

ESTABLECE EL SISTEMA DE CONTROL OFICIAL DE INOCUIDAD EN LA CADENA AGROALIMENTARIA DE LOS PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS FRESCOS Y CONGELADOS DE EXPORTACIÓN Y DEROGA RESOLUCIÓN N° 3.410/2002

---

**SANTIAGO,**

N° \_\_\_\_\_/ VISTOS: La Ley N° 18.755 Orgánica del Servicio Agrícola y Ganadero; el decreto ley N° 3.557, de 1980, sobre Protección Agrícola; el decreto supremo N° 112, de 2018, que designa al Director Nacional del Servicio Agrícola y Ganadero; la Resolución N° 7 de 2019, de la Contraloría General de la República, y las facultades que invisto como Director Nacional.

**CONSIDERANDO:**

1. Que el Servicio Agrícola y Ganadero, en adelante, el Servicio, tiene por objeto contribuir al desarrollo agropecuario del país, para lo cual tiene entre sus funciones y atribuciones, el establecimiento de los requisitos necesarios para emitir certificados fitosanitarios de los productos vegetales que se exportan, según los requerimientos de las Organizaciones Nacionales de Protección Fitosanitaria de los países de destino, además de establecer los requisitos para certificar la aptitud para el consumo humano de productos agropecuarios primarios destinados a la exportación.
2. Que, los países y bloques económicos a los cuales Chile exporta frutas y hortalizas, en estado fresco y congelado, asignan una alta relevancia a la inocuidad de los alimentos y a la protección de la salud de los consumidores de esos países, para lo cual establecen medidas para protegerlos de las Enfermedades Transmisibles por los Alimentos (ETAs).
3. Que, en visitas de auditorías de organismos oficiales en materia de inocuidad de los países importadores, han evaluado en terreno los sistemas de control oficial con los que Chile cuenta, para los productos hortofrutícolas frescos y congelados destinados a la exportación, con lo cual verifica el nivel de cumplimiento de las exigencias establecidas en dichas regulaciones.

4. Que, existe abundante evidencia que respalda la efectividad de los sistemas de autocontrol, como también los que brindan las certificaciones privadas implementadas por los productores y establecimientos nacionales que manipulan y elaboran productos hortofrutícolas primarios destinados a la exportación.
5. Que, los organismos oficiales en materia de inocuidad de países importadores de los productos hortofrutícolas primarios chilenos notifican a este Servicio, de los incumplimientos y retiros de mercado, solicitando el desarrollo de gestiones oficiales para determinar las causas de tales incumplimientos, y establecer acciones correctivas y de seguimiento.
6. Que, para certificar la aptitud para el consumo humano de productos hortofrutícolas primarios destinados a la exportación, se requiere establecer los requisitos y obligaciones que deben cumplir los actores privados responsables de los huertos productivos, establecimientos de procesamiento, empaçado, almacenamiento, distribución y exportación, así como los mecanismos que permitan prevenir en forma adecuada la exportación de productos que no cumplan con los requerimientos o que presenten un riesgo para el consumo humano.
7. Que, se requiere formalizar y fortalecer el control oficial en materia de inocuidad de los productos hortofrutícolas primarios destinados a la exportación, habida cuenta de la preocupación mundial, y los compromisos adquiridos por nuestro país con los organismos oficiales de esos países, así como de las mejoras en los sistemas de detección analítica disponibles.

#### **RESUELVO:**

1. Establézcase el Sistema de control oficial de inocuidad en la cadena agroalimentaria de los productos hortofrutícolas frescos y congelados destinados a la exportación, en adelante el Sistema.

#### **Título I Disposiciones generales**

2. La coordinación del Sistema estará a cargo de la División de Protección Agrícola y Forestal del Servicio Agrícola y Ganadero, a través del Subdepartamento de Plaguicidas y Fertilizantes del Departamento de Regulación y Control de Insumos y Productos Silvoagrícolas.



3. El Sistema abarcará todos los productos hortofrutícolas frescos y congelados producidos, elaborados y comercializados con fines de exportación, incluyendo productos hortofrutícolas importados que se procesan para la exportación, para aquellos mercados que establezcan exigencias y requisitos de controles oficiales en materia de inocuidad de los alimentos u otros mercados con los cuales el Servicio suscriba protocolos específicos.
4. La responsabilidad de asegurar la inocuidad en la producción de estos alimentos radica en los actores privados que los producen, procesan, empaacan, almacenan y exportan, en adelante los participantes, introduciéndolos en la cadena agroalimentaria para fines de exportación, sin perjuicio de las acciones de control oficial que el Servicio ejerza en esta materia.
5. Para los efectos de la aplicación de la presente Resolución se establecen las siguientes definiciones:
  - a. Inocuidad de los alimentos: Garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.
  - b. Participante: actores privados que producen, importan, procesan, empaacan, almacenan y exportan productos hortofrutícolas frescos o congelados, introduciéndolos en la cadena agroalimentaria para fines de exportación.
  - c. Producto hortofrutícola: Frutas y hortalizas que tienen como uso previsto el consumo humano, en estado fresco o congelado, sobre los cuales se establecen exigencias y requisitos en materia de inocuidad de los alimentos.
  - d. Producto terminado: Aquél embalado en su envase definitivo de exportación.

## **Título II**

### **Inscripción de los participantes**

6. Los participantes de las diferentes etapas de la cadena agroalimentaria de los productos hortofrutícolas destinados a la exportación deberán estar inscritos ante el SAG, proceso que se deberá realizar en el Sistema de Registro Agrícola, o aquél que lo reemplace.
7. Una vez finalizado el proceso de inscripción, cada participante obtendrá un código que lo identificará, para fines de trazabilidad y uso obligatorio en las etiquetas de los envases de exportación.



### **Título III**

#### **Requisitos de los participantes**

8. Se deberá cumplir con los siguientes requisitos generales y específicos según tipo de participante:

BORRADOR



### 8.1. Requisitos generales.

- a. Cada participante deberá identificar y controlar los peligros en los procesos que ejecuta y que pueda afectar la inocuidad del producto. El mecanismo que deben utilizar es el Proceso de Análisis de Peligros, en base al cual deben quedar documentadas las medidas que se tomarán para controlar cada peligro identificado. Servirán para estos efectos los registros de los sistemas de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Sistema de Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP), según corresponda, u otros protocolos que las empresas tengan implementados.
- b. Los participantes deberán demostrar al SAG la implementación de estos sistemas mediante un certificado emitido por una empresa certificadora acreditada ante un organismo de acreditación nacional o internacional.
- c. Tratándose de productores pertenecientes a la Agricultura Familiar Campesina (AFC) no requerirán de un certificado para demostrar la implementación de los sistemas de BPA, BPM o HACCP, según corresponda; no obstante, dicha implementación deberá ser controlada por la planta que embala o procesa su producción o materia prima.

### 8.2 Requisitos específicos para el exportador.

- a. Deberá contar con un procedimiento interno para verificar periódicamente que las plantas que embalan y procesan los productos hortofrutícolas cumplen los requisitos referidos a Buenas Prácticas de Manufactura o HACCP. Estas prácticas de autocontrol deberán considerar a lo menos un mecanismo de trazabilidad permanente de las partidas que exportan, y su relación con el origen del producto, y lugares donde se ha procesado y/o almacenado. La trazabilidad debe estar disponible para las inspecciones de inocuidad o investigaciones que efectúe el Servicio. Servirán para estos efectos los registros de la empresa exportadora o aquellos que les entreguen empresas certificadoras.
- b. Deberá contar con un sistema de control de proveedores, respecto de los cuales, deberá exigir la implementación de medidas para controlar los peligros inherentes a los productos hortofrutícolas que introduce a la cadena agroalimentaria de exportación.
- c. Otros requisitos que establezcan los mercados con los cuales el Servicio suscriba protocolos específicos o instructivos y/o documentos específicos que el Servicio establezca.

### 8.3 Requisitos específicos para la planta embaladora y planta de proceso.

- a. Deberán contar con una contraparte técnica, quien deberá contar con formación profesional o técnica compatible con el desarrollo de las



funciones en materia de inocuidad, que cumpla con el perfil que defina el Servicio.

- b. Deberá tener implementado un programa de prerrequisitos que considere al menos los siguientes elementos:
  - i. Limpieza y sanitización de equipos, utensilios, estructuras e instalaciones.
  - ii. Mantenimiento de equipos, utensilios, estructuras e instalaciones.
  - iii. Control de plagas.
  - iv. Control y eliminación de desechos y residuos como prevención de contaminación cruzada.
  - v. Control de proveedores.
  - vi. Control de material primas respecto de parámetros de inocuidad.
  - vii. Control de producto terminado respecto de parámetros de inocuidad.
  - viii. Salud e higiene del personal.
  - ix. Capacitación del personal, en especial de aquél que manipula el producto.
  - x. Trazabilidad de materias primas y productos terminados.
  - xi. Investigación y retroalimentación de reclamos y denuncias de consumidores o clientes.
  - xii. Retiro y recuperación del producto.
- c. Otros requisitos que establezcan los mercados con los cuales el Servicio suscriba protocolos específicos o instructivos y/o documentos específicos que el Servicio establezca.

### 8.3 Requisitos específicos para el centro de acopio e instalación intermedia que participe en la cadena agroalimentaria de los productos hortofrutícolas de exportación.

- a. Deberá tener implementado un programa de prerrequisitos que considere al menos los siguientes elementos:
  - i. Limpieza y sanitización de equipos, utensilios, estructuras e instalaciones.
  - ii. Mantenimiento de equipos, utensilios, estructuras e instalaciones.
  - iii. Control de plagas.
  - iv. Control y eliminación de desechos y residuos como prevención de contaminación cruzada.
  - v. Control de proveedores.
  - vi. Control de material primas respecto de parámetros de inocuidad.
  - vii. Control de producto terminado, si corresponde, respecto de parámetros de inocuidad.
  - viii. Salud e higiene del personal.
  - ix. Capacitación del personal, en especial de aquél que manipula el producto.
  - x. Trazabilidad de materias primas y productos terminados.



- b. Otros requisitos que establezcan los mercados con los cuales el Servicio suscriba protocolos específicos o instructivos y/o documentos específicos que el Servicio establezca.

#### 8.4 Requisitos específicos para el productor.

- a. Deberán contar con una contraparte, responsable de las materias técnicas y administrativas relacionada con el sistema de inocuidad.
- b. Disponer de agua potabilizada para lavado de manos y cualquier uso en que ésta tome contacto con el alimento.
- c. Contar con un programa de prerrequisitos que considere al menos lo siguiente:
  - i. Existencia servicios higiénicos que cuente con suficiente disponibilidad de agua, jabón, y limpieza, mantención e higiene en forma periódica.
  - ii. Fuentes de agua apropiadas para el uso en lavado de manos y aplicación de fitosanitarios.
  - iii. Mantención y calibración de equipos de aplicación de plaguicidas y otros insumos agrícolas.
  - iv. Análisis de aguas para uso en aplicación de plaguicidas y otros insumos agrícolas.
  - v. Capacitación del personal que manipula y aplica plaguicidas.
  - vi. Capacitación del personal de cosecha, en materia de manipulación de alimentos.
  - vii. Control del producto cosechado respecto de parámetros de inocuidad.
- d. Otros requisitos que establezcan los mercados con los cuales el Servicio suscriba protocolos específicos o instructivos y/o documentos específicos que el Servicio establezca.

### **Título IV** **Obligaciones de los participantes**

- 9. Cada participante deberá cumplir las siguientes obligaciones:
  - a. Suscribir el Acuerdo Operacional de Inocuidad, documento a través del cual cada participante acepta y se compromete a dar cumplimiento a los requisitos y disposiciones de la presente Resolución, a los instructivos y/o documentos específicos que el Servicio establezca y al referido Acuerdo.
  - b. Cumplir con los requisitos que establezcan los mercados con los cuales el Servicio suscriba protocolos específicos.
  - c. En el caso de los establecimientos que embanan o procesan y de los predios, los códigos deberán ser utilizados en el etiquetado de los envases, de acuerdo a los procedimientos establecidos para estos efectos y en el caso de los predios, el código se deberá indicar en la





Guía de Despacho del Servicio de Impuestos Internos, que respalda el traslado del producto desde el predio al establecimiento.

- d. Los exportadores y establecimientos que embalan o procesan deberán verificar que la materia prima provenga de predios que se encuentren inscritos ante el SAG.
- e. Notificar inmediatamente al Servicio todo evento o circunstancia que involucre la sospecha o contaminación confirmada de que alguno de los alimentos que ha manipulado o introducido en la cadena alimentaria de exportación no cumple con las condiciones en materia de inocuidad.
- f. Implementar acciones correctivas y preventivas, en especial si se ha producido un evento que ha sido objeto de una notificación oficial emitida por las autoridades de los países de destino, como también de clientes o importadores, para aquellos mercados que tienen requisitos y exigencias de controles oficiales en materia de inocuidad de los alimentos.
- g. Ante la necesidad de realizar modificación de la contraparte técnica, la planta embaladora o de proceso deberá garantizar y demostrar al SAG que el nuevo personal cumple con el perfil definido por el Servicio.
- h. La planta embaladora o de proceso deberá enviar a su contraparte técnica a las reuniones, cursos o jornadas de actualización en materia de inocuidad de los alimentos o procedimientos del Sistema, que eventualmente podrá realizar el SAG o alguna entidad aprobada por el Servicio.
- i. Facilitar y cooperar en las actividades que realice el Servicio en el marco del funcionamiento del Sistema, colocando a disposición toda la información del proceso, la cual podrá ser requerida en cualquier instancia de control o inspección que efectúe el SAG.

## **Título V**

### **Acciones de control oficial del Servicio**

#### 10. Verificación documental de la inscripción de los participantes.

El Servicio verificará documentalmente que la información entregada por cada participante al momento de la inscripción esté completa y cumpla con los requisitos establecidos, comunicando el resultado de esta verificación de acuerdo a los medios que defina que, de ser favorable, permitirá firmar el respectivo Acuerdo Operacional de Inocuidad.

#### 11. Inspecciones de inocuidad.

El Servicio, como parte de los controles oficiales del Sistema establecido por la presente Resolución, podrá realizar inspecciones de inocuidad a





nivel de predio (producción primaria) y de establecimientos, en cualesquiera etapas dentro de las plantas embaladoras y proceso, centros de acopio, y también a empresas exportadoras, para constatar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente Resolución.

Durante las inspecciones de inocuidad, el Servicio podrá solicitar los registros o documentos relacionados, como también realizar entrevistas y consultas al personal de cada participante.

En este proceso el Servicio podrá requerir la modificación de los procedimientos y exigir la adopción de mayores medidas para controlar o prevenir un peligro identificado.

#### 12. Muestreos oficiales.

El Servicio podrá realizar monitoreos para peligros químicos y microbiológicos, cuyos análisis podrán ser efectuados en laboratorios del Servicio, laboratorios externos autorizados o de instituciones públicas en convenio con el Servicio.

#### 13. Gestión de notificaciones oficiales por incumplimiento.

Toda notificación oficial de incumplimiento recibida por el Servicio en materia de inocuidad que involucre productos hortofrutícolas exportados por Chile será gestionada por el Servicio a través de un proceso de investigación para determinar sus posibles causas y acciones a seguir.

### **Título VI Sanciones y medidas por incumplimiento**

14. El Servicio podrá aplicar medidas por incumplimiento a los participantes que no cumplan con lo establecido en la presente Resolución, en el Acuerdo Operacional de Inocuidad, o en los instructivos y/o documentos específicos que el Servicio establezca.
15. Las medidas por incumplimiento podrán ser la suspensión o la revocación de la inscripción y las causales para su aplicación se establecerán en los Acuerdos Operacionales de Inocuidad.
16. Las medidas a que se refiere el numeral anterior se aplicarán sin perjuicio de las sanciones que contemplan las leyes vigentes y de las facultades que el Decreto Ley N° 3557, de 1980, sobre Protección Agrícola, y la Ley N° 18.755, confieren al Servicio.
17. Deróguese la Resolución SAG N° 3410 del año 2002.



18. La presente Resolución entrará en vigor a los 180 días corridos desde su publicación en el Diario Oficial.

**ANÓTESE, COMUNÍQUESE Y PUBLÍQUESE**

**HORACIO BORQUEZ CONTI  
DIRECTOR NACIONAL  
SERVICIO AGRÍCOLA Y GANADERO**

*Distribución:*

- *Directores Regionales Todas las Regiones.*
- *División de Protección Agrícola y Forestal.*
- *Unidad de Comunicación y Prensa Nivel Central.*
- *Oficina de Partes.*

*RAR/AAP/PRM/RSC/CVB*

