|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Descripción: C:\Users\andrea.agurto\Desktop\SAG_logocolor_pequenoRGB.jpg | | | | ACUERDO OPERACIONAL DE INOCUIDAD AGRÍCOLA, SEGÚN LO ESTABLECE LA RESOLUCIÓN SAG N° 7550/2021. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.- Identificación y localización de la empresa o persona natural | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nombre empresa o persona natural: | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| N° Registro SAG: | | | | |  | |  | | | Región: | | | | |  | | | |  | | | |
| Razón Social | | | | |  | |  | | | Provincia: | | | | |  | | | |  | | | |
| RUT: | | | | |  | |  | | | Comuna: | | | | |  | | | |  | | | |
| Teléfonos: | | | | |  | |  | | | Coordenadas UTM: | | | | |  | | | |  | | | |
| Correo Electrónico: | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Dirección: | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Dirección Postal: | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2. Tipo de Participante | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Exportador | |  |  | | Importador | |  |  | | Establecimiento / Planta / Centro de Acopio | | | | |  |  | | Productor |  |  | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.- Con fecha (día/mes/año) | | | | | |  | | | |  | | | |  | | | convienen lo siguiente: | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | La empresa o persona natural individualizada, señala haber tomado conocimiento de lo establecido en la Resolución SAG N° 7550/2021 que establece el sistema de control oficial de inocuidad en la cadena agroalimentaria de los productos hortofrutícolas primarios de exportación y deroga resolución N° 3.410/2002. Además, señala estar de acuerdo con lo establecido en este acuerdo operacional, en lo establecido tanto en los Requisitos Generales, así como en los Requisitos específicos de cada tipo de participante, según lo individualizado en el punto 2. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
|  | En caso de modificarse el documento por parte del SAG, la empresa o persona natural será debidamente notificada mediante correo electrónico informado para estos efectos. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
|  | La empresa o persona natural deberá informar al Servicio Agrícola y Ganadero cualquier cambio de medio preferente de notificación o de dirección de correo electrónico. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
|  | Requisitos Generales. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
|  | a. Cada participante deberá identificar y controlar los peligros en los procesos que ejecuta y que pueda afectar la inocuidad del producto hortofrutícola primario destinado a la exportación. Servirán para estos efectos los sistemas de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Sistema de Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP), según corresponda, u otros protocolos de sistemas de gestión o aseguramiento de inocuidad alimentaria que tengan implementados los participantes que producen, procesan, embalan y almacenan productos hortofrutícolas destinados a la exportación, de acuerdo a lo definido en el punto 7 letra "r" de la Resolución 7550/2021. Si el sistema está certificado por un organismo de certificación nacional o extranjero de acuerdo a esquemas o estándares privados de reconocimiento internacional, el participante deberá presentar en el Sistema de Registro Agrícola asociado al código del productor (CSG) o de la planta (CSP), según corresponda, los certificados e informes que dicho organismo le ha emitido como antecedente, para que el Servicio lo tenga en consideración, entre otros aspectos, para definir el riesgo de cada participante. Se permitirá agregar el código de la plataforma de certificaciones privadas que esté vigente, en tanto dicha plataforma permita el libre acceso. Este requisito también aplica a productos importados, en los que, si cuenta con certificaciones BPA o BPM o HACCP u otra, deberá agregarse al Sistema de Registro Agrícola, asociado al código del importador (CSI). El proceso de presentación de estos certificados e informes de predios y plantas debe realizarse todos los años, dada la vigencia de tales documentos. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
|  | b. De no contar con una certificación vigente en los términos definidos en el párrafo precedente, deberá demostrar la implementación de un programa de prerrequisitos acorde al tipo de participante y actividad que realiza en la cadena agroalimentaria de exportación, según lo establecido en los numerales 11.3 y 11.4 de la Resolución 7550/2021. Tratándose de productores que pertenezcan al segmento de la Agricultura Familiar Campesina (AFC), sean o no usuarios de INDAP, dicha implementación deberá ser controlada por la exportadora que ha contratado su producción o materia prima. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
|  | **Requisitos Específicos para Exportadoras e Importadoras.** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
|  | a. Deberán contar con una contraparte técnica de inocuidad, con experiencia y capacitación demostrable en la materia. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
|  | b. Deberá verificar periódicamente que las plantas que embalan, procesan y almacenan los productos hortofrutícolas primarios importados, cumplen los mismos requisitos establecidos en los numerales 11.3 y 11.4 de la presente resolución. Servirán para estos efectos requerir de sus proveedores la implementación de sistemas de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) o Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) o Sistema de Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP), según corresponda, u otros protocolos de sistemas de gestión o aseguramiento de inocuidad alimentaria que dispongan. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
|  | c. Deberá contar con un mecanismo o sistema de trazabilidad permanente de las partidas de materias primas, embalajes e insumos utilizados y su relación con el origen del producto, y lugares donde se ha procesado y/o almacenado. Los registros o bases de datos de las partidas y su trazabilidad deberán estar disponibles para las inspecciones de inocuidad o investigaciones que efectúe el Servicio por un período de al menos dos años para productos hortofrutícolas frescos y tres años para productos hortofrutícolas congelados, sin perjuicio de las disposiciones o requerimientos que establezca la Autoridad Sanitaria correspondiente. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
|  | d. Deberá contar con un sistema de control de proveedores de materias primas, embalajes, insumos y aditivos, respecto de los cuales, deberá exigir la implementación de medidas para controlar los peligros inherentes a los productos hortofrutícolas primarios que introduce a la cadena agroalimentaria de exportación. Servirá para estos efectos, requerir de sus proveedores la implementación de sistemas de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) o Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) o Sistema de Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP), según corresponda, u otros protocolos de sistemas de gestión o aseguramiento de inocuidad alimentaria que dispongan. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
|  | e. En el caso de los proveedores de productos importados, deberá registrar en el sistema de Resgistro Agrícola disponible en el sitio https://sra.sag.gob.cl/, los archivos PDF de las certificaciones de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) que disponga y las que señalan la condición de agricultura orgánica, cuando corresponda. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
|  | f. Otros requisitos que establezcan los países con los cuales el Servicio suscriba protocolos específicos o en los instructivos y/o documentos específicos que el Servicio establezca. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
|  | **Requisitos específicos para la planta embaladora, planta de proceso y centro de acopio.** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
|  | a. Deberán contar con una contraparte técnica de inocuidad, con experiencia y capacitación demostrable en la materia. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
|  | b. Deberá tener implementado un programa de prerrequisitos que considere al menos los siguientes elementos: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
|  | i. Limpieza y desinfección de equipos, utensilios, estructuras e instalaciones. ii. Mantención de equipos, utensilios, estructuras e instalaciones. iii. Control de plagas. iv. Control y eliminación de desechos y residuos como prevención de contaminación cruzada. v. Control de proveedores de materias primas. vi. Control de proveedores de materiales de embalaje. vii. Control de producto terminado respecto del cumplimiento de los parámetros de inocuidad, según se establece en la definición del punto 7 letra "m". viii. Salud e higiene del personal. ix. Capacitación del personal, en especial de aquél que manipula el producto. x. Trazabilidad de materias primas y productos terminados, según lo que corresponda. xi. Investigación y retroalimentación de reclamos y denuncias de consumidores o clientes, sólo aplicable a planta embaladora y planta de proceso. xii. Plan de retiro y recuperación del producto, sólo aplicable a planta embaladora y planta de proceso. xiii. Etiquetado, almacenamiento y manejo de productos químicos. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
|  | c. Deberá registrar en el sistema de Resgistro Agrícola disponible en el sitio https://sra.sag.gob.cl/, los archivos PDF de las certificaciones de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) que disponga y las que señalan la condición de agricultura orgánica, cuando corresponda. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
|  | d. Otros requisitos que establezcan los países con los cuales el Servicio suscriba protocolos específicos o en los instructivos y/o documentos específicos que el Servicio establezca. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
|  | **4.- Jefe de Oficina Sectorial SAG.** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
|  | | | | | | | |  | | |  |  | | | | | | | | |  | |
| Nombre | | | | | | | | | | Firma | | | | | | | | | |  | |
|  | **5.- Representante Legal** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
|  | | | | | | | |  | | |  |  | | | | | | | | |  | |
| Nombre | | | | | | | | | | Firma | | | | | | | | | |  | |