



¡Deje su huella
positiva en la cadena
de producción de la
frambuesa!

Guía de Buenas Prácticas del Comercializador para la Inocuidad en la Frambuesa



¿Por qué y para qué esta Guía?



En la cadena productiva de la frambuesa, esta llega a la mesa de alguien en el mundo con su huella. Trabajemos entre todos para que sea una huella limpia.



¿Puede mi forma de trabajar poner en riesgo mi fuente de ingresos?

SI, si descuidamos las prácticas de higiene podemos transmitir una enfermedad y **TODA LA INDUSTRIA DE LA FRAMBUESA SE VERÁ AFECTADA**. Desde el cosechero hasta el exportador, su trabajo y fuente de ingresos se ponen en riesgo.



1. Trazabilidad y Registros

1.1) Control de Proveedores

- > Los comercializadores deben contar con una ficha de proveedores, la que debe contener la siguiente información:
 - Nombre, RUT, dirección, especie, hectáreas, teléfono y código SAG.
- > Para el caso de la frambuesa, el comercializador deberá ingresar todos los códigos SAG de sus proveedores en la página web del SAG. Si alguno de estos proveedores no está inscrito en el SAG, el comercializador no podrá comprar fruta a ese proveedor o él deberá inscribirlo.

1.2) Registro Diario de Recepción de Fruta

- > Este registro deberá contener al menos la siguiente información:
 - Nombre productor, especie, volumen, código SAG sólo para frambuesa.
- > Este "Registro Diario de Despacho de Productos" por medio de transporte:
 - Deberá estar disponible para la empresa donde entrega y debe contener la siguiente información: Nombre productor, N° guía de despacho, especie, volumen (kilos), código SAG en el caso que corresponda.
 - Esta información debe ser entregada a la empresa donde entrega fruta y el no tenerla será causal de rechazo del camión.



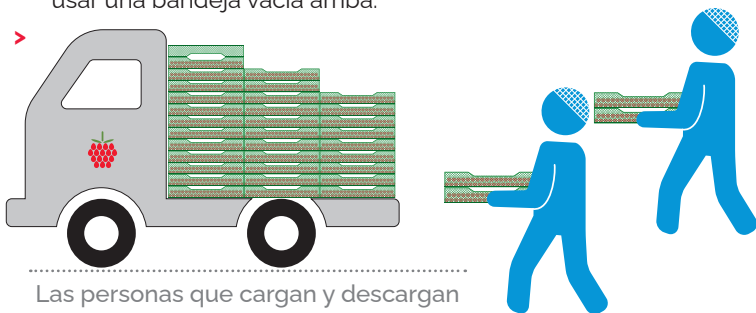
2. Transporte

- > El medio de transporte de la fruta deberá ser para uso exclusivo de fruta, materiales de cosecha y personas.
- > Junto a la fruta **NO SE PUEDEN TRANSPORTAR PRODUCTOS ALÉRGICOS**, como cereales, nueces, almendras, maní, entre otros.
- > El vehículo **NO PUEDE** usarse para el transporte de guano, tierra, basuras, escombros etc.



Jamás utilice el vehículo en que transporta su fruta, para la carga de tierra, estiércol u otros materiales contaminantes.

- > Las personas que cargan y descargan el vehículo deben usar en todo momento cubre cabello.
- > La fruta deberá transportarse cubierta hasta abajo para evitar la entrada de polvo, insectos durante el trayecto. La cubierta protectora (carpa, malla rachel) debe estar limpia, en buenas condiciones y nunca en contacto directo con la fruta. Se puede usar una bandeja vacía arriba.



Las personas que cargan y descargan la fruta **DEBEN** cubrir su cabello.

La carga debe ser cubierta **HASTA ABAJO**, para evitar su contaminación con polvo o insectos.

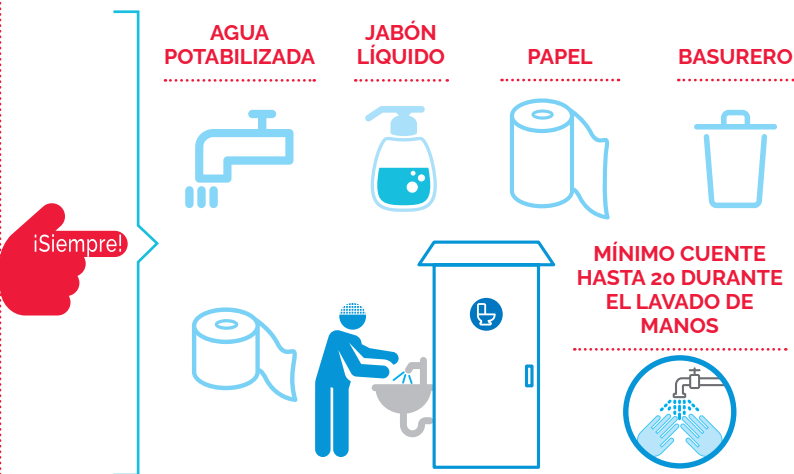


3. Acopio

- > El acopio de las frambuesas debe ser realizado en un recinto cerrado, con buena ventilación y mallas que impidan el ingreso de insectos.
- > Nunca deje las bandejas en el suelo (por ejemplo, déjelas sobre pallets).
- > La fruta que cae al suelo **NO DEBE RECOGERSE** y debe ser eliminada.
- > Todas las personas que trabajen en el acopio deben usar cubre cabello en forma permanente.



- > Sus operarios deben:
 - Lavarse **SIEMPRE** las manos antes de empezar a trabajar.
 - Lavarse **SIEMPRE** las manos después de usar el baño.
 - Lavarse **SIEMPRE** las manos después de comer.
- > Disponga de agua limpia, jabón líquido, papel para secarse las manos y basurero.



4. Auditoría

Todo Comercializador debe aceptar que las empresas a las que entrega su fruta, puedan realizar auditoría para validar la información.

*Llevamos las frambuesas
en el corazón. Por eso,
dejemos una huella
positiva en nuestro
trabajo.*



**Hagamos de las buenas prácticas
productivas de la frambuesa un
hábito y cuidemos entre todos lo
que hemos construido.**

*Para más información o consultas,
visitenos en:
www.frambuesachilena.cl*



Esta guía forma parte de las "Buenas Prácticas para la Inocuidad en la
Frambuesa", iniciativa liderada por:



Esta guía, sus textos e imágenes, son propiedad intelectual protegida. Se prohíbe su reproducción parcial o total por cualquier medio o su distribución física o electrónica sin la expresa autorización de sus autores.