



PAUTA DE VERIFICACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCTOS CONGELADOS

Fecha de vigencia: 17-11-2021

1. DATOS GENERALES	
Código del Establecimiento	
Nombre del Establecimiento	
Región	
Comuna	
Nombre Responsable Técnico	

2. REGISTROS	
Cuenta con un sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).	
Cuenta con Resolución Sanitaria (Si/No). indicar número.	
Cuenta con registros de los huertos (CSG) de origen de la fruta (incluyendo respaldo del programa de Buenas Prácticas Agrícolas y Manejo Integrado de Plagas).	
Realiza análisis de residuos de pesticidas para los productos de exportación.	
Realiza análisis de residuos de metales pesados para los productos de exportación.	
Realiza análisis microbiológicos para los productos de exportación.	
Cuenta con planos de la instalación con sus dimensiones.	
Cuenta con los datos del propietario u operador.	
Cuenta con un detalle que indique, para cada cámara del Establecimiento, su capacidad y el material de aislamiento.	
Cuenta con información sobre marca, modelo, tipo y capacidad de compresores de refrigeración, condensadores, evaporadores o equipos de circulación de aire .	
Cuenta con detalles del equipo de refrigeración, incluyendo rango de Tº, ciclo de descongelación, otros detalles.	
Indicar tipo de sistema de congelación utilizado (ej. tradicional, u otra metodología de congelamiento).	

PAUTA DE VERIFICACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCTOS CONGELADOS

Fecha de vigencia: 17-11-2021

2. MEDIDAS PREVENCIÓN COVID-19	
Cuenta con pediluvio para ingreso a instalaciones.	
Cuenta con lavamanos para ingreso a instalaciones.	
Cuenta con alcohol gel dentro de las instalaciones.	
Uso obligatorio de mascarilla en las instalaciones.	

3. INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO		Cumple	No Cumple	N/A
3.1	El Establecimiento cuenta con un sistema de refrigeración, aislamiento y control termostático que permita mantener la temperatura de la fruta durante todo el proceso.			
3.2	El proceso de congelado cuenta con un sistema de registro de las temperaturas de los productos, al menos cada 5 minutos.			
3.3	Los registros de temperatura contemplan todos los sensores de la cámara o método utilizado para congelar el producto.			
3.4	Los registros de temperatura incluyen mediciones al inicio, mitad y al final del proceso de congelado.			
3.5	Se mantienen calibrados los equipos para registrar la temperatura, por un tercero calificado.			
3.6	Los certificados que acreditan la calibración de los equipos se encuentran vigentes.			
3.7	Las cámaras que almacenan el producto congelado mantienen la fruta a una temperatura de -18°C o menos.			
3.8	Las cámaras que almacenan el producto congelado a -18°C o menos, cuentan con un sistema de registro de temperatura.			
3.9	El Establecimiento dispone de áreas de carguío bajo resguardo para el despacho de productos congelados.			



PAUTA DE VERIFICACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCTOS CONGELADOS

Fecha de vigencia: 17-11-2021

4. RESULTADO DE LA VISITA		Cumple	No Cumple	N/A
4.1	El establecimiento cumple lo requerido.			

5. MOTIVO POR EL CUAL NO CUMPLE (SI CORRESPONDE)
Fecha próxima visita:

6. RESULTADO VISITA VERIFICACIÓN PUNTOS PENDIENTES

Nombre y Firma
Responsable de la Planta

Nombre y Firma
Supervisor/a de Exportaciones
Agrícolas