Si

CB 6.2 ¿Puede el productor presentar evidencia de que realiza actividades que se incluyen dentro de alguna de las siguientes categorías: Prevención?	
Comentarios del Auditor: Si. Algunas actividades de prevención son por ejemplo: Control de malas hierbas hospederas.	Puntos Posibles: 1 Puntuacion: 1 Respuesta: Si

CB 6.3 ¿Puede el productor presentar evidencia de que realiza actividades que se incluyen dentro de alguna de las siguientes categorías: Observación y Control?	
Comentarios del Auditor: Si. Monitoreos realizados por Eric Pérez en Fundo La Torina y Osvaldo Vejar en Fundo Santa Amelia, cuentan con Diploma de asistencia a curso de monitoreo de plagas, con fecha 20 agosto 2008, duración 16 hrs. Se evidencia registro de monitoreo de plagas, con frecuencia mensual. Algunas plagas monitoreadas: Chanchito blanco, Polilla Oriental, Escama de San Jose, entre otros. Algunas fechas: 05/02/2020, 21/01/2020, 17/12/2019.	Puntos Posibles: 1 Puntuacion: 1 Respuesta: Si

CB 6.4 ¿Puede el productor presentar evidencia de que realiza actividades que se incluyen dentro de alguna de las siguientes categorías: Intervención?	
Comentarios del Auditor: Si. Aplicaciones, eliminación de plantas cuando están enfermas.	Puntos Posibles: 1 Puntuacion: 1 Respuesta: Si

CB 6.5 ¿Puede el productor presentar evidencia de que realiza actividades que se incluyen dentro de alguna de las siguientes categorías: Se han seguido las recomendaciones anti-resistencia indicadas en la etiqueta y/o otras fuentes, para mantener la eficacia de los productos fitosanitarios disponibles?	
Comentarios del Auditor: Si. Se observa que se cumplen con las recomendaciones anti resistencia de las etiquetas de los productos químicos aplicados.	Puntos Posibles: 1 Puntuacion: 1 Respuesta: Si

Elección de Productos Fitosanitarios |

CB 7.1.1 ¿Se mantiene una lista actualizada de todos los productos fitosanitarios autorizados en el país de producción para su uso sobre los cultivos que se están cultivando actualmente?	
--	--

Comentarios del Auditor: Si. Esta disponible lista actualizada de productos autorizados SAG, versión digital con fecha 02/03/2020		Puntos Posibles:	1
		Puntuacion:	1
		Respuesta:	Si
CB 7.1.2 ¿El productor solo emplea productos fitosanitarios que estén actualmente autorizados en el país de uso para el cultivo a tratar (es decir, donde exista dicho sistema de registro oficial)?			
Comentarios del Auditor: Si. Se puede evidenciar que los productos fitosanitarios utilizados están autorizados por el SAG, como por ejemplo: Consist Full 75 % WG (SAG 2572), Cantus (SAG 2462), Horizon 25% WP (2381).		Puntos Posibles:	1
		Puntuacion:	1
		Respuesta:	Si
CB 7.1.3 ¿Se han empleado productos fitosanitarios apropiados para el objetivo, de acuerdo con lo recomendado en la etiqueta del producto?			
Comentarios del Auditor: Si. De acuerdo a registro de aplicación, se observa que productos fitosanitarios aplicados, cumplen con lo recomendado en etiqueta.		Puntos Posibles:	1
		Puntuacion:	1
		Respuesta:	Si
CB 7.1.4 ¿Se conservan las facturas de los productos fitosanitarios?			
Comentarios del Auditor: Si. Están disponibles facturas de fitosanitarios. por ejemplo: Factura electrónica N° 457602, de compra de Cantus, 19 kg, el día 27/12/2019, al proveedor Martinez y Valdivieso S.A.		Puntos Posibles:	1
		Puntuacion:	1
		Respuesta:	Si
Consejos sobre las Cantidades y los Tipos de Productos Fitosanitarios			
CB 7.2.1 ¿Las personas que seleccionan los productos fitosanitarios son competentes para realizar esta elección?			
Comentarios del Auditor: Si. Las recomendaciones de fertilizantes, fitosanitarios y MIP, son realizadas por Oscar Ismael Herrera Camilla, Ingeniero Agrónomo de Universidad de Concepción (19/01/2010).		Puntos Posibles:	1
		Puntuacion:	1
		Respuesta:	Si
Registros de Aplicación			
CB 7.3.1 ¿Se conservan los registros de todas las aplicaciones de productos fitosanitarios y estos incluyen los siguientes criterios mínimos: -Nombre del cultivo y/o variedad -Lugar de la aplicación -Fecha y hora que se terminó la aplicación -Nombre comercial del producto y sustancia activa -Plazo de seguridad precosecha?			
Comentarios del Auditor: Si. Los registro de aplicaciones de fitosanitarios indican especie y variedad, lugar de aplicación, fecha y hora de inicio y termino, nombre comercial y ingrediente activo del producto y plazo de seguridad precosecha, como por ejemplo: Uva variedad Superior, cuartel 9, Fundo Santa Amelia, 13/01/2020, 8:00 a 10:00 AM, Cantus, Boscalid, 2 días de carencia. Peras variedad Abate, cuartel 19 Fundo Santa Amelia, 15/01/2020, 10:00 a 11:00 AM, Calypso 480 SC, Tiacloprid, 1 día de carencia. Cerezo, variedad Lapins, cuartel 1 Fundo La Torina, 19/02/2020, 8:00 a 11:00 AM, Magister 20 SC, Fenazaquina, 1 día de carencia. Ciruelo variedad Sapphire, cuartel 3 Fundo La Torina, 02/10/2019, 11:00 a 13:00 PM, Hurricane 70 WP, Acetamiprid, 21 días de carencia. Nectarino variedad Luciana, cuartel 2 Fundo La Torina, 07/02/2020, 08:00 a 11:00 AM, Diazinon 40 WP, Diazinon, 20 días de carencia. Mandarinas, variedad W. Murcott, cuartel 1 Fundo La Torina, 07/05/2019, 13:00 a 19:00 PM, Agrimec, Abamectina, 20 días de carencia. Damasco variedad Castelbrite, cuartel 8, Fundo La Torina, 22/10/2019, 8:00 a 9:30 AM, Ampligo 150 SC, Cloranthranilprole- Lambda ciahlotrina, 2 días de carencia.		Puntos Posibles:	1
		Puntuacion:	1
		Respuesta:	Si
CB 7.3.2 ¿Se conservan los registros de todas las aplicaciones de productos fitosanitarios e incluyen los siguientes criterios: El operario?			
Comentarios del Auditor: Si. Registro de aplicación de fitosanitarios indica nombre del operario. Por ejemplo: Nectarines: José Flores, Daniel Cáceres. Damasco: José Flores, Daniel Cáceres. Cerezas: José Flores, Daniel Cáceres. Ciruelas: José Flores, Daniel Cáceres. Uva de mesa: José Flores, Daniel Cáceres. Uva vinífera: Manuel Moya. Peras: José Flores, Daniel Cáceres. Mandarinas: José Flores, Daniel Cáceres.		Puntos Posibles:	1
		Puntuacion:	1
		Respuesta:	Si
CB 7.3.3 ¿Se conservan los registros de todas las aplicaciones de productos fitosanitarios e incluyen los siguientes criterios: La justificación de la aplicación?			
Comentarios del Auditor: Si. Registro de aplicación de fitosanitarios indica la justificación de la aplicación. Por ejemplo: Nectarines: Tizón de la Flor. Damasco: Polilla oriental. Cerezas: Botritis. Ciruelas: Botritis. Uva de mesa: Botritis. Uva vinífera: Botritis. Peras: Cáncer bacterial. Mandarinas: Botritis.		Puntos Posibles:	1
		Puntuacion:	1
		Respuesta:	Si

CB 7.3.4 ¿Se conservan los registros de todas las aplicaciones de productos fitosanitarios e incluyen los siguientes criterios: La autorización técnica para realizar la aplicación?		
Comentarios del Auditor: Si. Las ordenes de aplicación de fitosanitarios indican la autorización técnica para realizar la aplicación, como por ejemplo: Nectarines: Oscar Herrera. Damasco: Oscar Herrera. Cerezas: Oscar Herrera. Ciruelas: Oscar Herrera. Uva de mesa: Oscar Herrera. Uva vinífera: Oscar Herrera. Peras: Oscar Herrera. Mandarinas: Oscar Herrera.	Puntos Posibles:	1
	Puntuacion:	1
	Respuesta:	Si

CB 7.3.5 ¿Se conservan los registros de todas las aplicaciones de productos fitosanitarios e incluyen los siguientes criterios: La cantidad de producto aplicado?		
Comentarios del Auditor: Si. Registros de aplicación de fitosanitarios indican la cantidad de producto aplicado, como por ejemplo: Nectarines: 20 cc/100 lts, 200 gr/100 lts, 250cc/100 lts. Damasco: 20 cc/100 lts, 200 gr/100 lts, 250cc/100 lts. Cerezas: 20 cc/100 lts, 200 gr/100 lts, 250cc/100 lts. Ciruelas: 250cc/100 lts. Uva de mesa: 20 cc/100 lts, 200 gr/100 lts, 250cc/100 lts. Uva vinífera: 20 cc/100 lts. Peras: 20 cc/100 lts, 200 gr/100 lts, 250cc/100 lts. Mandarinas: 20 cc/100 lts.	Puntos Posibles:	1
	Puntuacion:	1
	Respuesta:	Si

CB 7.3.6 ¿Se conservan los registros de todas las aplicaciones de productos fitosanitarios e incluyen los siguientes criterios: La maquinaria empleada para la aplicación?		
Comentarios del Auditor: Si. Registro de aplicación de fitosanitarios, indica la maquina utilizada. Por ejemplo: Nectarines: CT-1 CN-1 (Tractor 1, nebulizadora 1). Damasco: CT-1 CN-1 (Tractor 1, nebulizadora 1). Cerezas: CT-1 CN-1 (Tractor 1, nebulizadora 1). Ciruelas: B2 (bomba espalda N°2). Uva de mesa: CT-1 CN-1 (Tractor 1, nebulizadora 1). Uva vinífera: CT-1 CN-1 (Tractor 1, nebulizadora 1). Peras: B2 (bomba espalda N°2). Mandarinas: CT-1 CN-1 (Tractor 1, nebulizadora 1).	Puntos Posibles:	1
	Puntuacion:	1
	Respuesta:	Si

CB 7.3.7 ¿Se conservan los registros de todas las aplicaciones de productos fitosanitarios e incluyen los siguientes criterios: Las condiciones meteorológicas durante la aplicación?		
Comentarios del Auditor: Si. Los registros de aplicación de fitosanitarios indican las condiciones meteorológicas al momento de la aplicación. Por ejemplo: Nectarines: viento y nubosidad. Damasco: viento y nubosidad. Cerezas: viento y nubosidad. Ciruelas: viento y nubosidad. Uva de mesa: viento y nubosidad. Uva vinífera: viento y nubosidad. Peras: viento y nubosidad. Mandarinas: viento y nubosidad.	Puntos Posibles:	1
	Puntuacion:	1
	Respuesta:	Si

CB 7.3.8 ¿El productor toma medidas activas para prevenir la deriva del plaguicida hacia los terrenos vecinos?		
Comentarios del Auditor: Si. Se toman medidas para prevenir deriva de producto a terrenos vecinos. Por ejemplo: Nectarines: No realizan aplicaciones con viento, calibración de equipos. Damasco: No realizan aplicaciones con viento, calibración de equipos. Cerezas: No realizan aplicaciones con viento, calibración de equipos. Ciruelas: No realizan aplicaciones con viento, calibración de equipos. Uva de mesa: No realizan aplicaciones con viento, calibración de equipos. Uva vinífera: No realizan aplicaciones con viento, calibración de equipos. Peras: No realizan aplicaciones con viento, calibración de equipos. Mandarinas: No realizan aplicaciones con viento, calibración de equipos.	Puntos Posibles:	1
	Puntuacion:	1
	Respuesta:	Si

CB 7.3.9 ¿El productor toma medidas activas para prevenir la deriva del plaguicida desde los terrenos vecinos?		
Comentarios del Auditor: No. No disponen de medidas activas para prevenir deriva desde terrenos vecinos.	Puntos Posibles:	1
	Puntuacion:	0
	Respuesta:	No

Plazos de Seguridad Precosecha (No aplicable para Flores y Ornamentales) |

CB 7.4.1 ¿Se han cumplido los plazos de seguridad precosecha registrados?		
Comentarios del Auditor: Si. Se observa cumplimiento de carencia Por ejemplo: Aplicación realizada en mandarinas, variedad W. Murcott, cuartel 1 Fundo La Torina, el 07/05/2019 el producto Agrimec, Abamectina, 20 días de carencia (inicio cosecha 21/07/2019).	Puntos Posibles:	1
	Puntuacion:	1
	Respuesta:	Si

Gestión de los Excedentes de Mezclas de Productos Fitosanitarios |

CB 7.5.1 ¿Se gestiona el caldo sobrante del tratamiento o los residuos de lavado de los tanques, de manera que no se comprometa la inocuidad alimentaria y el medio ambiente?		
Comentarios del Auditor: Si. Calculo de dosis precisas, lo que no genera excedentes, si estos existieran disponen de zona de barbecho químico.	Puntos Posibles:	1
	Puntuacion:	1
	Respuesta:	Si

Análisis de Residuos de Productos Fitosanitarios (N/A en el caso de producción de Flores y Ornamentales) |

CB 7.6.1 ¿Puede el productor demostrar que dispone de información sobre los Límites Máximos de Residuos (LMR) en los países de destino (es decir, en los mercados donde pretende comercializar su producto)?		
Comentarios del Auditor: Si. Productor cuenta con información de la Asoex para informarse de los LMR de los países de destino: China, USA, Canadá, España, Francia, Inglaterra y Costa Rica para cerezas; Holanda, USA, Canadá, España, Francia, Italia y Costa Rica para damascos; UE, USA, Colombia, Guatemala, Ecuador y Costa Rica para peras; USA, Canadá, México, España, Francia, Italia, Rusia, China, Colombia y Guatemala para Nectarines; USA y Canadá para Mandarinas; USA, Canadá, México, Alemania, España, Francia, Inglaterra, Italia, Portugal, China, Rusia, Colombia, Guatemala, El Salvador, Costa Rica para ciruelas; USA, Canadá, México, España, Francia, Holanda, Italia, Rusia, Colombia, Costa Rica, Ecuador, El Salvador, Guatemala, China, Emiratos Árabes, Arabia Saudita, para uvas de mesa y vinífera; Información actualizada al 27/02/2020.	Puntos Posibles: Puntuacion: Respuesta:	1 1 Si
CB 7.6.2 ¿Se han tomado medidas para cumplir con los LMR del mercado en el que el productor pretende comercializar el producto?		
Comentarios del Auditor: Si. Por ejemplo, se realizan análisis multiresiduo con una frecuencia anual por variedad para verificar cumplimiento LMR del mercado de destino. Se puede observar respetaron las carencias de los productos fitosanitarios y LMR para estos destino.	Puntos Posibles: Puntuacion: Respuesta:	1 1 Si
CB 7.6.3 ¿Completó el productor una evaluación de riesgos, que cubre todos los cultivos registrados, para determinar si los productos cumplirán con los LMR del país de destino?		
Comentarios del Auditor: Si. Evaluación de riesgo de exceder los LMR, elaborado por Eric Pérez, con fecha 29/05/2019. Frecuencia de análisis uno por variedades previo a la cosecha.	Puntos Posibles: Puntuacion: Respuesta:	1 1 Si
CB 7.6.4 En base a los resultados de la evaluación de riesgos ¿existe evidencia de la realización de análisis de residuos?		
Comentarios del Auditor: Si. Análisis de residuo realizado en base a evaluación de riesgos en Laboratorio Labser. Uva de mesa: Inf. N° 20-4065484, 15/01/2020, resultados: Acetamiprid 0,019 ppm, Espinetoram 0,021 ppm, Espirotramat 0,03 ppm, Fenhexamida 0,24 ppm, Tebuconazol 0,012 ppm. Peras: Inf. N° 19-4049033, 30/12/2019, resultados: Acetamiprid 0,02 ppm, Fomet 0,07 ppm, Tiacloprid 0,021 ppm. Cerezas: Inf. N° 19-3998074, 14/11/2019, resultados: Acetamiprid 0,038 ppm, Espirotramat 0,09 ppm, Fenhexamida 0,2 ppm, Tiacloprid 0,052 ppm. Damascos: Inf. N° 19-3998603, 14/11/2019, resultados: Clorantniliprole 0,027 ppm, Fenhexamida 0,130 ppm, Pirimetanil 0,073 ppm. Ciruelas: Inf. N° 19-4049035, 30/12/2019, resultados: No se detectan residuos. Nectarines: Inf. N° 19-4010489, 26/11/2019, resultados: Acetamiprid 0,03 ppm, Espirotramat 0,042 ppm, Espinosad 0,032 ppm, Tebuconazol 0,140 ppm, Tiacloprid 0,055 ppm. Mandarinas: N° Inf. 19-3889030, 19/07/2019, resultados: Acetamiprid 0,035 ppm, Espirodiclofeno 0,055 ppm, Piriproxifen 0,130 ppm, Sulfoxaflor 0,210 ppm. Uva vinífera: N° Inf. 19-3761557, 15/03/2019, resultados: Fenhexamida 0,020 ppm, Tebuconazol 0,030 ppm. Resultados cumplen con límites establecidos por los mercados de destino.	Puntos Posibles: Puntuacion: Respuesta:	1 1 Si
CB 7.6.5 Cuando la evaluación de riesgos determina que es necesario realizar un análisis de residuos, entonces existe evidencia de que: ¿Se siguieron los procedimientos de muestreo correctos?		
Comentarios del Auditor: Si. Disponen de procedimiento de muestreo de frutas y hortalizas para análisis de pesticidas entregado por Laboratorio Labser.	Puntos Posibles: Puntuacion: Respuesta:	1 1 Si
CB 7.6.6 Cuando la evaluación de riesgos determina que es necesario realizar un análisis de residuos, entonces existe evidencia de que: El laboratorio que lleva a cabo el análisis de residuos ¿cuenta con la acreditación de la autoridad nacional competente en ISO 17025 o una norma equivalente?		
Comentarios del Auditor: Si. Laboratorio Labser acreditado ISO 17.025 para química de frutas y hortalizas, vigente hasta 19/12/2020.	Puntos Posibles: Puntuacion: Respuesta:	1 1 Si
CB 7.6.7 Cuando la evaluación de riesgos determina que es necesario realizar un análisis de residuos, entonces existe evidencia de que: ¿Se ha establecido un plan de acción en caso de sobrepasar el LMR?		
Comentarios del Auditor: Si. Cuentan con procedimiento en caso de exceder los límites máximos de residuos, elaborado por Eric Pérez, con fecha 29/05/2019.	Puntos Posibles: Puntuacion: Respuesta:	1 1 Si
Almacenamiento de Productos Fitosanitarios. El almacén de los productos fitosanitarios debe cumplir con las reglas básicas para un almacenamiento y un uso seguro.		
CB 7.7.1 ¿Se almacenan los productos fitosanitarios de acuerdo a las normas locales, en un lugar seguro con instalaciones suficientes para su medición y mezcla? ¿Se conservan en su envase original?		

Comentarios del Auditor: Si. Bodega de fitosanitarios cumple con legislación vigente, sus envases y etiqueta originales, verificaciones de jarros y balanzas realizadas con frecuencia mensual por Sebastian Lara Fundo Santa Amelia y Eric Pérez, Fundo La Torina. Última verificación 02/03/2020; 04/02/2020 respectivamente.		Puntos Posibles: 1 Puntuacion: 1 Respuesta: Si
CB 7.7.2 ¿Se almacenan los productos fitosanitarios en un lugar: De estructura sólida?		
Comentarios del Auditor: Si. Productor dispone de bodega de estructura solida, con piso de cemento, puerta de metal, con contención.		Puntos Posibles: 1 Puntuacion: 1 Respuesta: Si
CB 7.7.3 ¿Se almacenan los productos fitosanitarios en un lugar: Adecuado para las condiciones de temperatura?		
Comentarios del Auditor: Si. Bodega de productos fitosanitarios es adecuada a las condiciones de temperatura.		Puntos Posibles: 1 Puntuacion: 1 Respuesta: Si
CB 7.7.4 ¿Se almacenan los productos fitosanitarios en un lugar: Bien ventilado (en caso de un almacén en el que se pueda entrar)?		
Comentarios del Auditor: Si. Bodega de fitosanitarios cuenta con buena ventilación, no se detectan olores fuertes.		Puntos Posibles: 1 Puntuacion: 1 Respuesta: Si
CB 7.7.5 ¿Se almacenan los productos fitosanitarios en un lugar: Bien iluminado?		
Comentarios del Auditor: Si. Bodega de fitosanitarios bien iluminada, cuenta con iluminación eléctrica.		Puntos Posibles: 1 Puntuacion: 1 Respuesta: Si
CB 7.7.6 ¿Se almacenan los productos fitosanitarios en un lugar: Separado de otros enseres?		
Comentarios del Auditor: Si. No se observaron en bodega otros enseres.		Puntos Posibles: 1 Puntuacion: 1 Respuesta: Si
CB 7.7.7 ¿Están todas las estanterías del almacén de productos fitosanitarios hechas de material no absorbente?		
Comentarios del Auditor: Si. Bodega dispone de estanterías metálicas.		Puntos Posibles: 1 Puntuacion: 1 Respuesta: Si
CB 7.7.8 ¿Está el almacén de productos fitosanitarios acondicionado para retener derrames?		
Comentarios del Auditor: Si. La bodega de fitosanitarios tiene muro de contención de derrames y salida externa a tanque cerrado.		Puntos Posibles: 1 Puntuacion: 1 Respuesta: Si
CB 7.7.9 ¿Hay medios adecuados para tratar el derrame de un producto?		
Comentarios del Auditor: Si. Se encuentra disponible los elementos para contener un derrame de producto. Por ejemplo: escoba, pala, balde, arena.		Puntos Posibles: 1 Puntuacion: 1 Respuesta: Si
CB 7.7.10 ¿Sólo los trabajadores con formación oficial en el manejo de productos fitosanitarios tienen las llaves y acceso al almacén?		
Comentarios del Auditor: Si. Bodega abierta por Sebastian Lara, Jefe de bodega, quien tiene las competencias en uso seguro y manejo de plaguicidas.		Puntos Posibles: 1 Puntuacion: 1 Respuesta: Si

CB 7.7.11 Los productos fitosanitarios aprobados para su uso en los cultivos registrados para la certificación GLOBALG.A.P. ¿se colocan separados de los productos fitosanitarios usados para otros fines dentro del almacén?		
Comentarios del Auditor: N/A. Todos los productos disponibles en bodega son para cultivos registrados.	Puntos Posibles:	N/A
	Puntuacion:	N/A
	Respuesta:	N/A
CB 7.7.12 ¿Las formulaciones líquidas no se almacenan en estantes por encima de los polvos?		
Comentarios del Auditor: Si. Se observan formulaciones en polvo sobre las liquidas.	Puntos Posibles:	1
	Puntuacion:	1
	Respuesta:	Si
CB 7.7.13 ¿Se dispone de un inventario o cálculo actualizado de las existencias de productos fitosanitarios que entran y de los registros de utilización?		
Comentarios del Auditor: Si. Productor dispone de inventario de fertilizantes y fitosanitarios, verificados en cada movimiento y mínimo mensual. Ultima verificación realizada el 03/03/2020.	Puntos Posibles:	1
	Puntuacion:	1
	Respuesta:	Si
CB 7.7.14 ¿El procedimiento para casos de accidentes se encuentra visible y accesible, a menos de 10 metros del almacén de productos fitosanitarios u otras sustancias químicas?		
Comentarios del Auditor: Si. Se encuentra publicado al exterior de la bodega de productos fitosanitarios.	Puntos Posibles:	1
	Puntuacion:	1
	Respuesta:	Si
CB 7.7.15 ¿Existen equipos y utensilios para el tratamiento de una contaminación accidental de los operarios?		
Comentarios del Auditor: Si. Se dispone de al ducha al exterior de la bodega de fitosanitarios.	Puntos Posibles:	1
	Puntuacion:	1
	Respuesta:	Si
Manipulación de Productos Fitosanitarios (N/A si no se Manipulan Productos Fitosanitarios) 		
CB 7.8.1 ¿El productor ofrece a todos los trabajadores que tienen contacto con los productos fitosanitarios la posibilidad de realizarse controles médicos una vez al año o con una frecuencia acorde a una evaluación de riesgos que tenga en cuenta su exposición y la toxicidad de los productos empleados?		
Comentarios del Auditor: Si. Disponen de Certificado entregado por Programa de Vigilancia de ACHs, acreditando control de 8 aplicadores, con fecha 24/02/2020.	Puntos Posibles:	1
	Puntuacion:	1
	Respuesta:	Si
CB 7.8.2 ¿Existen procedimientos en la granja que tratan el tema de los plazos de reingreso?		
Comentarios del Auditor: Si. Disponen de procedimiento de re-entrada en los cuarteles, elaborado por Eric Pérez, con fecha 28/05/2019, donde indican la utilización de banderas rojas y pizarra informativa en los cuarteles tratados.	Puntos Posibles:	1
	Puntuacion:	1
	Respuesta:	Si
CB 7.8.3 Si se transportan productos fitosanitarios concentrados dentro de la granja y entre una granja y otra ¿se realiza el transporte de una manera segura y con garantías?		
Comentarios del Auditor: Si. Transporte de producto concentrado en contenedor cerrado plástico, pintado de color rojo, identificado y de uso exclusivo.	Puntos Posibles:	1
	Puntuacion:	1
	Respuesta:	Si
CB 7.8.4 Al mezclar los productos fitosanitarios, ¿se siguen los procedimientos correctos de manejo y llenado indicados en las instrucciones de la etiqueta?		
Comentarios del Auditor: Si. En la entrevista con dosificador Sebastian Lara, se pudo determinar que se cumplen con los procedimientos para la mezcla y carga del equipo de aplicaciones.	Puntos Posibles:	1
	Puntuacion:	1
	Respuesta:	Si

Envases Vacíos de Productos Fitosanitarios |

CB 7.9.1 | Antes de almacenar o eliminar los envases vacíos de los PF, ¿se enjuagan ya sea usando un sistema de enjuague a presión integrado del equipo de aplicación o al menos tres veces con agua? ¿Se devuelve el agua de lavado de los envases de fitosanitarios al tanque del equipo de aplicación o se elimina de acuerdo a lo dispuesto en el punto CB. 7.5.1?

Comentarios del Auditor: Si. Según entrevista y lo observado en bodega de envases vacíos, se puede evidenciar que utilizan el sistema de triple lavado y devolución de enjuagado al tanque del equipo de aplicación.

Puntos Posibles: 1
Puntuación: 1
Respuesta: Si

CB 7.9.2 | ¿Se evita reutilizar los envases vacíos de los productos fitosanitarios, excepto para contener y transportar un producto idéntico?

Comentarios del Auditor: Si. Durante la inspección no se observan envases reutilizados.

Puntos Posibles: 1
Puntuación: 1
Respuesta: Si

CB 7.9.3 | ¿Se mantienen todos los envases vacíos en una forma segura hasta que sea posible la eliminación?

Comentarios del Auditor: Si. Envases vacíos se almacenan en un área cerrada, de uso exclusivo, con signos de peligro, separados y contenidos hasta su eliminación.

Puntos Posibles: 1
Puntuación: 1
Respuesta: Si

CB 7.9.4 | ¿Se gestiona la eliminación de los envases vacíos de productos fitosanitarios de manera que se evite la exposición a las personas y la contaminación del medio ambiente?

Comentarios del Auditor: Si. Envases vacíos se almacenan en un área cerrada y segura, específica para este fin.

Puntos Posibles: 1
Puntuación: 1
Respuesta: Si

CB 7.9.5 | ¿Se usan sistemas oficiales de recogida y eliminación de envases vacíos cuando estos están disponibles? En dicho caso ¿se almacenan, rotulan y manipulan adecuadamente los envases vacíos de acuerdo a las reglas del sistema de recogida?

Comentarios del Auditor: Si. Se dispone de registro de entrega de Campo Limpio realizada el 12/11/2019, en Fundo Santa Amelia, con una cantidad de 147 envases entregados, folio N° 25899 y el 03/10/2019, en Fundo La Torina, con una cantidad de 157 envases entregados, folio N° 20778.

Puntos Posibles: 1
Puntuación: 1
Respuesta: Si

CB 7.9.6 | ¿Se cumple con toda la legislación sobre eliminación y destrucción de envases vacíos?

Comentarios del Auditor: Si. Productor cumple con la legislación nacional. Por ejemplo: triple lavado y perforado de envases, según lo señalado en el Reglamento Sanitario Sobre Manejo de Residuos (decreto 148 del Ministerio de Salud)

Puntos Posibles: 1
Puntuación: 1
Respuesta: Si

Productos Fitosanitarios Caducados |

CB 7.10.1 | ¿Los productos fitosanitarios caducados se conservan en lugar seguro y se identifican y eliminan a través de los canales autorizados o aprobados?

Comentarios del Auditor: Si. Productor dispone de zona identificada al interior de la bodega de fitosanitarios, para almacenar productos vencidos.

Puntos Posibles: 1
Puntuación: 1
Respuesta: Si

Aplicación de Sustancias que no son Fertilizantes ni Productos Fitosanitarios |

CB 7.11.1 | ¿Se dispone de registros en el caso de utilizar sustancias en los cultivos y/o en el suelo que no estén incluidas en la sección de Fertilizantes y Productos Fitosanitarios?

Comentarios del Auditor: N/A. No utilizan sustancias que no estén incluidas en la sección de fertilizantes o productos fitosanitarios.

Puntos Posibles: N/A
Puntuación: N/A
Respuesta: N/A

CB 8.1 Los equipos que pueden tener un impacto en la inocuidad alimentaria (por ejemplo, equipos de aplicación de productos fitosanitarios, equipos de riego, equipos de irrigación, equipos de aplicación de productos postcosecha). ¿Se mantienen en buen estado de reparación, se verifican de forma rutinaria y, cuando corresponde, se calibran al menos una vez al año? ¿Se dispone de los registros de las mediciones tomadas durante los últimos 12 años?		
Comentarios del Auditor: Si. Registro de calibración de 6 nebulizadoras, realizada por Oscar Herrera, Ingeniero Agrónomo, con fecha 02/09/2019 en Fundo La Torina y 23/09/2019 en Fundo Santa Amelia. Registro de mantenimiento de maquinaria (tractores y nebulizadoras), realizado por José Flores, algunas fechas: 08/01/2019, 31/02/2020. Aforo de goteros realizados a las dos casetas de riego disponible, realizado por Oscar Herrera, con fecha 15/11/2019, 20/11/2019 y 11/11/2019. Certificado de mantenimiento y manejo de equipo dosificador (Sulfodosificador), entregado por Servicio Técnico Autorizado PROQUIVI, con fecha 12/12/2019.	Puntos Posibles: Puntuacion: Respuesta:	1 1 Si
CB 8.2 ¿Se verifica periódicamente y, cuando corresponde, se calibra anualmente todo el equipo que puede tener un impacto en el medio ambiente y los otros equipos utilizados en las actividades de la granja (por ejemplo, aplicadores de fertilizante, equipos utilizados para pesar y controlar la temperatura)?		
Comentarios del Auditor: Si. Registro de calibración de 6 nebulizadoras, realizada por Oscar Herrera, Ingeniero Agrónomo, con fecha 02/09/2019 en Fundo La Torina y 23/09/2019 en Fundo Santa Amelia. Registro de mantenimiento de maquinaria (tractores y nebulizadoras), realizado por José Flores, algunas fechas: 08/01/2019, 31/02/2020. Aforo de goteros realizados a las dos casetas de riego disponible, realizado por Oscar Herrera, con fecha 15/11/2019, 20/11/2019 y 11/11/2019. Certificado de mantenimiento y manejo de equipo dosificador (Sulfodosificador), entregado por Servicio Técnico Autorizado PROQUIVI, con fecha 12/12/2019.	Puntos Posibles: Puntuacion: Respuesta:	1 1 Si
CB 8.3 ¿Participa el productor en un plan de calibración y certificación independiente, cuando está disponible?		
Comentarios del Auditor: No. Productor no participa en planes de mantenimiento independiente.	Puntos Posibles: Puntuacion: Respuesta:	1 0 No
CB 8.4 ¿Se almacena el equipo de aplicación de los productos fitosanitarios de tal manera que se previene la contaminación del producto?		
Comentarios del Auditor: Si. Los equipos de aplicación se almacenan en el área donde se encuentra la maquinaria, la cual esta alejada de los implementos de cosecha y producto.	Puntos Posibles: Puntuacion: Respuesta:	1 1 Si
Principios de Higiene (consulte el Anexo FV. 1 Guía GLOBALG.A.P. - Peligros Microbiológicos) 		
FV 5.1.1 ¿Se ha realizado una evaluación de riesgos de higiene para la cosecha, el proceso de transporte dentro de la granja y las actividades de postcosecha, incluida la manipulación del producto?		
Comentarios del Auditor: Si. Disponen de evaluación de riesgos higiene durante la cosecha, transporte y manipulación del producto, elaborado por Eric Perez, con fecha 29/05/2019, incluye como peligros identificados: contaminación del cultivo por fecas, contaminación cruzada por alérgenos, contaminación por polvo, contaminación por malos hábitos de higiene, entre otros.	Puntos Posibles: Puntuacion: Respuesta:	1 1 Si
FV 5.1.2 ¿Existen procedimientos e instrucciones de higiene documentados para los procesos de cosecha y postcosecha incluida la manipulación del producto (incluso cuando tiene lugar directamente en la parcela, sector o invernadero), diseñados para prevenir la contaminación del cultivo, del área de producción del cultivo, de las superficies de contacto del alimento y del producto cosechado?		
Comentarios del Auditor: Si. Procedimiento de higiene durante la cosecha y transporte del producto postcosecha y manipulación del producto, elaborado por Eric Pérez, con fecha 30/05/2020. Incluye: responsabilidades, limpieza de materiales, manejo de fruta y material de empaque, manejo de packing, eliminación de producto de cae al suelo o contaminado por fecas, entre otros.	Puntos Posibles: Puntuacion: Respuesta:	1 1 Si
FV 5.1.3 ¿Se han implementado procedimientos e instrucciones de higiene para las actividades de cosecha y postcosecha, incluida la manipulación del producto?		
Comentarios del Auditor: Si. Rodrigo Rivera Bustamante es el responsable del cumplimiento de los procedimientos de higiene en cosecha. Durante la inspección se observa que los trabajadores cumplen con las normas de higiene establecidas. Entrevista a cosecheros: Carolina Clavijo, Francisco Cornejo, Juan Arias, Luisa Toro y manipuladora: Cecilia Castro.	Puntos Posibles: Puntuacion: Respuesta:	1 1 Si
FV 5.1.4 ¿Han recibido los operarios formación específica sobre higiene antes de la cosecha y de la manipulación del producto?		
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 Camila Herrera 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 Camila Herrera 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 Eric Pérez Devia, 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: Puntuacion: Respuesta:	1 1 Si

FV 5.1.5 ¿Se exhiben claramente carteles que comuniquen las instrucciones básicas de higiene a los operarios y visitantes, incluyendo por lo menos las instrucciones del lavado de manos antes de volver al trabajo, para los operarios?		
Comentarios del Auditor: Si. Procedimientos de higiene y instrucciones de lavado de manos publicadas en diferentes puntos, como por ejemplo en baños, comedor, packing.	Puntos Posibles:	1
	Puntuacion:	1
	Respuesta:	Si

FV 5.1.6 ¿Se restringe el fumar, comer, masticar y beber a áreas específicas separadas de las áreas de cultivos y de los productos?		
Comentarios del Auditor: Si. Durante la inspección y entrevista se puede observa que no fuman, comen, mastican y beben en áreas no permitidas.	Puntos Posibles:	1
	Puntuacion:	1
	Respuesta:	Si

Instalaciones Sanitarias |

FV 5.2.1 Los operarios de la cosecha, que entran en contacto directo con los cultivos ¿tienen acceso a equipo apropiado para el lavado de manos? ¿Lo utilizan?		
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 Sandra Vidal, eliminación de papel de secado de manos eliminados en basureros con bolsa plástica y tapa, la que es retirada del campo con frecuencia diaria.	Puntos Posibles:	1
	Puntuacion:	1
	Respuesta:	Si

FV 5.2.2 ¿Tienen los operarios de la cosecha acceso a sanitarios limpios en las inmediaciones de su trabajo?		
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 Sandra Vidal, 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

FV 5.2.3 Los operarios que manipulan el producto en el campo o en una instalación ¿tienen acceso a sanitarios limpios e instalaciones para el lavado de manos en las inmediaciones de su trabajo?		
Comentarios del Auditor: Si. Baños fijos y móviles disponibles, bien equipados, en buenas condiciones higiénicas, cercanos al área de cosecha y manipulación. Disponen de registros de limpieza de baños, realizada con frecuencia diaria, por Sandra Vidal.	Puntos Posibles:	1
	Puntuacion:	1
	Respuesta:	Si

FV 5.2.4 ¿Los recipientes de las cosechas se utilizan exclusivamente para el producto? ¿Estos recipientes, las herramientas y el equipo empleados para la cosecha son apropiados para su uso y se limpian, mantienen y pueden proteger al producto de la contaminación?		
Comentarios del Auditor: Si. Registro de limpieza y sanitización de equipos y material de cosecha disponible para cajas cosecheras, bins, capachos y tijeras. Responsable Osvaldo Vejar.	Puntos Posibles:	1
	Puntuacion:	1
	Respuesta:	Si

FV 5.2.5 ¿Hay vestuarios adecuados para los operarios?		
Comentarios del Auditor: No. No hay vestuario para operarios	Puntos Posibles:	1
	Puntuacion:	0
	Respuesta:	No

FV 5.2.6 Cuando es necesario de acuerdo al riesgo, ¿se mantienen y limpian los vehículos y cualquier equipo usados para el transporte del producto cosechado y/o producto empaquetado?		
Comentarios del Auditor: Si. Registro de limpieza y sanitización de transporte disponible para autocargable, carro y camión despacho fruta. Responsable Victor Rivera.	Puntos Posibles:	1
	Puntuacion:	1
	Respuesta:	Si

Calidad del Agua |

FV 5.3.1 Si se utiliza hielo (o agua) durante las actividades relacionadas con la cosecha, ¿cumple las normas microbiológicas del agua de bebida y se manipula bajo condiciones sanitarias con el fin de prevenir la contaminación del producto?		
--	--	--

Comentarios del Auditor: N/A. No se utiliza hielo en cosecha.	Puntos Posibles:	N/A
	Puntuacion:	N/A
	Respuesta:	N/A

Áreas de empaquetado y Almacenamiento (N/A cuando no hay empaquetado y/o almacenamiento del producto) |

FV 5.4.1 | ¿Está el producto cosechado protegido de la contaminación?

Comentarios del Auditor: Si. Producto solo manipula uva de mesa, la que una vez cosechada es almacenado en zona cubierta donde luego es gasificado previo al ingreso a Packing a espera de proceso. No se evidencian riesgos de contaminación del producto. Manipulación de las otras especies realizada en 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. Para Uva Vinífera, cuentan con carta de exclusión de manipulación entregada por Viña Concha y Toro, documento firmado por Marcelo Salazar, Departamento Asistencia Técnica.	Puntos Posibles:	1
	Puntuacion:	1
	Respuesta:	Si

FV 5.4.2 | ¿Se mantienen en condiciones limpias e higiénicas todos los puntos de recolección, almacenamiento y distribución del producto empaquetado, también aquellos en el campo?

Comentarios del Auditor: Si. Se evidencian instalaciones, cuarteles, filtro sanitario, zona de proceso limpios e higiénicos al minuto de la inspección.	Puntos Posibles:	1
	Puntuacion:	1
	Respuesta:	Si

FV 5.4.3 | ¿Son los materiales del empaquetado apropiados para el uso? ¿Se usan y almacenan en condiciones limpias e higiénicas como para prevenir que se conviertan en una fuente de contaminación?

Comentarios del Auditor: Si. Materiales almacenados en bodega de uso exclusivo, la que se encontraba limpia y ordenada al minuto de la inspección. Materiales observados: potes, cajas, etiquetas, bolsa camisa, generadores, bolsa racimo. Materiales apropiados para su uso.	Puntos Posibles:	1
	Puntuacion:	1
	Respuesta:	Si

FV 5.4.4 | ¿Se retiran del campo los restos de material de empaquetado y otros residuos no debidos al producto?

Comentarios del Auditor: N/A. Productor no realiza empaque en campo, solo en instalación.	Puntos Posibles:	N/A
	Puntuacion:	N/A
	Respuesta:	N/A

FV 5.4.5 | ¿Se almacenan los productos de limpieza, lubricantes, etc. para prevenir la contaminación química del producto?

Comentarios del Auditor: Si. Productos de limpieza almacenados en bodega cerrada, ubicada al costado de bodega de herramientas, no se evidencia riesgo de contaminación química del producto.	Puntos Posibles:	1
	Puntuacion:	1
	Respuesta:	Si

FV 5.4.6 | Los productos de limpieza, lubricantes, etc. que puedan entrar en contacto con el producto, ¿están autorizados para su uso en la industria alimentaria? ¿Se siguen correctamente las instrucciones de la etiqueta?

Comentarios del Auditor: Si. Productor realiza limpieza y sanitización con el Producto Cloro Tex -E, según ficha técnica esta autorizada para la industria de alimentos. Se evidencia que se siguen las recomendaciones de etiqueta.	Puntos Posibles:	1
	Puntuacion:	1
	Respuesta:	Si

FV 5.4.7 | Las carretillas elevadoras y los otros medios de transporte a motor, ¿se limpian, mantienen en buen estado y son del tipo adecuado para evitar la contaminación del producto a través de sus emisiones?

Comentarios del Auditor: N/A. Productor no utiliza medios de transporte a motor al interior de la zona de manipulación.	Puntos Posibles:	N/A
	Puntuacion:	N/A
	Respuesta:	N/A

FV 5.4.8 | ¿El producto rechazado y contaminado no se introduce en la cadena de suministro? ¿Se controla efectivamente el material de desecho de manera que no represente un riesgo de contaminación?

Comentarios del Auditor: Si. Se evidencia a través de entrevista a manipuladora Cecilia Castro y Jefe de packing David Vidal, que la fruta caída al piso, rechazada o contaminada es depositada en bandejas, las que luego son desechadas en bins identificados para este fin.	Puntos Posibles: 1 Puntuacion: 1 Respuesta: Si
---	---

FV 5.4.9 ¿Se usan lámparas anti-rotura y/o con un mecanismo de protección en las áreas de clasificación, pesado y almacenamiento de los productos?	
Comentarios del Auditor: Si. Se puede evidenciar en recorrido a zona de manipulación que toda la instalación cuenta con lamparas con protección, las cuales se observan en buenas condiciones de mantenimiento.	Puntos Posibles: 1 Puntuacion: 1 Respuesta: Si

FV 5.4.10 ¿Hay disponibles procedimientos por escrito para el manejo del vidrio y del plástico claro duro?	
Comentarios del Auditor: Si. Productor dispone de procedimiento de manejo de vidrios y plásticos duros, elaborado por Eric Pérez, con fecha 30/05/2019, dispone ademas de catastro de vidrios, los que son monitoreados con frecuencia diaria.	Puntos Posibles: 1 Puntuacion: 1 Respuesta: Si

Control de la Temperatura y la Humedad |

FV 5.5.1 ¿Se mantienen y documentan (cuando corresponde) los controles de temperatura y humedad?	
Comentarios del Auditor: N/A. No requieren control de temperatura y humedad.	Puntos Posibles: N/A Puntuacion: N/A Respuesta: N/A

Control de Plagas |

FV 5.6.1 ¿Se ha establecido un sistema para controlar y corregir las poblaciones de plagas en las áreas de empaquetado y almacenamiento?	
Comentarios del Auditor: Si. Productor dispone de Programa control de plagas elaborado por Eric Pérez, con fecha 02/01/2020. Dispone ademas de mapas de ubicación de trampas de roedores y certificados de visita de la empresa de servicio Fumirat, realizado con frecuencia mensual, por ejemplo: 04/03/2020; 02/02/2020.	Puntos Posibles: 1 Puntuacion: 1 Respuesta: Si

FV 5.6.2 ¿Existe evidencia visual de que el proceso de control y de corrección de plagas es eficaz?	
Comentarios del Auditor: Si. En recorrido se observan trampas en tubo con cebo en buenas condiciones, no se evidencian presencia de roedores ni evidencia de estos al minuto de la inspección.	Puntos Posibles: 1 Puntuacion: 1 Respuesta: Si

FV 5.6.3 ¿Se conservan registros detallados de las inspecciones de control de plagas y de las acciones tomadas?	
Comentarios del Auditor: Si. Disponen de mapas de ubicación de trampas de roedores y certificados de visita de la empresa de servicio Fumirat, realizado con frecuencia mensual, por ejemplo: 04/03/2020; 02/02/2020.	Puntos Posibles: 1 Puntuacion: 1 Respuesta: Si

Lavado Postcosecha (N/A cuando no hay lavado postcosecha) |

FV 5.7.1 El suministro de agua para el lavado final del producto ¿es potable o ha sido declarada adecuada por la autoridad competente?	
Comentarios del Auditor: N/A. No hay lavado postcosecha.	Puntos Posibles: N/A Puntuacion: N/A Respuesta: N/A

FV 5.7.2 Si se recircula el agua del lavado final del producto ¿se filtra el agua y se controla rutinariamente el pH, la concentración y los niveles de exposición a desinfectantes?	
--	--

Comentarios del Auditor: N/A. No hay lavado postcosecha.	Puntos Posibles: N/A Puntuacion: N/A Respuesta: N/A
---	--

FV 5.7.3 ¿Es adecuado el laboratorio que analiza el agua?	
Comentarios del Auditor: N/A. No hay lavado postcosecha.	Puntos Posibles: N/A Puntuacion: N/A Respuesta: N/A

Tratamientos Postcosecha (N/A cuando no ha habido tratamientos postcosecha) |

FV 5.8.1 ¿Se cumplen todas las instrucciones de la etiqueta?	
Comentarios del Auditor: Si. Aplicaciones de acuerdo a recomendaciones realizada por Valentina Loreto Ramírez Díaz, Ingeniera Agrónoma, Universidad Católica de Chile. Por ejemplo: para poscosecha de mandarinas aplicaron Deccoil 50 EC, Imazalil; Nectarin, aplicación de Fludioxonil Scholar y Pyrempost Pirimetanil; Peras, Scholar y Pyrempost . Para Uva de mesa recomendaciones realizadas por Oscar Herrera, Ingeniero agrónomo, aplicación anhídrido Sulfuroso, SO2. Se evidencia cumplimiento con las instrucciones de las etiquetas.	Puntos Posibles: 1 Puntuacion: 1 Respuesta: Si

FV 5.8.2 ¿Están todos los biocidas, ceras y productos fitosanitarios que se aplican sobre el producto en la postcosecha oficialmente registrados en el país de uso?	
Comentarios del Auditor: Si. Por ejemplo: para poscosecha de mandarinas aplicaron Deccoil 50 EC, Imazalil; Nectarin, aplicación de Fludioxonil Scholar y Pyrempost Pirimetanil; Peras, Scholar y Pyrempost ; Uva de mesa, aplicación Anhídrido Sulfuroso. Productos apropiados y autorizados por SAG.	Puntos Posibles: 1 Puntuacion: 1 Respuesta: Si

FV 5.8.3 ¿Existe una lista actualizada de los productos fitosanitarios postcosecha que se aplican y cuyo uso está aprobado sobre el producto cultivado?	
Comentarios del Auditor: Si. Productor dispone lista de productos utilizados en postcosecha, el que incluye Nombre comercial, ingrediente activo, objetivo y N° registro.	Puntos Posibles: 1 Puntuacion: 1 Respuesta: Si

FV 5.8.4 ¿Puede la persona técnicamente responsable de la aplicación de productos fitosanitarios postcosecha demostrar su formación y conocimiento en lo referente a aplicación de biocidas, ceras y productos fitosanitarios?	
Comentarios del Auditor: Si. Claudio Ortiz operador cámara gasificadora, cuenta con capacitación relatada por Camila Herrera Contreras, Ingeniera en prevención de riesgos, con fecha 13/01/2020, algunos temas: Procedimiento de gasificación, medidas de seguridad, prevención de riesgos, primeros auxilio, entre otros.	Puntos Posibles: 1 Puntuacion: 1 Respuesta: Si

FV 5.8.5 El agua utilizada para los tratamientos postcosecha, ¿es potable o la autoridad competente la ha declarado adecuada?	
Comentarios del Auditor: N/A. No utilizan agua en los tratamientos postcosecha.	Puntos Posibles: N/A Puntuacion: N/A Respuesta: N/A

FV 5.8.6 ¿Se almacenan los biocidas, las ceras y los productos fitosanitarios utilizados en el tratamiento postcosecha, en un lugar separado del producto y de otros enseres?	
Comentarios del Auditor: Si. Estanques de SO2 son almacenados en jaula cerrada ubicada detrás de la cámara de gasificación, alejado del producto, no se evidencian otros enseres.	Puntos Posibles: 1 Puntuacion: 1 Respuesta: Si

FV 5.8.7 ¿Se mantienen todos los registros de tratamientos postcosecha e incluyen los criterios mínimos listados abajo? - Identificación de los cultivos cosechados (es decir, el lote del producto) - La ubicación - Las fechas de aplicación - El tipo de tratamiento - Nombre comercial del producto y sustancia activa - La cantidad de producto	
--	--

Comentarios del Auditor: Si. Por ejemplo: Registro de gasificación de anhídrido sulfuroso SO2, realizado por Claudio Ortiz, Agrícola Santa Amelia Ltda, Fundo Santa Amelia, objetivo control de botrytis, 02/03/2020, variedad Red Globe, cuartel B4, gasificación, SO2, 330 cc/120 cajas.	Puntos Posibles: 1 Puntuacion: 1 Respuesta: Si
---	---

FV 5.8.8 ¿Se conservan registros de todas las aplicaciones de productos fitosanitarios y además incluyen los siguientes criterios: El nombre del operario?	
Comentarios del Auditor: Si. Registro de gasificación indica como operario Claudio Ortiz.	Puntos Posibles: 1 Puntuacion: 1 Respuesta: Si

FV 5.8.9 ¿Se conservan registros de todas las aplicaciones de productos fitosanitarios y además incluyen los siguientes criterios: La justificación de la aplicación?	
Comentarios del Auditor: Si. Registro de gasificación indica como justificación de la aplicación el control de botritis.	Puntos Posibles: 1 Puntuacion: 1 Respuesta: Si

FV 5.8.10 ¿Se toman en consideración los puntos de la sección CB. 8.6 en todas las aplicaciones de fitosanitarios postcosecha?	
Comentarios del Auditor: N/A. Para el caso del Anhídrido Sulfuroso no es considerado fitosanitario.	Puntos Posibles: N/A Puntuacion: N/A Respuesta: N/A

Etiquetado |

FV 5.9.1 Cuando se realiza el empaquetado final, ¿el etiquetado del producto se realiza de acuerdo a las regulaciones alimentarias que se aplican en el país de destino previsto y de acuerdo a las especificaciones del cliente?	
Comentarios del Auditor: Si. Disponen de protocolo de etiquetado de uvas, el que incluye la bibliográfica utilizada para los diferentes mercados de destino.	Puntos Posibles: 1 Puntuacion: 1 Respuesta: Si

FV 5.9.2 En caso de que la evaluación de riesgos indique una posible contaminación cruzada de los alérgenos de los alimentos, ¿se identifican estos en el etiquetado de los productos?	
Comentarios del Auditor: N/A. De acuerdo a lo observado y lo indicado por productor no se evidencian riesgos de contaminación cruzada, la línea de proceso es utilizada solo para uva de mesa. Disponen de informe de análisis realizado en Laboratorio Qualified, con fecha 13/02/2020, N° QUIM-2137/20, resultado 5,8 ppm Sulfito.	Puntos Posibles: N/A Puntuacion: N/A Respuesta: N/A

