



# JUNTOS POR LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

## RECUERDE SIEMPRE QUE EN EL HUERTO ESTÁ PROHIBIDO:

- INGRESAR Y CONSUMIR ALIMENTOS
- UTILIZAR JOYAS Y RELOJES
- EL INGRESO DE ANIMALES



# ¡PROTEJAMOS NUESTRA FRUTA!

Chilean   
**Blueberry**  
Committee

[www.comitedearandanos.cl](http://www.comitedearandanos.cl)

Proyecto apoyado por

CORFO





**JUNTOS POR LA  
INOCUIDAD ALIMENTARIA**

## RECUERDE SIEMPRE, **NUNCA** **COSECHE FRUTA QUE:**

- SE ENCUENTRE CONTAMINADA CON MATERIAL EXTRAÑO
- SE ENCUENTRE CON RESTOS DE FECAS
- CAIGA AL SUELO



**FRUTA  
CONTAMINADA**



**FRUTA CON  
FECAS**



**FRUTA CAÍDA  
AL SUELO**

# ¡PROTEJAMOS NUESTRA FRUTA!

**Chilean**   
**Blueberry**  
Committee

[www.comitedearandos.cl](http://www.comitedearandos.cl)

Proyecto apoyado por

**CORFO**





# JUNTOS POR LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

## MEDIDAS DE PREVENCIÓN ANTES Y DURANTE LA COSECHA

FUENTES DE CONTAMINACIÓN	MEDIDAS DE PREVENCIÓN
 <b>HUMANOS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Capacitación en prácticas de inocuidad a los trabajadores del campo.</li><li>• Dotar de elementos para la higiene, tales como sanitarios e instalaciones de lavado de manos, que sean accesibles y limpias.</li></ul>
 <b>ANIMALES</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Capacitación y procedimientos para manejar las fecas de animales, en especial en cosecha.</li><li>• Verificación de ausencia de fecas en el campo antes y durante la cosecha.</li></ul>
 <b>SUELO</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tratamiento del estiércol antes de su uso y las condiciones de aplicación.</li></ul>
 <b>HERRAMIENTAS Y EQUIPOS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Identificar todas las superficies de contacto con la fruta, mantener estas superficies limpias.</li><li>• Implementar prácticas de saneamiento en todas las áreas de empaque y almacenamiento.</li><li>• Mantener todo limpio y en orden.</li></ul>
 <b>AGUA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Identificar fuentes de agua de uso agrícola que toma o pueda tomar contacto con el fruto o con las superficies de contacto.</li><li>• Usar agua segura y de adecuada calidad sanitaria.</li><li>• Revisar y verificar todas las fuentes de agua y sus sistemas de distribución, al menos una vez al inicio de temporada.</li></ul>

# ¡PROTEJAMOS NUESTRA FRUTA!

**Chilean**   
**Blueberry**  
Committee

[www.comitedearandos.cl](http://www.comitedearandos.cl)

Proyecto apoyado por

**CORFO**







# JUNTOS POR LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

## PLAN DE INOCUIDAD

### EVALUAR RIESGOS O PELIGROS

- Conocer los riesgos o peligros para la inocuidad de los productos agrícolas frescos, ya sea por prácticas efectuadas (¿uso de estiércol crudo o compostado, uso agua de fuente abierta o de pozo?), o por el ambiente donde está ubicado el campo o huerta (¿llegan animales, tipo de actividades en los campos vecinos?).
- Luego priorizar (los que podrían presentarse con frecuencia) de acuerdo a la experiencia y conocimiento del campo.



### IMPLEMENTAR LAS PRÁCTICAS

- Una vez identificados los riesgos o peligros, identificar las medidas que puede tomar para reducirlos o minimizarlos.



### MONITOREAR LAS PRÁCTICAS

- De qué forma va a observar que las prácticas están efectivamente reduciendo los peligros.
- Para el monitoreo requiere elaborar planillas de registro y procedimientos para las medidas que fueron identificadas como medida de prevención.



### ACCIONES CORRECTIVAS

- Corresponde a tener determinadas las medidas a tomar en caso que los peligros de inocuidad se manifiesten.



### MANTENER REGISTROS Y DOCUMENTACIÓN

- Revisar y actualizar el plan al menos una vez al año o cuando cambien las prácticas, el personal o el equipo.

# ¡PROTEJAMOS NUESTRA FRUTA!

**Chilean**   
**Blueberry**  
Committee

[www.comitedearandos.cl](http://www.comitedearandos.cl)

Proyecto apoyado por

**CORFO**

