



## Acuerdo de Producción Limpia

# Sector Productor y Exportador de Miel

Santiago, Octubre de 2008



En Santiago, a 21 de octubre de 2008, comparecen por una parte, la Ministra de Agricultura, la Subsecretaria de Salud Pública, el Director Nacional de la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias del Ministerio de Agricultura, el Director Nacional del Instituto de Desarrollo Agropecuario, el Director Nacional del Servicio Agrícola y Ganadero, el Director Ejecutivo de Innova Chile y el Director Ejecutivo del Consejo Nacional de Producción Limpia; y por la otra, el Presidente del Centro Apícola, el Presidente de la Federación Red Nacional Apícola de Chile y el Presidente de la Asociación Gremial de Exportadores de Miel de Chile, quienes adherirán al presente Acuerdo en los plazos estipulados.

Los anteriormente citados, concurren a la firma del “**Acuerdo de Producción Limpia: Sector de Producción y Exportador de Miel**”, cuyo texto se desarrolla a continuación.

## **PREAMBULO**

El 25 de junio de 2007, la Presidencia de la República emitió la Circular Gab. Pres. N° 004, en la que se imparten instrucciones a los Ministerios y Servicios Públicos con competencia en materias ambientales relacionadas con el desarrollo de las actividades productivas, de modo que los Acuerdos de Producción Limpia (en adelante APL) se amplíen a la mayor cantidad de sectores productivos y empresas posibles.

Con fecha 8 de mayo del 2007, a través del Decreto Supremo N° 156/2007 del Ministerio de Economía, se establece la Política Nacional de Producción Limpia al 2010, la cual define para el período 2006 – 2010 una orientación a consolidar la producción limpia en la gestión de los actores públicos y privados, con el fin de elevar los estándares ambientales y de competitividad de las empresas chilenas.

El propósito fundamental de la producción limpia es incentivar y facilitar el aumento de la competitividad y el desempeño ambiental de las empresas, así como de la seguridad de los trabajadores y el entorno, apoyando el desarrollo de una gestión preventiva en las actividades rutinarias

En el año 2002 se concreta para el sector apícola el inicio de una coordinación público-privada. A solicitud de los productores se constituye la Mesa Apícola Nacional, instancia convocada por el MINAGRI y ODEPA, que asume el rol de ordenamiento y coordinación en base a una visión país de Chile Apícola, como parte del Chile Potencia Alimentaria.

Durante el año 2006, en el marco de las actividades de la Mesa Apícola, se genera el documento de **Diagnóstico y Agenda Estratégica de la cadena apícola en Chile** y nace la Corporación Centro Nacional de Desarrollo Apícola,

entidad que reúne a los principales representantes privados de la cadena y que se hace cargo, entre otros, de la orientación, coordinación, promoción y seguimiento de la estrategia.

El sector se identifica como una cadena emergente, en transición, poco estructurada, sistémica y con un eslabón primario numeroso y disperso. Su principal fuente de ingresos es la miel, producto alimenticio destinado mayoritariamente al mercado internacional, debiendo por consiguiente cumplir con una serie de normativas que apuntan a la trazabilidad e inocuidad. La presencia de miel chilena en el mercado internacional es amenazada por la detección y alerta de residuos químicos presentes en el producto.

La respuesta por parte del sector es la determinación adoptada por la Mesa Apícola y el apoyo de ODEPA -Subsecretaría de Agricultura, de trabajar al alero del Consejo de Producción Limpia y el proceso de los Acuerdos de Producción Limpia. De esta manera se responde también a los objetivos específicos establecidos en la Agenda Estratégica:

- Consolidar una apicultura limpia y de calidad
- Profesionalizar la cadena para fortalecer la apicultura
- Consolidar el desarrollo de nuevos productos y nuevos mercados
- Fortalecer la institucionalidad y la dinámica asociativa del sector apícola
- Impulsar un desarrollo sustentable del rubro

La Política de Producción Limpia y los APL, -como instrumentos de gestión que han demostrado una gran efectividad en la solución de problemas ambientales y en el aumento de la productividad-, se basan en que la colaboración y la responsabilidad para enfrentar el conjunto de los problemas nacionales, debe ser asumida y compartida por todos los actores.

Es así que a partir de impulsos a la Cooperación Público-Privada, desarrollando y fortaleciendo las "iniciativas voluntarias" en producción limpia, se constituyen los Acuerdos de Producción Limpia (en adelante también APL), que permiten entre otros, coordinar a las instituciones públicas como privadas, implementando medidas de producción limpia en el sector productivo nacional.

El propósito fundamental de la producción limpia es incentivar y facilitar el aumento de la competitividad y el desempeño ambiental de las empresas, apoyando el desarrollo de la gestión ambiental preventiva para generar procesos de producción más limpios.

Dentro de este marco, las actividades asociadas a la producción de miel, traen consigo una serie de potenciales impactos que son importantes de considerar para el desarrollo y crecimiento sustentable del sector. Por tal razón juegan un rol fundamental las medidas de prevención y control sanitario y ambiental, como parte del diseño de una estrategia de gestión productiva y ambiental.

Al suscribir un Acuerdo de Producción Limpia las empresas del sector productor de miel tienen las siguientes expectativas:

- Facilitar y promover el desarrollo de medidas de producción limpia que permitan mejorar estándares ambientales aumentando los niveles de eficiencia productiva, y por ende de competitividad.
- Obtener una certificación oficial del cumplimiento de las metas y las acciones comprometidas en el presente Acuerdo, dentro de los plazos y los indicadores de desempeño establecidos.
- Mantener un diálogo con la autoridad para converger en un desarrollo de mejoramiento continuo del sector, compatible con la protección del medio ambiente y los intereses de la sociedad.

Por otra parte, las autoridades, tanto aquellas que tienen competencia en el desarrollo productivo como las interesadas en el desarrollo y protección ambiental, consideran que este sector puede y debe avanzar en materias de eficiencia productiva y ambiental, protegiendo la salud de las personas y el medio ambiente.

## **PRIMERO: CONSIDERANDO**

- La existencia de una cadena y sus características. 10.500 productores de los cuales 7.000 son apicultores profesionales. El 90% son microempresarios y se encuentran distribuidos en nueve regiones del país, principalmente entre las zonas Centro-Norte hasta la región de Aysén.
- El impacto de la actividad para la nación considera que:
  - En lo social actúa como complemento o alternativa productiva exitosa en sectores rurales vulnerables.
  - En lo económico aporta con la interesante expansión de su actividad exportadora y, por intermedio de la polinización, con el incremento de la producción y calidad de frutas, hortalizas, granos y semillas.
  - En lo medioambiental contribuye a conservar el entorno y, nuevamente fruto de la polinización, a preservar la biodiversidad botánica.

- El contar con una agenda estratégica, validada por la cadena apícola y la institucionalidad pública.
- Las referencias de normativas y documentos oficiales de políticas, en especial las políticas de Chile Potencia Alimentaria y de Responsabilidad Social Empresarial.
- Lo dispuesto en las Normas Chilenas Oficiales: NCh2797.Of2003: "Acuerdos de Producción Limpia (APL) - Especificaciones"; la NCh2807.Of2003: "Acuerdos de Producción Limpia (APL) – Diagnóstico, Seguimiento y Control, Evaluación Final y Certificación de Cumplimiento"; la NCh2796.Of2003: "Acuerdos de Producción Limpia (APL) – Vocabulario; y la NCh2825.Of2003: "Acuerdos de Producción Limpia (APL) - Requisitos para los Auditores y Procedimiento de la Auditoria de Evaluación de Cumplimiento.
- El documento Plan Nacional de Competitividad Apícola editado por INDAP en diciembre de 2007, que plantea las brechas de competitividad del rubro a partir de los requerimientos del mercado a través de una estrategia de asesoría intensiva, focalizada y orientada a resultados en un periodo de tiempo de tres años de ejecución, donde consideran la importancia de la certificación del Acuerdo de Producción Limpia para el sector.
- El documento "Una Política Ambiental para el Desarrollo Sustentable", aprobado por el Consejo de Ministros de la CONAMA en fecha 9 de enero de 1998, según la cual "el desarrollo sustentable es un desafío del conjunto de la sociedad y se representa como un triángulo cuyos vértices, en un equilibrio dinámico, son: el crecimiento económico, la equidad social y la calidad del medio ambiente".
- El Decreto Supremo N° 156/2007 del Ministerio de Economía, que establece la Política Nacional de Producción Limpia al 2010, y cuyo objetivo es progresar sistemática y eficazmente en la implementación de las prácticas de producción limpia de los actores privados y públicos a nivel nacional, en el marco de la cooperación público privada, con el fin de lograr mayor sustentabilidad, modernización productiva y competitividad de las empresas.
- El Instructivo del Gabinete Presidencial N° 004, de 25 de junio de 2007, que "Imparte Instrucciones para la Masificación de los Acuerdos de Producción Limpia".
- El documento de Política:"Los Acuerdos de Producción Limpia y nuevos criterios de fiscalización", suscrito con fecha 9 de septiembre de 2003 por las Instituciones fiscalizadoras y reguladoras en temas ambientales. Este documento explicita la vinculación y acción de los organismos fiscalizadores

que participan y suscriben Acuerdos de Producción Limpia, definiendo los criterios respecto de aquellas empresas que se comprometen en resolver los problemas asociados a la contaminación y aquellas que no lo realizan. Lo anterior, sin perjuicio de las facultades de fiscalización de los servicios públicos respectivos.

- Los principios básicos que rigen los “Acuerdos de Producción Limpia” a saber: a) Cooperación público-privada, b) Voluntariedad, c) Gradualidad, d) Autocontrol, e) Complementariedad con las disposiciones obligatorias consideradas en el APL, f) Prevención de la contaminación, g) Responsabilidad del productor sobre sus residuos o emisiones, h) Utilización de las mejores tecnologías disponibles, i) Veracidad de la información, j) Mantención de las facultades y competencias de los órganos del Estado y k) Cumplimiento de los compromisos de las partes.
- El interés de las instituciones públicas fiscalizadoras de proteger la salud humana y el ambiente.
- El interés de las empresas del sector productor de miel, de fortalecer la gestión y comportamiento ambiental y de objetivar el concepto de buen manejo ambiental, sanitario y agronómico.
- Las intenciones del sector de iniciar un proceso de mejoramiento continuo y conseguir una certificación ambiental, comenzando con el presente APL.
- El interés de las empresas del sector de convertirse en un referente de formalización y desarrollo productivo ambiental, fortaleciendo la gestión, el comportamiento ambiental y la calidad, aumentando de esta forma su competitividad.

## **SEGUNDO: FUNDAMENTOS Y ANTECEDENTES**

Las dificultades que debe enfrentar la actividad respecto de la gestión ambiental están vinculadas a la necesidad de reconocer y desarrollar la infraestructura y los servicios necesarios para dar respuesta a las nuevas exigencias establecidas en los mercados, tales como la creciente preferencia de alimentos sanos y seguros, lo cual debe garantizarse a través de toda la cadena de producción, mediante la aplicación de normativas y exigencias destinadas a implementar programas de Buenas Prácticas.

Este Acuerdo de Producción Limpia surge como forma de facilitar a las empresas y sus actuales instalaciones el logro de estándares ambientales superiores,

mejorando los niveles de competitividad del sector y la calidad del medio ambiente nacional.

Desde un punto de vista sanitario, la excepcional condición sanitaria con la cual contaba el país ha sido vulnerada a partir del año 1992 con el ingreso del ácaro Varroa y la presentación de un brote de Loque americana en el año 2005. Asimismo, la garantía de inocuidad ha sido empañada por la detección de residuos (antibióticos, plaguicidas, etc.). Dadas las consecuencias que la contaminación del producto puede tener para un país, la inocuidad del producto representa el aspecto ambiental de mayor relevancia a abordar dentro de un Acuerdo de Producción Limpia.

La contaminación de la miel puede derivar dentro de cualquier proceso de la cadena productiva, lo que obliga al apicultor-procesador-exportador a tener sus procesos totalmente identificados y mantener registros de modo de poder identificar las fuentes de contaminación en caso de producirse problemas. Focos de contaminación pueden ser: los materiales para la construcción de las colmenas, la recolección de polen y agua de bebida para la abeja, los cultivos y formaciones vegetales donde se emplaza el apiario, maquinaria inapropiada, aplicación profiláctica de antibióticos u otros productos a la colmena, alimentación de las abejas, utilización de insumos contaminados (cera), uso de repelentes y acaricidas, mala higiene en la producción, tambores para envasado viejos o en mal estado, entre otros.

El sector apícola está transitando desde una lógica de “producción – recolección” hacia un enfoque de “industrialización – tecnificación”. Los procesos de globalización, los nuevos patrones de consumo, los crecientes problemas de sanidad pecuaria e inocuidad de los alimentos, la complejización de los procesos productivos y de agregación de valor, todo ello empuja a la apicultura chilena hacia nuevos desafíos tecnológicos, comerciales y ambientales.

Chile ha realizado importantes acciones orientadas a regular la actividad productiva y proteger el medioambiente, las cuales se traducen en un marco legal cada vez más exigente, que aplica a los productores apícolas en la medida que sus procesos se industrializan y tecnifican. Para el rubro apícola se adiciona la realización de estar trabajando con un producto alimenticio que llega directamente al consumidor.

En este sentido, la formalización de la actividad productiva y su evolución desde una actividad artesanal complementaria a la economía campesina-microempresaria a una actividad industrializada, abre importantes oportunidades para, a través de un Acuerdo de Producción Limpia, comenzar gradualmente a dar cumplimiento a estos requisitos.

Según información de diagnósticos de producción limpia, realizados a empresas establecidas, en forma aislada y que no representan una muestra de la actividad apícola nacional, se han registrado niveles de cumplimiento inferiores al 30% de la normativa ambiental aplicable, identificándose importantes oportunidades de mejora a través de la implementación de acciones de baja inversión en aspectos tales como: manejo de residuos sólidos, uso eficiente del agua, seguridad y salud ocupacional.

Otro aspecto a abordar con el APL, como herramienta de gestión, es el aporte a la productividad y rentabilidad del sector. Con la implementación de Buenas Prácticas se contribuye a reducir las pérdidas y aumentar el rendimiento. Un manejo sobre normas y procedimientos a la larga baja costos e incrementa productividad.

El alto grado de organización del sector apicultor chileno y la representatividad de la Corporación Centro Nacional de Desarrollo Apícola de Chile constituyen una gran oportunidad para que, a través de un esfuerzo coordinado entre los productores y los diferentes actores incluidos los servicios de fomento y fiscalizadores, se establezcan los sistemas y acciones comunes para estandarizar el manejo ambiental dentro del sector.

En este sentido el Acuerdo de Producción Limpia (APL), como un instrumento de gestión productiva y ambiental, constituye la instancia para identificar los aspectos ambientales de mayor relevancia, jerarquizar prioridades en la gestión y comprometer al sector en actividades y metas específicas en pos de mejorar la calidad del producto y contribuir positivamente a la materialización de Chile como Potencia Alimentaria.

## **TERCERO: NORMATIVA VIGENTE APLICABLE**

Las metas y acciones convenidas en el presente Acuerdo, tendientes a la formalización y desarrollo de la actividad apícola nacional, han considerado la revisión de la normativa medioambiental y sanitaria, relativo a las siguientes materias: inocuidad de los alimentos; residuos líquidos y sólidos, y salud y seguridad ocupacional. Incorpora además las Normas Chilenas Oficiales aplicables al sector y a los Acuerdos de Producción Limpia

### **Normativa transversal**

Ley N° 19.300/94, del Ministerio Secretaría General de la Presidencia, “Bases Generales del Medio Ambiente”.

Ley N° 18.755/89, orgánica del Servicio Agrícola y Ganadero, y sus modificaciones en las introducidas por la ley N° 19.283/94.

Ley 20.001/05, del Ministerio del Trabajo y Prevención Social, que regula el peso máximo de carga humana.

DFL N° 725/67, del Ministerio de Salud, que aprueba el Código Sanitario.

DFL N°1/90, del Ministerio de Salud, que determina materias que requieren autorización sanitaria expresa.

D.L. N° 3.557/80, del Ministerio de Agricultura, que establece disposiciones sobre protección del suelo, agua y aire.

Decreto N° 11/84, del Ministerio de Salud, que oficializa la Norma Chilena N° 409.

Decreto N° 1775/95, del Ministerio de Salud, que establece normas para la aplicación del artículo 75 del Código Sanitario.

DS N° 594/99, del Ministerio de Salud, que aprueba “Reglamento sobre Condiciones Sanitarias y Ambientales Básicas de los Lugares de Trabajo”.

DS N° 977/96, del Ministerio de Salud, que aprueba “Reglamento Sanitario de los Alimentos” y sus modificaciones.

DS N° 157/05, del Ministerio de Salud, Reglamento de Pesticidas de Uso Sanitario y Domestico.

DS. N° 735/69, del Ministerio de Salud, Reglamento de los Servicios de Agua, Destinados al Consumo Humano. Modificado mediante DS N° 131, Ministerio de Salud 26.03.2007.

DS 1775/95, del Ministerio de Salud, que establece normas para la aplicación del artículo 75 del Código Sanitario.

D.S N° 25/05, del Servicio Agrícola y Ganadero, que aprueba Reglamento de Productos Farmacéuticos de Uso Exclusivamente Veterinario.

DS N° 30/97, del Ministerio Secretaría General de la Presidencia, que aprueba "Reglamento del Sistema de Evaluación de Impacto Ambiental" y sus modificaciones mediante Decreto Supremo N° 95/2002, del Ministerio Secretaría General de la Presidencia.

DS N° 40/69, del Ministerio del Trabajo, que aprueba Reglamento Sobre Prevención de Riesgos Profesionales.

DS N° 50/02, del Ministerio de Obras Públicas, que aprueba el "Reglamento de instalaciones domiciliarias de agua potable y alcantarillado".

NCh409.Of1984; "Requisitos físicos, químicos, radioactivos y bacteriológicos que debe cumplir el agua potable".

### **Normativa específica sobre alimentos**

Decreto N° 199 del 6 de noviembre del 2001, que declara enfermedad de control obligatorio la enfermedad de las abejas denominada Loque Americana.

D.S. N° 977/96, del Ministerio de Salud, que Aprueba "Reglamento Sanitario de los alimentos".

Resolución Exenta N° 3.599/96, del Servicio Agrícola y Ganadero, que prohíbe el uso de fármacos que contengan cloramfenicol o cualquiera de sus sales, en animales cuyos productos y subproductos sean destinados a la alimentación humana.

Resolución Exenta N° N° 1.500/98, del Servicio Agrícola y Ganadero, que prohíbe el uso de productos farmacéuticos de uso veterinario que contengan sustancias derivadas de nitrofuranos y 5-nitroimidazoles, para ser administrados a animales cuyos productos sean o puedan ser destinados a la alimentación humana en cualquier etapa de su vida.

Resolución Exenta N° 1603/06. Dispone medidas sanitarias para control de la enfermedad de las abejas denominada Loque Americana.

Resolución MINSAL 1462/99 que fija límites máximos de residuos de medicamentos veterinarios en alimentos destinados al consumo humano.

Resolución MINSAL 581/99 que fija tolerancias máximas de residuos de plaguicidas en los alimentos de consumo interno.

### **Normativa específica en residuos sólidos**

Resolución N° 3276/77, del Ministerio de Salud, que regula el Transporte de Desechos Orgánicos.

Resolución N° 5081/93, del Servicio de Salud Metropolitano del Ambiente; que “Establece el Sistema de Declaración y Seguimiento de los Desechos Sólidos Industriales” (o líquidos cuando se encuentran en un recipiente o contenedor) generados en la Región Metropolitana.

### **Normativa específica en residuos líquidos**

Ley N° 18.902/90, del Ministerio de Obras Públicas, que crea la Superintendencia de servicios Sanitarios, modificada por la Ley N° 19.821.

D.S. N° 609/98, del Ministerio de Obras Públicas, que Establece Norma de Emisión para la Regulación de Contaminantes Asociados a las Descargas de Residuos Industriales Líquidos al Alcantarillado.

D.S. N° 3592, que modifica Decreto N° 609/98, del Ministerio de Obras Públicas, que Establece Norma de Emisión para la Regulación de Contaminantes Asociados a Descargas de Residuos Industriales Líquidos a Sistemas de Alcantarillado.

D.S. N° 90/00, del Ministerio Secretaría General de la Presidencia, que Establece Norma de Emisión para la Regulación de Contaminantes Asociados a las Descargas de Residuos Líquidos a Aguas Marinas y Continentales Superficiales.

D.S. N° 46/02, del Ministerio Secretaría General de la Presidencia, que establece Norma de Emisión de Residuos líquidos a Aguas Subterráneas.

D.S. N° 351/92, del Ministerio de Obras Públicas; que aprueba Reglamento para la Neutralización y Depuración de los Residuos Líquidos Industriales a que se refiere la Ley N° 3.133. Modificado por el Decreto Supremo N° 1.172/98, del Ministerio de Obras Públicas.

Resolución SISS N° 1124/01, que declara aplicable, en carácter de obligatorio el "Procedimiento para la Calificación de Establecimiento Industrial", PCEI.

Resolución SISS N° 1642/02, que declara aplicable en carácter de obligatorio el instructivo para la evaluación del parámetro DBO<sub>5</sub>, que deben realizar las concesionarias sanitarias.

Resolución SISS N° 1527/01, que instruye acerca de las condiciones en que la SISS validará los resultados de los procesos de autocontrol.

NCh409.Of1984, que Establece requisitos físicos, químicos, radioactivos y bacteriológicos que debe cumplir el agua potable.

### **Normativa específica sobre control sanitario en la producción apícola**

Decreto Exento N° 3/92, Santiago: declara infecto contagiosa la enfermedad varroasis de las abejas.

Decreto Exento N° 228/04: declara de denuncia obligatoria e incorpora al decreto de agricultura N° 249, de 1996, las enfermedades de las abejas denominadas Pequeño escarabajo de la colmena (*Aethina tumida*) y Acariasis asiática.

Resolución Exenta N° 321/06: declara de denuncia obligatoria la enfermedad de las abejas denominada Acarapisosis de las abejas melíferas.

Resolución Exenta N° 3329/07. Dispone medidas sanitarias para control de la enfermedad de las abejas denominada Loque Americana y deroga resolución 1603.

### **Normativa específica relacionada a las exportaciones**

Resolución Exenta N° 4.783/04 del SAG, y sus modificaciones posteriores Resolución SAG N° 520/05. Manual de Procedimientos de Ingreso y Mantenimiento en el Registro de Apicultores de Miel de Exportación.

Resolución Exenta N° 2561/03 del SAG. Crea Sistema Nacional de Inscripción de Establecimientos Exportadores de Productos Pecuarios, establece condiciones para ser inscritos como tal y delega facultades de indica.

Resolución Exenta N° N° 4.784/04 del SAG aprueba manual de requisitos de establecimientos exportadores de miel.

Resolución Exenta N° N° 361/06 del SAG. Establece requisitos de análisis de residuos químicos en miel previo a su exportación a la Unión Europea.

Resolución Exenta N° 3673/98 del SAG: Crea el proyecto de control de residuos en productos pecuarios de exportación.

Reglamento (CE) N° 852/04 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Reglamento (CE) N° 853/04 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

Reglamento (CE) N° 1664/06 de la Comisión de 6 de noviembre de 2006 por el que se modifica el Reglamento (CE) N° 2074/2005 en cuanto a las medidas de aplicación de determinados productos de origen animal destinados al consumo humano y se derogan algunas medidas de aplicación

### **Normas chilenas oficiales de Acuerdos de Producción Limpia**

Normas chilenas oficiales cuyo contenido normativo se someten voluntariamente las empresas firmantes del presente Acuerdo:

- NCh2797.Of2003: “Acuerdos de Producción Limpia (APL)- Especificaciones”
- NCh2796.Of2003 “Acuerdos de producción Limpia (APL) – Vocabulario”
- NCh2807.Of2003 “Acuerdos de producción Limpia (APL) - Diagnóstico, seguimiento, control, evaluación final y certificación de cumplimiento”
- NCh2825.Of2003 “Acuerdos de Producción Limpia (APL) - Requisitos para los auditores”

## **CUARTO: DEFINICIONES**

Alimentación: Se refiere tanto a la alimentación suplementaria como a la de sostén. La primera con el objetivo de estimular el desarrollo de la cría y, la segunda, para mantener la colmena en épocas de escasez de néctar.

Alza mielaria: Estructura compuesta de un cajón en cuyo interior se ubican los marcos que tendrán por finalidad contener los paneles donde se almacena la miel elaborada por las abejas.

Apiario o Colmenar: Conjunto de colmenas ubicadas en un espacio físico determinado en un tiempo definido. Los apiarios pueden ser:

- Fijos: Cuyas colmenas permanecen todo el año en un mismo predio.
- Trashumantes: Cuyas colmenas son desplazadas a otro lugar (es) a lo largo del año.

Apicultor RAMEX: Apicultor inscrito en el Registro de Apicultores de Miel de Exportación RAMEX, cuya miel se destina a la exportación.

Área o zona limpia: Área de la sala de extracción en la que se realizan las operaciones de desoperculado, centrifugado, decantado y envasado de miel. Esta área debe cumplir con estrictas medidas de higiene.

Área o zona sucia: Área de la sala de extracción en la cual se realiza la recepción de las alzas desde los apiarios.

Buenas Prácticas de Manufactura: Acciones que permiten al productor de alimentos operar dentro de las condiciones medioambientales favorables para la producción de alimentos inocuos, abarcando aspectos operacionales de la planta y el personal.

Cámara de cría: Estructura de madera, compuesta por piso, alza(s), marcos, entretecho y techo destinada al desarrollo del nido de la colmena.

Capacidad melífera: Disponibilidad de recursos florales y extraflorales de una zona determinada, factible de ser utilizada por las abejas para ser transformada en miel.

Carga apícola: Cantidad de colmenas posibles de establecer en una zona determinada, que dependiendo de un adecuado manejo, permita a las abejas lograr buena producción en condiciones de bienestar para las colmenas.

Cera de opérculo: Cera que se obtiene a partir del proceso de desoperculado.

**Colmena:** Conjunto formado por una familia de abejas, la estructura que lo contiene y los elementos propios necesarios para su supervivencia. Puede ser de los siguientes tipos:

- **Rústica:** Aquella que tiene sus panales fijos e inseparables del recipiente.
- **Móvil o moderna:** Posee estructuras independientes que facilitan el manejo del apicultor al interior de la colmena.

**Contaminación:** Presencia de microorganismos, virus y/o parásitos, sustancias extrañas o deletéreas de origen mineral, orgánico o biológico, sustancias radioactivas y/o sustancias tóxicas en cantidades superiores a las permitidas por las normas vigentes, o que se presuman nocivas para la salud. La presencia de cualquier tipo de suciedad, restos o excrementos.

**Cosecha:** Actividad que comprende el retiro de los marcos con miel madura desde las alzas mielarias hasta la sala de extracción.

**Cuaderno de campo:** Documento auditable que tiene como objetivo llevar el registro de las prácticas realizadas dentro del apiario, con el fin de contar con una mejor gestión de la información.

**Desinfección:** Métodos para destruir todas las formas vegetativas de microorganismos, excluyendo esporas.

**Desoperculado:** Proceso mediante el cuál se retira el opérculo de cera que cubre la miel madura en el panal.

**Disposición final de residuos sólidos:** Corresponde a la eliminación definitiva de los desechos, en un relleno sanitario o destinatario debidamente autorizado por la Autoridad Sanitaria, con o sin tratamiento previo.

**Enjambre:** Colonia de abejas *Apis mellifera*, compuesta por una reina, abejas nodrizas, abejas obreras, zánganos, que naturalmente abandonan la colmena para tratar de formar una nueva familia.

**Envase:** Cualquier recipiente que contenga alimentos como producto único, que los cubre total o parcialmente y que incluye los embalajes y envolturas.

**Establecimiento autorizado:** Establecimientos que cuenten con resolución sanitaria.

**Explotación apícola:** Conjunto de apiarios, de un mismo dueño con independencia de su finalidad o emplazamiento.

**Extracción:** Proceso al que son sometidos los marcos con miel madura para la separación de la miel de los panales de cera.

**Fármaco:** Todos los medicamentos veterinarios, aprobados oficialmente, empleados en producción apícola con la finalidad del tratamiento de enfermedades.

**Producto fitosanitario:** Compuesto químico, orgánico o inorgánico, o sustancia natural que se utilice para combatir malezas, enfermedades o plagas potencialmente capaces de causar perjuicios en organismos u objetos. Se entenderá cada producto formulado y las sustancias activas con las que se formulan. Ejemplos de fitosanitarios son los insecticidas, acaricidas, herbicidas, entre otros.

**Higiene de los alimentos:** Todas las medidas necesarias para garantizar la inocuidad y salubridad del alimento en todas las fases, desde su cultivo, producción, envasado, transporte y almacenamiento hasta el consumo final.

**Ingrediente:** Componente o parte constituyente de cualquier combinación o mezcla que conforma un alimento.

**Inocuidad de los alimentos:** Garantía de que el alimento es aceptable para el consumo humano, de acuerdo con el uso al que se destina.

**Limpieza:** Eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables.

**Manejo:** Considera todas aquellas prácticas que se aplican en la producción, bienestar general, salud de las abejas y cuidados del medio ambiente.

**Manipulador de Alimentos:** Corresponde a toda persona que trabaje a cualquier título, aunque sea ocasionalmente, en lugares donde se produzca, manipule, elabore, almacene, distribuya o expendan alimentos.

**Marco:** Rectángulo removible que posee una lámina de cera o plástico para que en ella construyan las abejas su panal.

**Miel:** Sustancia dulce natural producida por abejas obreras a partir del néctar de las flores, de secreciones de partes vivas de las plantas o excreciones de insectos succionadores de plantas, que las abejas recogen y combinan con sustancias específicas propias, maduran y almacenan para su futura alimentación.

**Miel madura:** Miel que ha sido operculada en el panal (con un máximo de 18% de humedad).

**Mielada:** Período de intensa producción de sustancias dulces desde plantas, frutas e insectos, que recolectan las abejas y permiten transformarlas en miel.

**Minimización:** Acciones para reducir o disminuir en su origen la cantidad y/o peligrosidad de los residuos generados. Considera medidas tales como la reducción de la generación, reutilización de productos usados y reciclaje.

**Monitoreo:** Secuencia planificada de observaciones y mediciones relacionadas con el cumplimiento de actividad, y que se puede registrar.

**Monografía:** Descripción breve de los pasos a seguir desde la llegada de las alzas mielarias del apicultor hasta la obtención de los tambores de miel y posterior almacenaje.

**Núcleo:** Forma de generar una nueva familia de abejas, compuesta por los habitantes de la colmena con una reina fecunda, acompañada por marcos con crías en distintos estadios y alimento (polen y miel).

**Opérculo de cera:** Sello de cera con que las abejas cierran las celdillas cuando la miel ha perdido humedad suficiente, minimizando los riesgos de fermentación.

**Peligro:** Agente biológico, químico o físico que pueda comprometer la inocuidad de la miel, la salud de las abejas o la salud del personal que trabaja.

**Período de reingreso:** Tiempo mínimo, especificado por el fabricante, que se debe esperar, para el ingreso de personas y /o animales al área tratada, luego de una aplicación de fitosanitarios.

**Personal capacitado:** Persona que ha recibido instrucción o adiestramiento acreditado en materias referida a algún tema o ámbito.

**Plagas:** Insectos, roedores, pájaros y otras especies menores capaces de contaminar directa o indirectamente los alimentos.

**Procedimientos Operacionales Estandarizados de Sanitización (POES o SSOP):** Son programas considerados dentro de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM o GMP) aplicados en las plantas procesadoras de alimentos.

**Producción limpia:** Estrategia de gestión empresarial preventiva aplicada a productos, procesos y organizaciones de trabajo, cuyo objetivo es minimizar emisiones y/o descargas en la fuente, reduciendo riesgo para la salud humana y ambiental, y elevando simultáneamente la competitividad.

Programa: Conjunto de actividades que incluye objetivos, metodologías y procedimientos, resultados, evaluación y conclusiones.

Programas de auditoría de cumplimiento del Acuerdo de Producción Limpia: Programas de evaluación del grado de cumplimiento del acuerdo de producción limpia suscrito por la empresa.

RAMEX: Registro de Apicultores de Miel de Exportación.

RAMEX UE: Ampliación de la inscripción en el Registro de Apicultores de Miel de Exportación RAMEX, a los apicultores que lo soliciten y cumplan con las exigencias establecidas para la exportación de miel a la Unión Europea.

Reciclaje: Recuperación de residuos o de materiales presentes en ellos para ser utilizados en su forma original o previa transformación, en la fabricación de otros productos en procesos productivos distintos al que los generó.

Reducción: Reducir la cantidad y/o la peligrosidad de los residuos generados. Incluye cambios en el diseño de los productos y en sus procesos productivos.

Registro: Documentación que presenta resultados obtenidos o proporciona evidencia de actividades desempeñadas.

Residuo en miel: Remanente de una sustancia de acción farmacológica, de sus productos de transformación y de otras sustancias que se transmitan a productos apícolas y puedan resultar nocivos para la salud humana.

Reutilización: Técnicas de reaprovechamiento de un material o producto, sin cambiar su naturaleza original.

Residuo o desecho: Sustancia, elemento u objeto que el generador elimina, se propone eliminar o está obligado a eliminar.

Sala de extracción primaria: Instalación apícola con un único propietario, en la cual se realiza la extracción de miel y llenado de tambores proveniente exclusivamente de apiarios propios.

Sala de extracción comunitaria: Instalación apícola que presta el servicio de extracción de miel y llenado de tambores a diferentes productores.

Sanitización: Reducción de la carga microbiana que contiene un objeto, utensilio, superficie o sustancia a niveles seguros para la población.

Trazabilidad: Mecanismo mediante el cual se obtiene información acerca de un producto, que puede ser individualizado desde su origen hasta su consumo.

## **QUINTO: OBJETIVOS**

### **Objetivo General**

- Aportar a la formalización de la actividad apícola nacional introduciendo sistemática y permanentemente en sus actividades, acciones para cubrir aspectos de gestión productivo-ambiental, bajo un enfoque de producción limpia, que asegure el cumplimiento de la normativa vigente que regula el control de la inocuidad de los alimentos, el tratamiento y disposición final de los residuos sólidos, la salud de los trabajadores y la seguridad industrial en lugares de trabajo.
- Generar las condiciones que permitan producir miel inocua, implementando sistemas de control y auditorias, permitiendo compartir las mejores prácticas en el uso de los recursos actuales tanto humanos como materiales y económicos, que generan ventajas de mayor competitividad en el mercado.

### **Objetivos Específicos:**

- Contar con un programa de inocuidad para el sector, que incluya por lo menos las materias siguientes:
  - Sistema de trazabilidad de la miel.
  - Condiciones básicas de infraestructura y equipamiento.
  - Especificaciones y registros de materias primas e insumos como cera y material biológico.
  - Condiciones de manejo, cosecha, transporte, extracción, almacenamiento y distribución de miel.
  - Condiciones para el almacenamiento y uso de alimentos y productos químicos para abejas.
  - Procedimientos de limpieza y sanitización
  - Sistemas de control de producción.
  - Higiene del personal
  - Control de plagas
- Contar con programas de manejo de residuos que incluya los siguientes conceptos:

- Minimizar la cantidad de residuos sólidos a través de la reutilización y la disminución de la generación en el origen.
- Promover el ahorro de agua y la segregación de sólidos para minimizar los residuos líquidos.
- Implementar buenas prácticas orientadas a proteger la salud y seguridad de las personas que trabajan en actividades apícolas.
- Contar con un programa de capacitación para el sector.

### **Alcances del Acuerdo de Producción Limpia**

Podrán adherirse al presente acuerdo las empresas que cumplan con los siguientes requisitos:

1. Acreditar copia timbrada por SAG de la declaración de existencia y contar con RUP en caso de ser apiario fijo.
2. En el caso de los productores de miel, contar con 60 o más colmenas.
3. En el caso de los exportadores, acreditar el cumplimiento de los requisitos para Establecimientos Exportadores de Miel del Listado Nacional de Establecimientos Exportadores de Productos Pecuarios (REEM), correspondientes a:
  - Solicitud de Ingreso al Listado Nacional de Establecimientos Exportadores de Productos Pecuarios (LEEPP).
  - Planilla de Registro de Origen de la Miel (Anexo REEM).
  - Planilla de Registro de Proveedores (Anexo REEM).
  - Planilla de Registro de Homogenización (Anexo REEM).

## **SEXTO: METAS Y ACCIONES EN MATERIA DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS**

Las empresas suscriptoras implementarán las acciones que a continuación se detallan según las etapas del proceso en que participen, cumpliendo con la normativa existente en materia de inocuidad de los alimentos.

### **Meta 1: Trazabilidad**

**Acción 1.1:** Las empresas suscritas mantendrán registros, en su domicilio comercial, (factura o guía de despacho) de las siguientes materias primas e insumos, por un plazo de 2 años: Alimentos, cera, material vivo y medicamentos.

Indicador de desempeño: Constatar la existencia de facturas o guías, originales o copias, y su comparación con la información de terreno disponible en el cuaderno de campo (cantidad, producto, proveedor, fecha y apiario donde realizó la intervención) o inventario desde la suscripción del APL.

La factura o guía contendrá al menos: Nombre del proveedor, producto y cantidad.

Además se constatará la existencia de las especificaciones de estos insumos y materias primas.

Plazo: 5 meses

### **Meta 2: Buenas prácticas apícolas**

#### **2.1 Emplazamiento e infraestructura.**

**Acción 2.1.1** Los apiarios no deberán estar ubicados adyacentes de un foco de insalubridad, tales como: Sectores de acopio de basura, aguas servidas y residuos industriales líquidos. Esto con el propósito de evitar la contaminación de la actividad.

Indicador de desempeño: Constatar en terreno inexistencia de los focos especificados y croquis.

Plazo: 7 meses.

**Acción 2.1.2:** Los apicultores implementaran, en sus instalaciones, las siguientes buenas prácticas:

- a) Orientación de la piquera, aprovechando las horas de luz natural y evitando el impacto del viento sobre las colmenas.
- b) Inclinação de la colmena para evitar la acumulación de agua al interior, privilegiando el escurrimiento por gravedad.
- c) Utilización de soporte (caballete, pallets u otro) para evitar el contacto directo de las colmenas con el suelo.
- d) Privilegiar sectores con baja pendiente y buenos accesos hasta el mismo apiario y dentro de este.

Indicador de desempeño: Verificación en terreno de las prácticas implementadas.

Plazo: 5 meses.

**Acción 2.1.3:** Las instalaciones que se encuentren expuestas a animales, contarán con cierre perimetral o predial efectivo. Esto con el objetivo de evitar pérdidas de material y posible contaminación.

Indicador de desempeño: Verificar en terreno aplicabilidad de la acción y efectividad de los resguardos.

Plazo: 7 meses.

**Acción 2.1.4:** Las empresas instalarán señalética en sus instalaciones, avisando presencia de la actividad.

Indicador de desempeño: Verificar en terreno la existencia de la señalética en el acceso a las instalaciones y apiarios.

Plazo: 9 meses.

**Acción 2.1.5:** Las empresas contarán con un croquis actualizado de ubicación de sus apiarios. En el croquis se identificarán los accesos, puntos de referencia, resguardo contra animales en caso de presentarse (cierres perimetral o predial), señalética y actividades agrícolas e industriales en un radio de dos kilómetros.

Indicador de desempeño: Croquis actualizado de ubicación de cada uno de los apiarios, coordenadas UTM.

Plazo: 7 meses.

## 2.2 Equipamiento

**Acción 2.2.1:** Los implementos utilizados para el manejo de las colmenas serán de uso exclusivo en la producción de miel, se encontrarán en buen estado de mantención y se conservarán limpios. Los equipos de manejo deben guardarse en un espacio cerrado o bodega independiente.

Indicador de desempeño: Verificación en terreno del uso de pinzas o alza marcos y palanca de acero inoxidable, ahumador y cepillo en buen estado.

Plazo: 9 meses.

**Acción 2.2.2:** En el caso de los ahumadores, se utilizarán combustibles tales como: astillas, hojas secas, corteza u otras. Se excluye la utilización de excremento de animales, petróleo y sus derivados, incluyendo plásticos u otros, que contaminen directamente o por su manipulación la miel.

Indicador de desempeño: Verificación en terreno del uso de material combustible adecuado.

Plazo: 5 meses.

**Acción 2.2.3:** Durante el transporte de material (alzas, cámaras de crías, etc.) se utilizará una cubierta tipo carpa o medio de transporte cerrado. Esto con el objetivo de proteger la miel del polvo.

En el caso de haber escurrimiento durante el transporte alzas de miel, ésta no podrá ser reutilizada.

Indicador de desempeño: Constatar en terreno que la empresa cuenta con carpa o vehículo cerrado y bandejas de material lavables para contener posibles escurrimientos, todos en buen estado.

Plazo: 7 meses.

## 2.3 Construcción de colmenas

**Acción 2.3.1:** En la fabricación del material apícola las empresas suscritas no utilizarán madera impregnada (pentaclorofenol), pinturas con residuos de plomo, derivados del diesel (parafina, kerosene) y aceite quemado.

Se recomienda utilizar pinturas epóxicas, propóleo, resinas o aceites naturales. Nunca se deben aplicar en el interior de las colmenas ni en los marcos.

Indicador de desempeño: Factura o guía de compra, originales o fotocopias, indicando producto y proveedor de las materias primas para la fabricación o especificaciones del material entregado por el proveedor.

Plazo: 5 meses.

## 2.4 Manejo de cera

**Acción 2.4.1:** La cera que se utilice en el apiario deberá corresponder a cera limpia, debiendo el apicultor autoprocasar la cera ya sea en su propio apiario o pagando por el servicio de estampado

Indicador de desempeño: estampador manual de cera o que demuestre mediante facturas que paga por el servicio de estampado.

Plazo: 7 meses.

## 2.5 Alimentación

**Acción 2.5.1:** En caso de utilizar miel para alimentación de las abejas, ésta deberá provenir exclusivamente de sus apiarios.

Indicador de desempeño: Registro de alimentación.

Plazo: 7 meses.

**Acción 2.5.2:** Las empresas contarán con un procedimiento para la preparación de alimento, en este se incluirá lo siguiente: Utilización de agua potable, medidas higiénicas del personal que lo prepara, las medidas de limpieza y sanitización del lugar de preparación, los productos utilizados para la alimentación y sus dosis (autorizados por el SAG, hacer anexo), la limpieza y sanitización de los utensilios, tios de preparación (de uso exclusivo y material adecuado) y los alimentadores, además de las condiciones de transporte y de aplicación, el almacenamiento (productos identificados y separado de otros productos e insumos químicos, lugar seco, limpio, protegido contra insectos y roedores e identificado).

Indicador de desempeño: Se verificará el procedimiento implementado, la factura o guía de despacho de la compra del alimento a un proveedor autorizado, donde se identifique el nombre del proveedor, producto y cantidad, esta última debe ser consistente con las necesidades de alimentación, y lugar habilitado para la preparación.

Plazo: 7 meses.

## 2.6 Condiciones sanitarias

**Acción 2.6.1:** Las empresas deberán contar con los siguientes registros:

- a) Contar e implementar un programa de producción basado en las buenas prácticas apícolas.
- b) Diagnóstico sanitario: Sistema de registro en el cual, se deben incluir los diagnósticos realizados, tales como: Varroasis, nosemosis, acarapisosis, braulosis, otras, quien realiza el examen (laboratorio, el mismo apicultor, SAG, etc); frecuencia de diagnóstico (cada cuanto tiempo lo realiza) y descripción del proceso de obtención de muestra.
- c) Programa de tratamiento y control: Tratamiento de las colmenas enfermas, indicado productos utilizados, fecha de aplicación, frecuencia de aplicación. Se debe corroborar, además, si cuenta con un lugar especialmente destinado para el almacenamiento de los productos, que estén debidamente rotulados, almacenados bajo llave y que se mantengan las facturas, boletas, o copias de los mismos.

Indicador de desempeño: Programas de prevención.

Plazo: 7 meses.

**Acción 2.6.2:** Las empresas deberán asegurar a sus operarios el acceso a servicios sanitarios y agua potable.

Indicador de desempeño: Agua potable y servicios sanitarios cumplen con condiciones establecidas en los artículos N° 123 y 126 del Título VII de las "Normas Especiales para Actividades Primarias Agrícolas, Pecuarias y Forestales a Campo Abierto", del D.S. N° 594/99, del Ministerio de Salud.

Plazo: 9 meses.

Estos señalan lo siguiente:

**Artículo 123:** En las faenas que se realicen a más de 75 metros de las fuentes de agua potable autorizadas, deberá proveerse un volumen mínimo de 10 litros por jornada y por trabajador de agua fresca para la bebida, sea que ésta provenga de una red permanente de agua potable, de pozo, noria o vertientes autorizadas. Los recipientes en que se mantenga esta agua deberán ser mantenidos en condiciones higiénicas adecuadas, de acuerdo a lo dispuesto en el inciso tercero del artículo 15, y sobre alguna estructura que evite su contacto directo con el suelo. El agua deberá ser extraída de ellos solamente mediante llaves.

En los casos de los trabajadores que durante el desarrollo de sus labores se desplacen por el lugar, sin mantenerse en un lugar fijo, podrá proveérselos con un recipiente portátil para mantener agua para la bebida.

**Artículo 126:** Las letrinas o baños químicos deberán estar instalados en sitios de fácil acceso para los trabajadores, a una distancia que no exceda de 125 metros de los lugares de mayor concentración de ellos dentro del predio. Se entenderá por lugares de mayor concentración: los cuarteles, potreros, invernaderos, cortes o paños, acequiamientos, las faenas forestales y otros. Los trabajadores cuyos puestos de trabajo se encuentren fuera de los lugares señalados, y no se desplacen permanentemente, deberán poder disponer de un baño ubicado a no más de 250 metros de distancia de donde se encuentren.

La autoridad sanitaria podrá autorizar una distancia superior a la indicada en casos excepcionales, tales como explotaciones ganaderas extensivas, actividades forestales u otras derivadas de las condiciones del terreno o cuando por la naturaleza de la faena el trabajador deba desplazarse permanentemente en la ejecución de su trabajo, entre otras.

### **Meta 3: Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**

#### **3.1 Requisitos para los establecimientos de manipulación de la miel**

**Acción 3.1.1:** Los establecimientos de manipulación de miel corresponden aquellos en los cuales se produce, elabora, preserva, envasa, almacena, distribuye y expenden la miel y sus productos derivados.

Estos deberán cumplir con las condiciones sanitarias que se establecen en el Dto. N° 977/96; "Reglamento sanitario de los alimentos".

Indicador de cumplimiento: Autorización sanitaria del establecimiento (condiciones se presentan en anexo 1 del presente APL).

Plazo: 24 meses

**Acción 3.1.2:** Las salas de extracción primaria de exportación directa, salas de extracción comunitaria, salas de homogenizado o mezcla, envasado y bodegas con destino a la U.E contarán con sistemas basados en los principios de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos (HACCP). Esto significa contar con:

- Procedimientos documentados e implementados basados en los principios HACCP.
- Implementación de los principios HACCP del establecimiento:
  - a) Se detecta cualquier peligro que deba evitarse, eliminarse o reducirse a niveles aceptables.
  - b) Se detectan los puntos de control crítico en la fase o fases en las que el control sea esencial para evitar o eliminar un peligro o reducirlo a niveles aceptables.

- c) Se establecen, en los puntos de control crítico, límites críticos que diferencien la aceptabilidad de la inaceptabilidad para la prevención, eliminación o reducción de los peligros detectados.
  - d) Se establece y aplica procedimientos de vigilancia efectivos en los puntos de control crítico.
  - e) Se establece medidas correctivas cuando la vigilancia indique que un punto de control crítico no está controlado.
  - f) Se establecen procedimientos, que se aplicaran regularmente, para verificar que las medidas contempladas en las letras a, b, c, d y e son eficaces.
  - g) Se elaboran documentos y registros en función de la naturaleza y el tamaño del establecimiento para demostrar la aplicación efectiva de las medidas contempladas en las letras a, b, c, d, e y f.
- Cuando se introducen modificaciones en el producto, en el proceso o en cualquiera de sus fases, el establecimiento revisa el procedimiento e introduce en el los cambios necesarios.

Indicador de desempeño: manual, documento y procedimientos implementados y en conocimiento del personal.

Plazo: 26 meses.

### 3.2 Equipamiento

**Acción 3.2.1:** El equipamiento (utensilios o maquinarias) utilizado será de uso exclusivo para el procesamiento de miel. Será de material antioxidante y contará con un diseño que facilite su limpieza.

Indicador de desempeño: El 100% de los equipos utilizados cuentan con las condiciones descritas en la acción.

Plazo: 6 meses para utensilios.  
24 meses para maquinarias.

### 3.3 Extracción

**Acción 3.3.1:** Las empresas suscritas, contarán con un procedimiento para la extracción de miel, en el cual se identifiquen actividades de desoperculado y centrifugado, medidas de limpieza e higiene de equipos y utensilios, además de higiene y salud de los operarios y manipuladores. El procedimiento deberá ser consistente con los requerimientos de infraestructura de la zona de producción, identificándose un flujo unidireccional y la delimitación clara de la zona sucia y

limpia. Incluyendo además el sistema de traslado de marcos entre la zona sucia y limpia de manera de evitar su contacto con el piso.

Indicador de cumplimiento: Procedimiento documentado y verificación en terreno de la implementación de las BPM.

Plazo: 4 meses para el procedimiento escrito.  
12 meses para la implementación de la BPM.

### **3.4 Manejo de la miel no apta para consumo**

**Acción 3.4.1:** Las empresas contarán con un procedimiento que describa las acciones a realizar en el caso de contar con miel no apta para el consumo humano. El procedimiento establecerá un sistema o recipiente hermético, identificado, de material inalterable y provisto de tapa que impida que personas ajenas puedan sacar su contenido. El sistema o recipiente se mantendrá en un lugar separado de la zona de extracción.

Indicador de desempeño: Verificación de procedimiento documentado donde se indique medidas adoptadas y destino final.

Plazo: 5 meses para el procedimiento escrito.  
12 meses para la implementación de la BPM.

### **3.5 Envasado**

**Acción 3.5.1:** Las empresas suscritas almacenarán la miel en tambores que cumplan con las exigencias establecidas en el D.S. N° 977/96 Reglamento Sanitario de los Alimentos. Estos se dispondrán en un área determinada dentro de la sala o bien en un almacén externo que se encuentre siempre limpio y ordenado, que otorguen protección contra la contaminación.

Indicador de desempeño: Tambores y sector de almacenamiento de tambores, cumplen con lo establecido en el Reglamento Sanitario de los Alimentos.

Plazo: 14 meses.

**Acción 3.5.2:** Los tambores se almacenarán, chequeando su estado y limpieza antes de entrar a la zona limpia. Una vez llenados y cerrados serán rotulados.

Indicador de desempeño: Registro implementado.

Plazo: 2 meses.

### 3.6 Transporte

**Acción 3.6.1:** Para el transporte de tambores llenos, los productores utilizarán vehículos que cuentan con techo o dispositivo especial que impiden que la luz solar, el agua y/o el medio ambiente incidan directamente sobre los tambores transportados.

Indicador de desempeño: Verificación en terreno de las condiciones del transporte.  
Plazo: 12 meses.

### Meta 4: Aseo e higiene

**Acción 4.1:** Elaborar e implementar procedimientos de aseo e higiene, que deben incluir:

- Lavado de manos.
- Higiene de los empleados. Ropa de trabajo en condiciones higiénicas y para uso exclusivo en zona limpia que incluya ropa de color claro, botas de goma lavables, malla para el cabello, prohibición de uso de accesorios.

Indicador de desempeño: Procedimientos disponibles y revisión de su implementación en las instalaciones.

Plazo: 4 meses.

**Acción 4.2:** Elaborar e implementar procedimientos limpieza y sanitizado de las superficies de contacto, equipos, utensilios e infraestructura, estableciendo productos utilizados, forma de aplicación, dosis y frecuencia, antes y después del uso.

Indicador de desempeño: Procedimientos implementados de aseo e higiene.

Plazo: 4 meses.

### Meta 5: Control de Vectores

**Acción 5.1:** Todo sitio donde existan actividades asociadas a la producción de miel, debe contar con un plan de control de vectores (ver anexo 2), particularmente la Sala de Extracción de Miel, conforme a las exigencias establecidas en el D.S. N° 977/96; Reglamento Sanitario de los Alimentos y en concordancia con lo establecido en el D.S. N° 157/05 Reglamento de Pesticidas de Uso Sanitario y Doméstico.

Indicador de desempeño: Control de vectores implementado en atención a exigencias establecidas en la reglamentación vigente.

Plazo: 4 meses.

### **Meta 6: Manejo de residuos**

**Acción 6.1:** Implementar medidas para la minimización de residuos líquidos, tales como: limpieza en seco de los utensilios, equipos y pisos, disminuyendo al máximo el arrastre de residuos por agua, utilización de escobillones con rastra de goma, lavado con agua a presión, la dosificación técnica de desinfectantes y detergentes, además del uso de detergentes biodegradables.

Indicador de desempeño Evidencia de implementación de las medidas.

Plazo: 9 meses.

**Acción 6.2:** Minimizar el contenido de sólidos de las aguas de lavado que van al alcantarillado a través de la instalación de rejillas en los desagües.

Indicador de desempeño Contar con rejillas en los desagües.

Plazo: 9 meses.

### **Meta 7: Seguridad y Salud.**

**Acción 7.1:** Las empresas contarán con utensilios y equipos que faciliten a los operarios el traslado de alzas y colmenas minimizando los riesgos de lesiones con el objeto de cumplir con las exigencias establecidas en el instrumento legal que regula el peso máximo de carga humana.

Indicador de desempeño: La empresa entrega a sus trabajadores los medios adecuados, tales como yegua, porta paleta, carretilla y faja lumbar, para disminuir el riesgo de accidentes.

Plazo: 2 meses.

**Acción 7.2:** Los trabajadores deberán contar en todo momento equipos que permitan su protección de piel y mucosas, a la picadura de vectores y a la luz ultravioleta en atención a lo que establecerá el reglamento del Ministerio de Salud sobre Protección a la Luz Ultravioleta.

Indicador de desempeño: Trabajador cuenta con los equipos de protección personal y aplica recomendaciones establecidas en el reglamento e instructivo señalado

Plazo: 4 meses.

### **Meta 8: Capacitación.**

**Acción 8.1:** Capacitar a los trabajadores respecto a los riesgos ocupacionales, las medidas de prevención de accidentes y enfermedades profesionales, y los procedimientos de trabajo seguro.

Indicador de desempeño: Acreditar realización de cursos, mediante registros de asistencia.

Plazo: 12 meses.

## **SEPTIMO: SISTEMA DE SEGUIMIENTO, CONTROL Y EVALUACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE LAS METAS Y ACCIONES DEL ACUERDO**

El sistema de seguimiento y control contempla las siguientes etapas:

### **1. Diagnóstico de la instalación**

A partir de la fecha de término del periodo de adhesión del presente acuerdo, las empresas suscriptoras deberán realizar una evaluación de cada instalación para precisar el estado inicial de cada una de éstas, respecto de las metas y acciones comprometidas. Sobre la base de dicha evaluación, cada instalación deberá establecer un plan de implementación que le permita cumplir las metas y acciones, en los plazos establecidos en el Acuerdo.

Los diagnósticos deben ser realizados de acuerdo al procedimiento técnico y formato preestablecido en formulario de Seguimiento y Control (ver anexo 3).

Una vez realizada la evaluación de la situación inicial de la instalación, las empresas deberán enviarlo a Centro Apícola dentro de los tres (3) meses contados desde el término del periodo de adhesión, la que mantendrá un registro estandarizado de dicha información. Centro Apícola entregará al CPL esta información, en formato digital, en el mes cuatro. Los registros se deben llevar en archivos digitales para hacer más fácil su manejo y distribución.

### **2. Seguimiento y control del Avance en la implementación del acuerdo**

El seguimiento y control debe ser realizado para cada instalación a través de auditorias con personal propio o contratado para tal efecto, que den cuenta del estado de avance de metas y acciones establecidas en el APL.

Las instalaciones de producción de miel deberán realizar un informe de auditoria de seguimiento y control en el mes nueve, contado desde el término del período de adhesión del APL. Las instalaciones de manipulación de miel deberán realizar informes de seguimiento y control en los meses nueve (9), dieciocho (18) y veintisiete (27), contados desde la fecha de término del período de adhesión.

Los informes de auditoria deben contener a lo menos los requisitos establecidos en la NCh2807.Of2003 en la sub-cláusula 5.2 y ser enviados a Centro Apícola, para que ésta elabore el informe consolidado correspondiente.

El informe consolidado deberá ser enviado por el Centro Apícola al CPL en los meses diez (10), diecinueve (19) y veintiocho (28) contados desde el término del período de adhesión al APL, conjuntamente con los informes de cada instalación y empresa, para verificar que cumplen con todos los requisitos formales establecidos en la NCh2807.Of2003, para luego distribuirlos a los organismos públicos correspondientes.

Ésta fase de seguimiento y control será monitoreada por el Comité Coordinador del Acuerdo, conforme a la NCh2797 Of2003.

### **3. Evaluación Final de Cumplimiento**

Transcurrido el plazo establecido en el Acuerdo para dar cumplimiento a las metas y acciones (cláusula decimotercera del presente Acuerdo), se procede a realizar la evaluación final de los resultados obtenidos, a través de la auditoría correspondiente. Esta se realiza según los criterios y requisitos de la NCh2807.Of2003 y la debe realizar un auditor registrado cumpliendo los requerimientos establecidos en la NCh2825.Of2003.

Las empresas deberán remitir los resultados de las auditorías finales a la Asociación respectiva, dos meses después de alcanzado el plazo de duración del Acuerdo, es decir, catorce meses (14) en el caso de las instalaciones productoras de miel y treinta y dos meses (32) para las instalaciones de manipulación de miel, ambos contados desde el término del periodo de adhesión del APL.

Para cada caso, Centro Apícola elaborará un “Informe consolidado final” de todas las auditorías finales, el cual debe contener:

- a) Cumplimiento promedio por acción y por meta de cada instalación, cada empresa y del sector.
- b) Cumplimiento promedio de cada instalación.
- c) Cumplimiento promedio de cada empresa.
- d) Cumplimiento promedio del sector.
- e) Contener observaciones específicas y objetivas relacionadas con el proceso de auditoría.
- f) Información relativa a los costos y beneficios de la implementación del Acuerdo que entreguen las empresas.

Centro Apícola remitirá dicho informe al CPL, quien verificará si cumple con los requisitos mínimos establecidos en la NCh2807.Of2003, para luego remitirlos a los organismos públicos correspondientes, para su validación. Centro Apícola entregará este informe al CPL al mes quince (15) y treinta y tres (33), según

corresponda, contados desde la fecha de finalización del período de adhesión del APL.

#### **4. Certificado de Cumplimiento del APL**

Finalizada la auditoria final de cumplimiento del Acuerdo, se emite un informe que señala el porcentaje de cumplimiento final alcanzado por la instalación. En caso de obtener un 100% de cumplimiento la empresa puede acceder al otorgamiento de un certificado de cumplimiento del APL.

Aquellas instalaciones que no hubieren obtenido el 100% en la evaluación final, pero que hayan alcanzado más de un 75%, podrán acceder a dicho certificado siempre y cuando corrijan los incumplimientos detectados, en el plazo propuesto por el auditor que hubiere realizado la evaluación y que cuente con la validación del CPL.

Previo a la entrega del Certificado respectivo el CPL solicitará un informe a los Servicios Fiscalizadores correspondientes respecto del cumplimiento satisfactorio de aquellas metas y acciones que se encuentren en el ámbito de su competencia. El ente fiscalizador puede realizar inspecciones o visitas para validar el informe, y tendrá un plazo de 90 días para entregar su evaluación.

El certificado es otorgado por el Consejo Nacional de Producción Limpia (CPL).

El certificado dará cuenta en forma individual que la instalación cumplió con el 100% de las metas y acciones comprometidas en el presente Acuerdo.

#### **5. Evaluación de Impactos del APL**

Cada asociación gremial debe elaborar un informe con indicadores de impacto económico, ambiental y social, en relación con los objetivos y metas comprometidas y otras mejoras o información, que permitan cuantificar el grado de mejoramiento del sector obtenido con el APL una vez que éste haya finalizado, sobre la base de la información que entreguen al respecto los auditores acreditados, informe que debe ser remitido al CPL. Tanto el diseño como los resultados del estudio deberán ser visados por las instituciones públicas firmantes del presente Acuerdo.

Las instalaciones adheridas al presente Acuerdo y los organismos públicos, deberán colaborar con los antecedentes necesarios para el buen desarrollo del informe.

El plazo de entrega del Estudio de Evaluación de Impacto es de cuatro meses desde la entrega del certificado de cumplimiento de producción limpia.

## **6. Mantención del Cumplimiento del APL**

Una vez certificada una empresa y/o instalación en el cumplimiento del respectivo Acuerdo de Producción Limpia, éste tendrá una duración de tres años, no obstante que se deberán realizar supervisiones y re-evaluaciones anuales según se establece en NCh2807.Of2003.

## **OCTAVO: ROLES Y RESPONSABILIDADES DE LOS ACTORES ASOCIADOS AL SEGUIMIENTO, CONTROL EVALUACIÓN Y MANTENCIÓN POSTERIOR DEL ACUERDO**

### **1. Empresas Suscriptoras**

Responsabilidades:

- Suscribir el Acuerdo de Producción Limpia en los formularios de adhesión y entregárselo a su Asociación Gremial respectiva, la que deberá remitir copia al CPL.
- Ejecutar las acciones específicas que se estipulan en el Acuerdo de Producción Limpia, a fin de alcanzar las metas y acciones comprometidas dentro de los plazos establecidos en el presente acuerdo.
- Designar al menos una persona, encargada de llevar el control de las metas y acciones que se están ejecutando.
- Realizar el diagnóstico cuando corresponda y entregar los resultados a la Asociación respectiva.
- Realizar las auditorias de seguimiento y control con personal propio o contratado al efecto.
- Realizar la auditoria final con un auditor registrado.
- Entregar información de los resultados de las auditorias de seguimiento y control y la auditoria final a quienes corresponda en los plazos convenidos.
- Entregar como parte de la auditoria final información relativa a costos y beneficios de la implementación de las acciones comprometidas en el APL a la asociación empresarial correspondiente, que permitan realizar una evaluación de impactos ambientales, productivos y de higiene y seguridad, del conjunto de empresas suscriptoras del APL.

## **2. Centro Apícola**

Responsabilidades:

- Apoyar a las empresas que participan en el APL en la selección y contratación de personal y/o en la ejecución de las auditorías relativas al diagnóstico inicial, seguimiento y control.
- Recibir y procesar la información de los resultados de las auditorías e informes.
- Elaborar los informes consolidados de seguimiento y control, en los plazos estipulados en el Acuerdo.
- Enviar la información consolidada al CPL para su distribución a los organismos públicos correspondientes, según lo establecido en el propio APL.
- Elaborar el informe consolidado final, según requisitos y formato establecido en el presente Acuerdo y en la NCh2807.Of 2003.
- Elaborar el informe de evaluación de impacto del APL.
- Participar del Comité Coordinador del Acuerdo.

## **3. Los Organismos Públicos Participantes del APL**

Responsabilidades:

- Ejecutar las acciones específicas que se estipulan en el Acuerdo de Producción Limpia, a fin de alcanzar las metas comprometidas dentro de los plazos establecidos en el presente acuerdo.
- Recibir, analizar, validar y almacenar la información agregada relativa a la implementación de las acciones que son de su competencia exclusiva, contenidas en el Acuerdo que entregue la asociación empresarial respectiva, y orientar a las empresas al cumplimiento de las metas.
- Emitir un informe a solicitud del CPL, en un plazo de noventa (90) días, del cumplimiento de una instalación específica, respecto de las metas y acciones comprometidas relacionadas con las materias de su competencia.
- Participar del Comité Coordinador del Acuerdo.

## **4. Consejo Nacional de Producción Limpia**

Responsabilidades:

- Coordinar el flujo de información entre las asociaciones empresariales y los organismos públicos participantes del APL para los fines correspondientes.

- Fomentar el cumplimiento del acuerdo.
- Otorgar el certificado de cumplimiento del APL.
- Participar del Comité Coordinador del Acuerdo.

## **NOVENO: COMITÉ COORDINADOR DEL ACUERDO**

El Comité Coordinador del Acuerdo es el encargado de monitorear el avance en la implementación del Acuerdo y solucionar los problemas y diferencias que surjan durante su desarrollo. Tiene además competencia para establecer las medidas aplicables en los casos de incumplimiento respecto de aquellas metas y acciones que no se encuentren normadas.

En el caso de surgir controversias relativas a la interpretación, implementación o grado de cumplimiento del Acuerdo, y que no se hubiere resuelto por otras vías, las partes deben recurrir al Comité Coordinador del Acuerdo. Las decisiones que adoptará este Comité serán por consenso y estará formado por un representante de cada Asociación Gremial, los representantes de los Servicios Públicos que tengan competencia en la materia a resolver y un representante del Consejo Nacional de Producción Limpia.

## **DÉCIMO: DIFUSIÓN, PROMOCIÓN Y ACCESO A FINANCIAMIENTO**

### **1. Difusión y promoción**

Las instalaciones suscriptoras que hayan cumplido con los compromisos establecidos y hayan sido certificadas, podrán utilizar el acuerdo como un mecanismo de promoción comercial de sus productos y servicios.

Las instituciones promotoras del Acuerdo, podrán proponer, consensuar y llevar a cabo otras actividades e iniciativas.

### **2. Acceso a financiamiento**

Para efectos de apoyar el cumplimiento de las metas del presente Acuerdo, el Consejo Nacional de Producción Limpia (CPL), Corporación de Fomento de la Producción (CORFO), INNOVA CHILE y el Instituto de Desarrollo Agropecuario (INDAP), se comprometen en los siguientes términos:

## **CPL**

Apoyar, en el marco del presupuesto y normativa vigente, con los recursos para el cumplimiento de los compromisos emanados del presente acuerdo. Ello considera el instrumento Fondo de Promoción de PL, a través de sus Líneas 1, 2, 3 y 4, que tienen como objetivo apoyar a las empresas, a través de las asociaciones gremiales, en diversas actividades ligadas a la producción limpia y a los APL, como en la implementación, evaluación, formación de conocimientos y competencias, misiones público-privadas y difusión de resultados.

## **CORFO**

Apoyar, en el marco del presupuesto y normativa vigente, con los recursos para el cumplimiento de los compromisos emanados del presente acuerdo. Ello considera los instrumentos dirigidos a fomentar la asociatividad, la contratación de asistencia técnica, la innovación y transferencia tecnológica, así como las líneas de crédito que CORFO intermedia a través de la banca.

Hacer expedita la tramitación técnica y administrativa de los instrumentos de fomento, para agilizar la asignación de recursos.

Los instrumentos de fomento disponibles son:

- Fomento a la Calidad APL (FOCAL APL)
- Fondo de Asistencia Técnica en Producción Limpia (FAT PL)
- Programa de Preinversión en Medio Ambiente
- Proyectos Asociativos de Fomento (PROFO)
- Programa de Preinversión en Eficiencia Energética
- Programa de Desarrollo de Proveedores (PDP)
- Consultoría Especializada
- Innovación Empresarial Individual
- Misiones tecnológicas
- Pasantías tecnológicas
- Programa de Difusión y Transparencia Tecnológica
- Innovación Pre competitiva
- Crédito CORFO Inversión
- Crédito CORFO Medioambiental
- Crédito CORFO Regional

Estas actividades corresponden a las acciones mínimas a realizar dentro del marco del Acuerdo. Las instituciones promotoras del Acuerdo, podrán proponer, consensuar y llevar a cabo otras actividades e iniciativas, durante la ejecución del acuerdo.

## **INNOVA**

Constituir una mesa de trabajo con participación de la Asociación Gremial, INNOVA y CPL, con el objetivo de diagnosticar y priorizar las necesidades actuales de innovación tecnológica dentro del sector en especial en lo que se refiere a la incorporación de valor agregado en los productos finales.

- Identificar alternativas de apoyo disponibles dentro de las herramientas de INNOVA, coherentes con el diagnóstico y priorización de necesidades previamente definidas.
- Establecer un plan de trabajo con el objeto de orientar a las empresas suscriptoras del APL en la postulación a financiamiento de proyectos de innovación y transferencia tecnológica.
- Orientar y apoyar la participación de las empresas suscriptoras del APL en el uso de los instrumentos de innovación y transferencia tecnológica disponibles.
- Coordinar con el CPL la promoción y difusión de los desarrollos tecnológicos innovadores exitosos aplicados en el sector.
- Apoyar la creación de capacidades para la gestión de la innovación y la tecnología en el sector, especialmente en las empresas adheridas al APL.
- Participar del Comité Coordinador del Acuerdo.

Estas actividades corresponden a las acciones mínimas a realizar dentro del marco del Acuerdo. Las instituciones promotoras del Acuerdo, podrán proponer, consensuar y llevar a cabo otras actividades e iniciativas, durante la ejecución del acuerdo.

## **INDAP**

Apoyar, en el marco del presupuesto y normativa vigente, con los recursos para el cumplimiento de los compromisos emanados del presente acuerdo. Ello considera instrumentos dirigidos a fomentar el desarrollo del capital humano, financiamiento crediticio y la facilitación de acceso a mercados.

Hacer expedita la tramitación técnica y administrativa de los instrumentos de fomento, para agilizar la asignación de recursos.

Los instrumentos de fomento disponibles son:

- **Servicio de Asesoría Técnica (SAT):** es un servicio de asesoría técnica que financia el apoyo en distintos ámbitos de acción a nivel de gestión predial, de la calidad y empresarial.
- **Programa de Desarrollo de Inversiones (PDI):** pone a disposición incentivos a la inversión que promuevan la generación de mejores condiciones para la gestión de actividades técnico productivas. Se cofinancia la ejecución de proyectos de inversión productivas orientados a modernizar los procesos productivos. Se financia hasta el 80 por ciento del valor neto del proyecto.
- **Programa de Desarrollo Local (PRODESAL):** programa que financia asesorías en el ámbito de producción, gestión organizacional y habilidades personales de los beneficiarios, a través de las municipalidades que ejecutan el programa.
- **Centros de Gestión (CEGES):** desarrolla capacidades de gestión empresarial en un plan de asesoramiento directo y altamente especializado en la información interna de cada empresa usuaria del Centro, ofreciendo los productos de contabilidad de gestión y tributaria; plan comercial y asesoría legal.
- **Nuevos emprendedores** (aplicable a las regiones VII, VIII y IX): persigue habilitar a productores de menores recursos, con énfasis en jóvenes y mujeres, para que se incorporen competitivamente a mercados formales, apoyando su empresarización, manejo técnico productivo y de gestión, para la gestión de sus negocios.
- **Profesionalización campesina:** persigue desarrollar competencias alineadas con los requerimientos del mercado, para dar sustentabilidad a sus negocios, de modo que logre su profesionalización de forma integral y progresiva, a través de nivelaciones de estudios y mejora en competencias técnicas. Este instrumento se articula con SENCE y Chilecalifica.
- **Redes prorubros:** promueve la agrupación voluntaria de productores para abordar de manera organizada y coordinada la gestión comercial asociativa. Es un fondo regional concursable de INDAP, que entrega incentivos económicos a empresas campesinas que producen y comercializan un mismo rubro o servicio. Se financia hasta el 80 por ciento del valor neto del programa.
- **Programa etiquetado:** programa de mejoramiento del etiquetado e imagen de los alimentos envasados por la Agricultura Familiar Campesina (AFC). Instrumento concursable de INDAP que permite cumplir con las modificaciones al Reglamento General de Alimentos. Productos que ofrece: diseño o rediseño del logo corporativo, tabla nutricional, código de barras con el primer año pagado y diseño de una etiqueta a cuatro colores con cuatro alteraciones.

## **DÉCIMOPRIMERO: SANCIONES**

Las sanciones por incumplimiento de los contenidos del acuerdo que se procede a detallar son complementarias entre ellas, y consisten en:

- Centro Apícola establecerá sanciones a las empresas asociadas, en función de lo que señalen los estatutos de la organización. Estas pueden ir desde amonestación, multa, hasta expulsión de la Asociación dependiendo de la gravedad.
- En caso que el acuerdo tenga asociado instrumentos de fomento del Estado, el incumplimiento de los contenidos del mismo, hará aplicable las sanciones establecidas en el contrato del instrumento de fomento respectivo.
- Una componente del seguimiento y control de los acuerdos es la publicación de los resultados del mismo. En tal sentido, el CPL podrá publicar en su página web u otro medio, la lista de instalaciones que cumplen el Acuerdo y la lista de las que no lo cumplen.

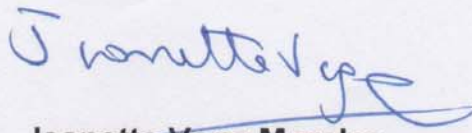
## **DECIMOSEGUNDO: ADHESIÓN AL ACUERDO**

Las empresas tendrán un plazo de cuatro (4) meses para adherir al Acuerdo, contados en días corridos desde la fecha de firma del mismo por parte de las autoridades y el Centro Apícola.

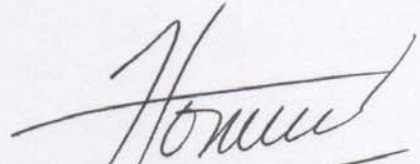
## **DÉCIMOTERCERO: PLAZO**

Para las instalaciones productoras de miel, el plazo de duración del presente Acuerdo es de doce (12) meses, contados desde el término del periodo de adhesión, el que se ha individualizado en la cláusula anterior. En el caso de las empresas de manipulación de miel el plazo de duración del presente Acuerdo es de treinta (30) meses, contados desde el término del periodo de adhesión de las empresas, individualizado en el punto anterior. Sin perjuicio de esto, cada una de las acciones establecidas en el presente Acuerdo define un plazo específico para ser implementada, el que deberá ser cumplido.

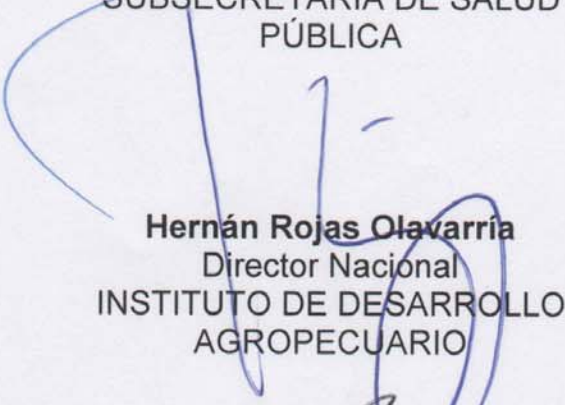
DÉCIMOCUARTO: FIRMANTES



**Jeanette Vega Morales**  
SUBSECRETARIA DE SALUD  
PÚBLICA



**Marigen Hornkohl Venegas**  
MINISTRA DE AGRICULTURA



**Hernán Rojas Olavarría**  
Director Nacional  
INSTITUTO DE DESARROLLO  
AGROPECUARIO



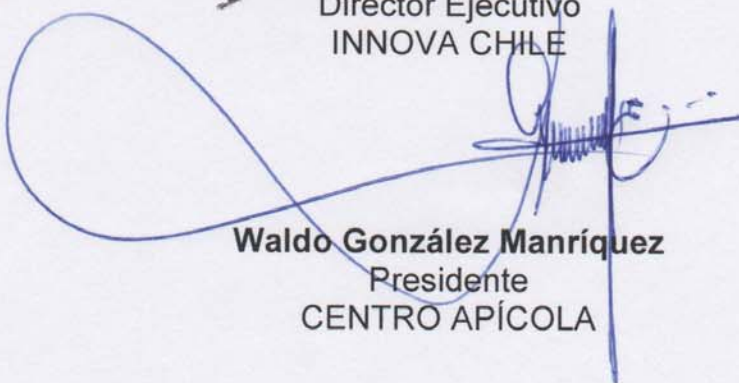
**Iván Nazif Astorga**  
Director Nacional  
OFICINA DE ESTUDIOS Y POLÍTICAS  
AGRARIAS  
MINISTERIO DE AGRICULTURA



**Claudio Maggi Campos**  
Director Ejecutivo  
INNOVA CHILE



**Francisco Bahamonde Medina**  
Director Nacional  
SERVICIO AGRÍCOLA Y GANADERO



**Waldo González Manríquez**  
Presidente  
CENTRO APÍCOLA



**Daniel Sempe Carlz**  
Presidente  
FEDERACIÓN RED NACIONAL  
APÍCOLA DE CHILE

**Juan Pablo Molina Sánchez**  
Presidente  
ASOCIACIÓN GREMIAL DE  
EXPORTADORES DE MIEL DE CHILE

**Rafael Lorenzini Paci**  
Director Ejecutivo  
CONSEJO NACIONAL DE  
PRODUCCIÓN LIMPIA

# **ANEXOS**

## ANEXO 1 GUIA DE AUTOEVALUACION PARA INSTALACIONES DONDE SE ELABORAN ALIMENTOS

*(Basada en el reglamento sanitario de los alimentos, D.S. 977/96 y el reglamento sobre condiciones sanitarias y ambientales básicas en los lugares de trabajo D.S. 594/99)*

Sin perjuicio de que las instalaciones de alimentos deben dar cumplimiento a toda aquella normativa sanitaria relacionada con la actividad que desarrollan, la siguiente guía da cuenta de al menos las condiciones sanitarias básicas que se deben mantener.

### ANTECEDENTES GENERALES

Nombre Instalación	
Rubro	
Dirección	
Comuna	
Teléfono	
Representante Legal	
Teléfono	
Email	

### EVALUACIÓN DE ASPECTOS NORMATIVOS

	SI	NO	N/C
La instalación cuenta con la o las autorizaciones sanitarias correspondientes a los fines que desarrolla (Art. 6 D.S. 977/96).			
Local se encuentra alejado de focos de insalubridad, olores, humo, polvo y otros contaminantes y no expuestos a inundaciones (art. 22 D.S. 977/96)			
Vías de acceso y zonas de circulación, al interior o inmediaciones del establecimiento son de superficie dura, pavimentada o tratada a fin de controlar el polvo ambiental (art. 23 D.S. 977/96)			
Se mantiene abundante abastecimiento de agua de calidad potable a presión y temperatura conveniente ( art. 13 D.S.			

594/99 y art. 27 D.S. 977/96)			
Se mantiene un sistema eficaz de evacuación de aguas residuales y en buen estado de funcionamiento (Art. 31 D.S. 977/96)			
Se mantienen servicios higiénicos para el personal iluminados, ventilados y sin conexión a la zona de elaboración (art. 32 D.S. 977/96)			
Cuenta con lavamanos con agua fría y caliente en servicios higiénicos del personal (art. 32 D.S. 977/96)			
Se mantiene en todo momento jabón y medio higiénico de secado de manos en servicios higiénicos del personal (art. 32 D.S. 977/96)			
Cuenta con servicios higiénicos para el personal separados por sexo (art. 22 D.S. 594/99)			
Cuenta con servicios higiénicos para el personal a no más de 75 metros de distancia del área de trabajo (art. 25 D.S. 594/99)			
Cuenta con duchas para el personal provistas de agua fría y caliente (art. 21 D.S. 594/99)			
Dispone de un recinto de vestidores separado por sexo provisto con casilleros guardarropas, en buenas condiciones, ventilados y en número igual al total de trabajadores (art. 27 D.S. 594/99)			
Cuenta con extintores de incendio, ubicados en lugar de fácil acceso, debidamente señalizados e instalados máximo a 1.30 metros del suelo a la base (art. 47 D.S. 594/99)			
Cumple con la distancia máxima de ubicación de extintores la que estará dada por el potencial de extinción y la superficie de cubrimiento (art. 46 D.S. 594/99)			
Los pisos y sus revestimientos del local son sólidos, no resbaladizos y fáciles de limpiar. (art.5 D.S. 594/99)			

Las paredes interiores, cielos rasos, puertas, ventanas y elementos estructurales, se mantienen en buen estado de limpieza y conservación y pintados en el caso que la actividad lo requiera (art. 6 D.S. 594/99)			
Se mantienen los pasillos y pisos libres de todo obstáculo permitiendo el desplazamiento fácil y seguro de los trabajadores (art. 7 D.S. 594/99)			
El lugar de trabajo se mantiene en buenas condiciones de orden y limpieza (art. 11 D.S. 594/99)			
Se mantiene una ventilación adecuada por medios naturales o artificiales (art. 32 D.S. 594/99)			
Cuenta con instalación independiente a las áreas de elaboración, destinada al almacenamiento de desechos y materiales no comestibles (art. 36 D.S. 594/99)			
Se mantiene limpia y libre de plagas los receptáculos y zona de almacenamiento de desechos ( art. 40 D.S. 977/96)			
Se mantiene un programa eficaz y continuo de lucha contra las plagas de la instalación y su entorno (art. 47 D.S. 977/96)			
De existir plaga, esta se controla con empresas autorizadas para tales efectos por la autoridad sanitaria correspondiente (art. 48 D.S 977/96)			
Si se mantienen, almacenan o exhiben alimentos o materias primas que precisen de frío para su conservación, cuentan con refrigeradores, vitrinas refrigeradas o cámaras frigoríficas según correspondan y están provistos de dispositivo para el registro de temperatura (art. 37 D.S. 977/96)			
Las instalaciones eléctricas y de gas están construidas, instaladas, protegidas y mantenidas de acuerdo a las normas establecidas por la autoridad competente (art. 39 D.S. 594/99)			
<b>TOTAL</b>	<b>26</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO</b>	<b>100</b>	<b>0</b>	

## II- CONDICIONES DE MANTENCION DE LOS ALIMENTOS

	SI	NO	N/C
Los alimentos envasados, nacionales o importados cuentan con la rotulación reglamentaria (art. 107, 108,109 D.S.. 977/96)			
<b>TOTAL</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO</b>	<b>100</b>	<b>0</b>	

### III.- CONDICIONES DE LOS MANIPULADORES

	SI	NO	N/C
Los manipuladores reciben una capacitación adecuada y continua en materia de manipulación higiénica de los alimentos e higiene personal (Art. 52 D.S. 977/96)			
El personal que manipula alimentos no realiza tareas que puedan contaminar sus manos y ropas de trabajo (Art. 54 D.S. 977/96)			
El personal que manipula alimentos se lava y cepilla siempre las manos antes de iniciar el trabajo, después de usar los servicios higiénicos, después de manipular material contaminado y todas las veces que sea necesario (Art, 55 D.S. 977/96)			
Los manipuladores mantienen una esmerada limpieza personal, no usan objetos de adornos en sus manos cuando manipulen alimentos y mantienen las uñas cortas, limpias y sin barniz (art. 56 D.S. 977/96)			
Los manipuladores de alimentos mientras realizan sus funciones llevan ropa protectora, tal como cofia o gorro que cubra la totalidad del cabello y delantal (Art. 56 D.S. 977/96)			
Si el manipulador de alimentos usa guantes, estos se mantienen en perfectas condiciones de limpieza e higiene (Art. 58 D.S. 977/96)			
Los manipuladores de alimentos no realizan practicas que puedan contaminar los alimentos, como comer, fumar, masticar chicle, o otras practicas antihigiénicas, tales como escupir (Art. 57 D.S. 977/96)			

El personal de aseo se encuentran capacitados en técnicas de limpieza (Art. 41 D.S. 977796)			
<b>Total</b>	9	0	0
<b>Porcentaje de cumplimiento</b>	100	0	

#### IV. condiciones de la elaboración de alimentos

	SI	NO	N/C
Las zonas de elaboración de alimentos cuentan con las áreas de recepción, selección y limpieza de las materias primas; preparación; almacenamiento de materias primas y producto terminado (art. 24 D.S. 977/96)			
El flujo del personal, vehículos y de materias primas en las distintas etapas del proceso, es ordenado y conocidos por todos los que participan en la elaboración, a fin de evitar la contaminación cruzada (art. 63 D.S. 977/96)			
Los pisos en la zona de preparación de alimentos son de materiales impermeables, no absorbentes, lavables, antideslizantes y atóxicos, no presentan grietas y son fáciles de limpiar. (art. 25 letra a) D.S. 977/96)			
Las paredes en la zona de preparación de alimentos son de material impermeable, no absorbentes, lavables, atóxicos y color claro. Hasta una altura mínima de 1,80 mts. Son lisas y sin grietas, fáciles de limpiar y desinfectar (art. 25 letra b) D.S. 977/96)			
Los cielos en la zona de preparación de alimentos no permiten la acumulación de suciedad, son de fácil limpieza y reducen al mínimo la condensación de agua de vapor y la formación de mohos (art. 25 letra c) D.S. 977/96)			
Las ventanas y otras aberturas en la zona de preparación de alimentos no permiten la acumulación de suciedad y las que se abren están provistas de protección contra vectores (art.25 letra d) D.S. 977/96)			

Las puertas en la zona de preparación de alimentos son de superficie lisa y no absorbente y cuando procede estas deben contar con cierre automático (art. 25 letra e) D.S. 977/96)			
Las escaleras, montacargas y estructuras auxiliares, como plataformas, escaleras de mano y rampas y estructuras y accesorios elevados que se encuentran en las zonas de preparación de alimentos están construidas de tal forma que no los contaminen (art. 25 letra f) y g) D.S. 977/96)			
Las zonas de preparación de alimentos esta separada de los recintos destinados alojamientos, servicios higiénicos, vestuarios y acopio de desechos (art. 27 d.s. 977/96)			
La zona de elaboración cuenta con lavamanos provisto de jabón y medios higiénicos para secarse las manos (art. 33 D.S. 977/96)			
Las lámparas suspendidas sobre material alimentario en cualquier fase de producción son de fácil limpieza y están protegidas en caso de rotura (art. 34 D.S. 977/96)			
Los equipos, superficies de trabajos y utensilios se mantienen en perfectas condiciones de limpieza (art. 72 D.S. 977/96)			
Los equipos y utensilios se mantienen debidamente protegidos en estantes, vitrinas u otros. (art. 42 D.S. 977/96)			
En las zonas de producción, elaboración, transformación, envase y almacenamiento de alimentos no se mantienen sustancias tóxicas que puedan representar un riesgo para la salud (art. 50 D.S. 977/96)			
En la elaboración se utilizan materias primas e ingredientes en buen estado de conservación (art. 61 D.S. 977/96)			
En las salas de elaboración de alimentos no existe presencia de animales (art. 46 D.S. 977/96)			
<b>Total</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Porcentaje de cumplimiento</b>	<b>100</b>	<b>0</b>	

#### V.- antecedentes complementarios

	SI	NO	N/C
Cuenta con sistema de aseguramiento de calidad en las distintas etapas del proceso			
Cuenta con un programa escrito de buenas practicas de manufacturas (bmp)			
Cuenta con un programa escrito de procedimiento operacionales estandarizados (sop)			
Cuenta con un programa escrito de procedimientos de sanitizacion estandarizado (ssop)			
Cuenta con un programa escrito de haccp			
Realiza control de laboratorio de los procesos			
Realiza control de proveedores externos			
Cuenta con reglamento interno			
Cuenta con comité paritario (mayor a 25 trabajadores)			
<b>Total</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Porcentaje de cumplimiento</b>	<b>100</b>	<b>0</b>	

Total de cumplimiento instalación	
Porcentaje de cumplimiento	

## **ANEXO 2**

### **ANTECEDENTES BÁSICOS PARA UN EFECTIVO PLAN DE CONTROL DE PLAGAS**

---

#### **OBJETIVOS**

Deberán adoptarse buenas prácticas de higiene para evitar la formación de un medio que pueda conducir a la aparición de plagas. Se debe reducir al mínimo las probabilidades de infestación mediante un buen saneamiento, la inspección de los materiales que se introducen y una buena vigilancia, limitando así la necesidad de los plaguicidas.

#### **ASPECTOS METODOLOGICOS**

Las infestaciones de plagas deberán combatirse de manera inmediata y sin perjuicio de la inocuidad de los alimentos. El tratamiento con productos químicos, físicos o biológicos deberá realizarse de manera que no represente una amenaza para la inocuidad o la aptitud de los alimentos.

#### **Medidas para impedir el acceso, infestación y anidamiento**

Los edificios deberán mantenerse en buenas condiciones necesarias, para impedir el acceso de las plagas y eliminar posibles lugares de reproducción. Los agujeros, desagües, y otros lugares por los que puedan penetrar plagas deberán mantenerse cerrados, mediante redes metálicas en ventanas, puertas, aberturas de ventilación. Se impedirá la entrada de animales en los recintos de elaboración de alimentos. (Art. 24, 25 .c. d y 38)

La disponibilidad de alimentos y de agua favorece el anidamiento y la infestación de la plagas. Las posibles fuentes de alimentos deberán almacenarse o guardarse teniendo presente este aspecto. El uso de recipientes adecuados, por encima del nivel del suelo y separados de las paredes, mantener limpias las zonas interiores

y exteriores. Manejo de desperdicios en recipientes tapados a prueba de plagas y su eliminación frecuente.

Deberán examinarse periódicamente las instalaciones y las zonas circundantes para detectar posibles infestaciones.

### **Programas para luchar contra las plagas.**

Un programa para luchar contra las plagas debe incluir desde el diagnóstico para establecer los objetivos específicos, metodología en consecuencia, evaluaciones de resultados y las conclusiones y/o medidas que correspondan.

En forma específica un programa debe incluir:

Objetivos del programa, si es preventivo o curativo.

Los aspectos metodológicos:

- Lista de productos químicos a utilizar, su concentración, el lugar en donde será aplicado, el método y frecuencia de aplicación.
- Un mapa del emplazamiento de trampas o de aplicaciones.
- El nombre de la persona o equipo al que se le ha asignado la responsabilidad de la lucha contra las plagas. También deberá constatar el nombre de la empresa o compañía que ejecuta el programa. Esta empresa deberá contar con Autorización Sanitaria.
- El tipo y frecuencia de la inspección para verificar la eficacia del programa.
- Los plaguicidas utilizados deben usarse de conformidad con las instrucciones y haber sido aceptados por la reglamentación correspondiente.
- El tratamiento del equipo, instalaciones o ingredientes para la lucha contra las plagas debe realizarse sin que se pueda sobrepasar el límite establecido para residuos de plaguicidas, por ejemplo, limitando el número de fumigaciones por lote.
- Los pájaros y animales, aparte de los destinados al sacrificio, deben quedar excluidos de las instalaciones.

**ANEXO 3  
FORMULARIO DE SEGUIMIENTO Y CONTROL N° 1**

---

