



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

Compañía de Auditoría: Primus Auditing Ops
ID de Auditoría: 17633 | 4
ID de Aplicación: 9956

Reporte Final de Auditoría

Organización:	Agrícola Agua Santa Ltda Contactos: Antonio Pereira Domicilio: Parcela N° 100, San José del Carmen Localización: Santa Cruz, O'Higgins Region, Chile Teléfono: +(569) 387-33627 Coordenadas:		
Sitio de producción:	Agrícola Agua Santa Ltda Contactos: Antonio Pereira Domicilio: Parcela N° 100, San José del Carmen Localización: Santa Cruz, O'Higgins Region, Chile Teléfono: (569) 987-33627		
Unidad de Manejo de Producción:	Packing Agua Santa Contactos: Rodrigo Rivera Domicilio: Parcela N° 100, San Jose del Carmen Localización: Santa Cruz, O'Higgins Region, Chile Teléfono: (569) 587-33627 Agrícola El Comino Ltda. Contactos: Christian Vivallo Domicilio: Santa Amelia de Almahue S/N Localización: Pichidegua, O'Higgins Region, Chile Teléfono: (569) 617-76656		
Número de Auditoría Padre:	17630		
Alcance de Auditoría:	Agrícola Agua Santa Ltda es productor de Uva de mesa, Ciruelas, Kiwis y Cerezas. Cuentan con packing de Uva de mesa, Ciruelas y Kiwis. Se encontraban en cosecha y proceso de embalaje de Uva de mesa.		
Fecha Inicial:	Feb 26, 2020 9:30		
Fecha Final:	Feb 26, 2020 21:30		
Cantidad total de tiempo:	12:00:00		
Productos	Ciruelas, Cerezas, Uvas de mesa, Kiwi		
Auditor:	Diego Alvear		
Puntuación Final de la Auditoría:			
Mayor	92.86%	Después de CA: 100%	
Recomendable	60%	Después de CA: 60%	
Coordenadas GPS:	Latitud	Longitud	Mapa
	34° 33' 47" S	71° 21' 17" W	

Mostrar Todo

RESUMEN DE RESPUESTA A LA PREGUNTA			
# de Preguntas	Si	No	N/A
31	16	3	12
			Reporte de No Conformidades

Resumen de puntuación de la Auditoría

RESUMEN DE PUNTUACIÓN DE LA AUDITORIA		
Mayor	Puntos Posibles:	14
	Puntuacion:	13
	Porcentaje de Puntuación:	92.86%
Recomendable	Puntos Posibles:	5
	Puntuacion:	3
	Porcentaje de Puntuación:	60%
TOTAL	Puntos Posibles:	19
	Puntuacion:	16
	Porcentaje de Puntuación:	92.86%

Secciones

PSR1. APARTADO C -- CUALIFICACIONES Y FORMACIÓN DEL PERSONAL

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

PSR 3. SUBPART I -- DOMESTICATED AND WILD ANIMALS

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

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

PSR 6. SUBPART O -- RECORDS

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

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

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

Preguntas

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

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

Comentarios del Auditor: Si. Con fecha del 15.1.2020 se realizó una capacitación de higiene, seguridad y FSMA en cosecha de Uva de mesa. Asistieron 41 personas, entre ellos las dos cosecheras entrevistadas (Sras. Zunilda Meneses y Nadia Contreras) y el jefe de campo (Juan Pérez). La relatoría estuvo a cargo de la Prevencionista de riegos (Sra. Camila Rain). La misma fecha se realizó una capacitación de higiene, seguridad y FSMA en packing de Uva de mesa. Se observan 15 trabajadores en el registro, entre ellos la embaladora entrevistada (Sra. María José Moragas) y la jefa de packing (Mónica Calderón). La relatoría estuvo a cargo de la Prevencionista de riegos (Sra. Camila Rain)

Puntos Posibles: 1
Puntuacion: 1
Respuesta: Si

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

Comentarios del Auditor: Si. El Encargado de certificaciones del predio (Sr. Eric Pérez Devia) cuenta con un certificado de capacitación de PSA Grower Training Course efectuado por el relator oficial (Sr. Ricardo Adonis). Class number CHL-170907-GR, Grower ID Number 17623, Training Date and location con fecha del 09.7.2017-09.7.2017. Rancagua, Chile. Incluye firma del executive Director (AFDO) y del Ph.D. Produce Safety Alliance Director.

Puntos Posibles: 1
Puntuacion: 1
Respuesta: Si

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

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

Comentarios del Auditor: N/A. No se utilizan fertilizantes de origen animal.

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

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

Comentarios del Auditor: N/A. No se utilizan fertilizantes de origen animal.

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

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

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

Comentarios del Auditor: N/A. Cuentan con registros de inspección de presencia de animales y evidencia de presencia de ellos. No han detectado presencia de animales ni evidencia de presencia de ellos (tales como fecas, plumas, etc.). Realizan monitoreo con frecuencia diaria.

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

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

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

Comentarios del Auditor: N/A. No cuentan con producto exento

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

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

Comentarios del Auditor: Si. En cosecha de Uva de mesa, se entrevistó a dos cosecheras (Sras. Zunilda Meneses y Nadia Contreras) y al jefe de campo (Sr. Juan Pérez). En Packing de Uva de mesa se entrevistó a la Jefa de packing (Sra. Mónica Calderón) y a una embaladora (Sra. María José Moraga), todos dieron cuenta de conocer que en caso de detectar fruta con fecas o con evidencia de probable contaminación, se debe avisar al supervisor y desechar dicha fruta.

Puntos Posibles: 1
Puntuacion: 1
Respuesta: Si

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

Comentarios del Auditor: Si. En cosecha de Uva de mesa, se entrevistó a dos cosecheras (Sras. Zunilda Meneses y Nadia Contreras) y al jefe de campo (Sr. Juan Pérez). En Packing de Uva de mesa se entrevistó a la Jefa de packing (Sra. Mónica Calderón) y a una embaladora (Sra. María José Moraga), todos dieron cuenta de conocer que en caso de detectar fruta que cae al suelo, se debe avisar al supervisor y desechar dicha fruta.	Puntos Posibles: 1 Puntuacion: 1 Respuesta: Si
---	---

PSR 4.4 ¿Se empaqueta el producto de una manera que prevenga la formación de la toxina Clostridium botulinum?	
Comentarios del Auditor: N/A. No se embala producto en condiciones de atmósfera controlada o modificada.	Puntos Posibles: N/A Puntuacion: N/A Respuesta: N/A

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

PSR 5.1 Do toilet facilities comply with the PSR requirements?	
Comentarios del Auditor: Si. Cuentan con un servicio de limpieza de fosas externo. Por ejemplo, factura electrónica número 372 de Sociedad Servi Valle de Colchagua Ltda. Emitido con fecha del 3 de diciembre de 2019. Incluyó limpieza de fosa de oficina y limpieza de fosa de bodega (corresponde a los baños). Giro Limpieza de fosa séptica, arriendo de baños químicos, etc. Cuentan con autorización sanitaria. Resolución 5662 del 29 de diciembre 2008	Puntos Posibles: 1 Puntuacion: 1 Respuesta: Si

PSR 5.2 Do handwashing facilities comply with the PSR requirements?	
Comentarios del Auditor: Si. Lavamanos de baños fijos y asociados a baños móviles se encontraban bien equipados, con basureros con tapa y bien mantenidos. Se observaron todos los suministros incluyendo papel absorbente, jabón, agua, basurero, etc.	Puntos Posibles: 1 Puntuacion: 1 Respuesta: Si

PSR 6. SUBPART O -- RECORDS |

PSR 6.1 Do records comply with the PSR requirements?	
Comentarios del Auditor: No. Se observó registro de capacitación sin firma de verificación.	Puntos Posibles: 1 Puntuacion: 0 Respuesta: No

PSR 6.2 Are records kept as required by the PSR?	
Comentarios del Auditor: Si. Se observaron registros de mas de 2 años de antigüedad.	Puntos Posibles: 1 Puntuacion: 1 Respuesta: Si

PSR 6.3 ¿Se ponen los registros, previa solicitud, a disposición de la FDA?	
Comentarios del Auditor: Si. No han solicitado revisión por la FDA. Cuenta con un procedimiento que describe la operación en caso que los registros sean requeridos por la FDA. Cuentan con documento físicos almacenados en archivadores (los cuales se encuentran disponibles en la oficina) y en la nube.	Puntos Posibles: 1 Puntuacion: 1 Respuesta: Si

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

PSR 7.1 ¿Se mantienen adecuadamente los sistemas de distribución del agua de uso agrícola?	
Comentarios del Auditor: Si. Por ejemplo, con fecha del 04.10.2019 se realizó una inspección de fuentes de agua (pozo, acequias y canales). No se detectaron problemas. Responsable Encargado de riego y caseta 1 (Sr. Manuel Yáñez).	Puntos Posibles: 1 Puntuacion: 1 Respuesta: Si

PSR 7.2 When agricultural water is treated, are the requirements of the PSR complied with?	
--	--

Comentarios del Auditor: N/A. No realizan tratamiento de agua agrícola.	Puntos Posibles:	N/A
	Puntuacion:	N/A
	Respuesta:	N/A

PSR 7.3 Does agricultural water used on pre-harvest activities meet the relevant microbial quality criteria as established in the PSR?		
Comentarios del Auditor: Si. Cumple con los criterios de calidad microbiológica.	Puntos Posibles:	1
	Puntuacion:	1
	Respuesta:	Si

PSR 7.4 Si se ha determinado o hay razones para creer que el agua de uso agrícola no es segura y/o no cumple con los criterios sobre la calidad microbiana requeridos, ¿se han tomado las medidas correctivas adecuadas?		
Comentarios del Auditor: N/A. No han obtenido resultados negativos.	Puntos Posibles:	N/A
	Puntuacion:	N/A
	Respuesta:	N/A

PSR 7.5 ¿Se ha desarrollado un perfil de la calidad microbiana del agua para cada fuente del agua utilizada en las actividades precosecha?		
Comentarios del Auditor: No. No cuenta con evidencia.	Puntos Posibles:	1
	Puntuacion:	0
	Respuesta:	No

PSR 7.6 Después del año inicial, ¿ha realizado el productor una revisión anual para actualizar el perfil de calidad microbiana del agua de uso agrícola?		
Comentarios del Auditor: N/A. No ha terminado el año inicial.	Puntos Posibles:	N/A
	Puntuacion:	N/A
	Respuesta:	N/A

PSR 7.7 Are agricultural water samples tested following the requirements of the PSR?		
Comentarios del Auditor: No. No cuenta con evidencia.	Puntos Posibles:	1
	Puntuacion:	0
	Respuesta:	No

PSR 7.8 Are records related to agricultural water kept as required by the PSR?		
Comentarios del Auditor: Si. Por ejemplo, cuentan con registros de inspección de fuentes de agua.	Puntos Posibles:	1
	Puntuacion:	1
	Respuesta:	Si

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

PSR 8.1 ¿Se controla visualmente el agua utilizada durante las actividades de cosecha, empaquetado y retención para detectar la acumulación de material orgánica?		
Comentarios del Auditor: N/A. No utilizan agua en ninguna etapa del proceso.	Puntos Posibles:	N/A
	Puntuacion:	N/A
	Respuesta:	N/A

PSR 8.2 ¿Se mantiene y controla la temperatura del agua utilizada en las actividades postcosecha?		
Comentarios del Auditor: N/A. No utilizan agua en ninguna etapa del proceso.	Puntos Posibles:	N/A
	Puntuacion:	N/A
	Respuesta:	N/A

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

Comentarios del Auditor: Si. El diseño de los equipos y herramientas utilizados en post cosecha se observaron limpios y buen estado y de corrección para una fácil limpieza.		Puntos Posibles: 1 Puntuacion: 1 Respuesta: Si
PSR 9. SUBPART 1 – EQUIPMENT, TOOLS, BUILDINGS, AND SANITATION		
PSR 9.2 Si la manipulación postcosecha ocurre en la granja, ¿son adecuados los edificios utilizados para manipulación del producto para prevenir la contaminación del producto?		
Comentarios del Auditor: Si. El packing cuenta con un tamaño adecuado para realizar las actividades de embalaje, gasificación con anhídrido sulfuroso y almacenaje. Cuenta con estructura fácil de limpiar, en buen estado y se encontraba limpia.		Puntos Posibles: 1 Puntuacion: 1 Respuesta: Si
PSR 9.3 Where post-harvest handling occurs in a building, on-farm, is drainage adequate?		
Comentarios del Auditor: Si. Las instalaciones de packing y sus servicios se observaron limpias, secas y ordenadas. Solo se utiliza agua en servicios higiénicos y lavamanos del filtro sanitario del packing.		Puntos Posibles: 1 Puntuacion: 1 Respuesta: Si
PSR 9.4 Si la manipulación postcosecha ocurre en la granja, ¿se cumple con los requisitos sobre los animales domésticos dentro o alrededor de los edificios totalmente acotados?		
Comentarios del Auditor: N/A. No se observaron animales domésticos en el predio ni en las instalaciones de packing.		Puntos Posibles: N/A Puntuacion: N/A Respuesta: N/A
PSR 9.5 ¿Se mantienen los sistemas de aguas residuales y sépticos de una manera que prevenga la contaminación del producto o de las superficies de contacto con el producto?		
Comentarios del Auditor: Si. El packing y sus estructuras de contacto con fruta (mesones) se observaron limpios, secos y ordenados. Solo se utiliza agua en servicios higiénicos y lavamanos de entrada a la instalación. Lo anterior se vio corroborado por la entrevista realizada a dos seleccionadoras de packing y al Administrador.		Puntos Posibles: 1 Puntuacion: 1 Respuesta: Si
PSR 9.6 Si la manipulación postcosecha ocurre en la granja, ¿es adecuado el sistema de plomería (fontanería)?		
Comentarios del Auditor: Si. El sistema de plomería es adecuado para la instalación de packing de Arándanos. Tanto los lavamanos, como los servicios higiénicos (únicas instalaciones con agua) contaban con presión y volumen adecuado de agua.		Puntos Posibles: 1 Puntuacion: 1 Respuesta: Si
PSR 9.7 ¿Hay establecido un sistema eficaz para controlar los excrementos y la basura de origen animal?		
Comentarios del Auditor: N/A. No se observaron animales domésticos en el predio ni en las instalaciones de packing.		Puntos Posibles: N/A Puntuacion: N/A Respuesta: N/A

Sistema de puntos para preguntas individuales

Puntos de Pregunta	Si	No
1	1	0