

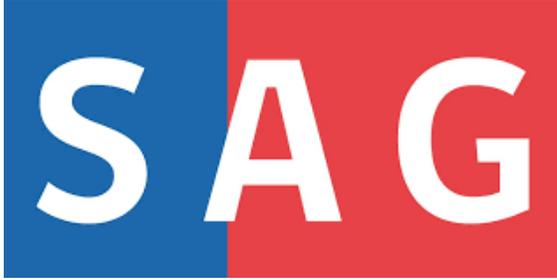
**CONTROL OFICIAL DE INOCUIDAD EN PRODUCTOS  
HORTOFRUTÍCOLAS DE EXPORTACIÓN:  
Avances y brechas en la implementación de la  
Norma 7550 en el Sector Berries.**



Rodrigo Sotomayor

Jefe Depto. regulación y Control de  
Insumos y Productos Silvoagrícolas

**SERVICIO AGRÍCOLA Y GANADERO**



# SISTEMA DE CONTROL DE INOCUIDAD

31 de Agosto de 2023

INOCUIDAD

IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA

Lógica visita CFIA

Registro Agrícola

PRODUCTOS

Resolución N°7550

SAG

HORTOFRUTÍCOLAS

EXPORTACIÓN

Protección Agrícola

Acuerdos

Operacionales

inspección

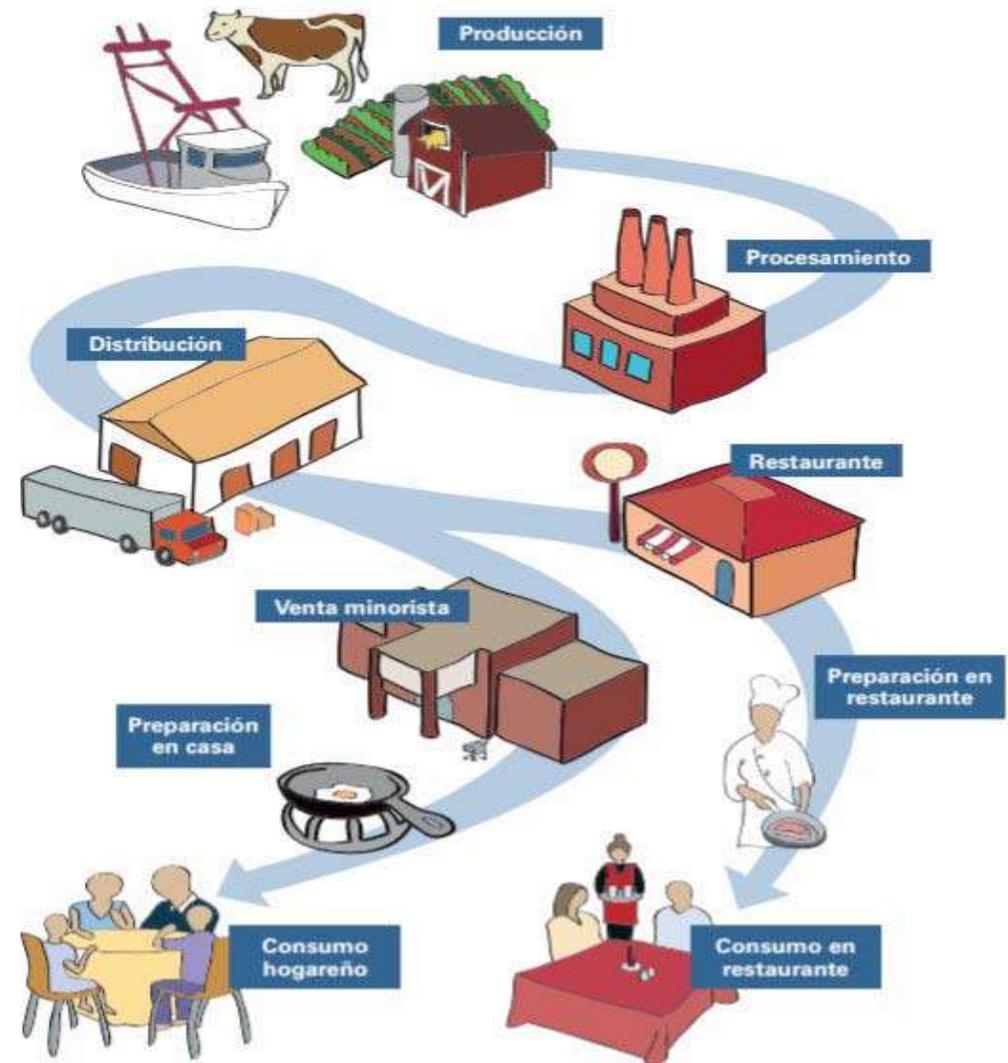
COMPONENTES DEL SISTEMA DE CONTROL

CHILE

Año	ANTECEDENTES HISTORICOS
2002	Se establece la Resolución 3410, en respuesta a intoxicaciones en Canadá y USA en embarques de frambuesas. Trazabilidad determinó origen en Guatemala
2007	Armonización de LMR's en los 27 estados miembros de la UE.
2009	SAG establece PMRP en vegetales (principalmente frutas) de exportación (Requerimiento FVO).
2011	Ley FSMA de los EE.UU. Marca punto de referencia mundial. Le siguen Canadá y Japón.
2017	Se establece el Monitoreo de Metales Pesados en frutas destinadas a la exportación.
2018	Auditorías Canadá y UE. Necesidad de robustecer controles microbiológicos.
2018	Reconocimiento del Sistema de Inocuidad por parte de Indonesia.
2019	En metales pesados se amplía a Plomo, Arsénico, Cadmio y Mercurio.
2021	En Monitoreo de contaminantes microbiológicos se integran los controles sobre Escherichia coli, Salmonella sp. y Listeria monocitógenas.
2022	Se renueva reconocimiento de sistema por parte de Indonesia y se validan laboratorios de inocuidad chilenos.

Año	ANTECEDENTES HISTORICOS
2022	Se inicia implementación de la Norma 7550.
2023	Se Publica Reglamento de la Ley de Fertilizantes y Bioestimulantes. Se inicia discusión de norma técnica de límites máximos de metales pesados en fertilizantes.
2024	Ampliación en el PMRP de 225 a 320 analitos de residuos de plaguicidas.

Concepto de Cadena:  
Responsabilidad de  
cada participante



# Inocuidad: Protección de la salud de los consumidores



## **MARCO NORMATIVO SAG / Atribuciones del Servicio en materia de inocuidad Alimentaria**

La **Ley Orgánica N° 18.755**, del Servicio Agrícola y Ganadero, en su artículo 3 letra m), **faculta al SAG** para certificar la aptitud para el consumo humano de **productos agropecuarios primarios destinados a la exportación**.

m) Aplicar y fiscalizar el cumplimiento de las normas legales y reglamentarias sobre producción y comercio de semillas, plaguicidas, fertilizantes, bioestimulantes, alimentos para animales, alcoholes etílicos, bebidas alcohólicas y vinagres; exposiciones y ferias de animales, nomenclatura de sus cortes y otras materias que la ley establezca, *como también realizar los análisis bacteriológicos y bromatológicos y otros que fueran pertinentes y certificar la aptitud para el consumo humano de productos agropecuarios primarios destinados a la exportación.*

**Resolución Exenta N° 7550/2021** "Que Establece el Sistema de Control Oficial de Inocuidad en la Cadena Agroalimentaria de los Productos Hortofrutícolas Primarios de Exportación y Deroga Resolución N° 3.410/2002".

# COMPONENTES DEL SISTEMA DE CONTROL

31 de Agosto de 2023

**INOCUIDAD**

IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA

**Lógica visita CFIA**

Registro Agrícola

**PRODUCTOS**

Resolución N°7550

**SAG**

**HORTOFRUTÍCOLAS**

**EXPORTACIÓN**

**Protección Agrícola**

Acuerdos

Operacionales

**inspección**

COMPONENTES DEL SISTEMA DE CONTROL

**CHILE**

## PRINCIPALES COMPONENTES DEL SISTEMA DE CONTROL DE INOCUIDAD

### Normativa nacional:

SAG es la autoridad competente en materia de inocuidad de los productos agrícolas primarios de exportación; también tiene facultades y funciones relacionadas con la inspección / supervisión / control y con la vigilancia / monitoreo de productos e insumos regulados.

- **Sistemas de registro agrícola SAG: Inscripción de participantes;** establecimientos, predios, centros de acopio, exportadoras e importadoras.
- **Sistema oficial de monitoreo** peligros químicos (plaguicidas y metales pesados) y microbiológicos, con laboratorios SAG y laboratorios privados autorizados con competencia para realizar los análisis de inocuidad en productos hortofrutícolas primarios de exportación.
- **Programas de verificación de cumplimiento de leyes y otras normas específicas** (Programa de control de inocuidad en productos hortofrutícolas de exportación, Programa de fiscalización de uso de plaguicidas y Programa de fiscalización de plaguicidas y fertilizantes en el comercio.
- **Sistema de inspección y certificación para productos de exportación** (verificación del cumplimiento de los requisitos fitosanitarios, trazabilidad y requisitos relacionados con la inocuidad de los alimentos según los requisitos del mercado).
- **Gestión de notificaciones oficiales de incumplimiento** emitidas por los países importadores.
- **Predios (BPA) e instalaciones (BPM) con GAP / GMP implementadas** de acuerdo con estándares reconocidos internacionalmente (GLOBALG.A.P, PrimusGFS, BRC, otros) o requisitos de SAG (caso: programa de control de inocuidad de frambuesas de exportación).

# SISTEMA DE CONTROL DE INOCUIDAD EN PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS PRIMARIOS DE EXPORTACIÓN

## COMPONENTES



Mercados



# Resolución 7550 EXENTA

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

MINISTERIO DE AGRICULTURA; SUBSECRETARÍA DE AGRICULTURA; SERVICIO AGRÍCOLA Y GANADERO; DIRECCIÓN NACIONAL

Fecha Publicación: 03-DIC-2021 | Fecha Promulgación: 23-NOV-2021 Tipo Versión: Única De : 03-DIC-2021 Url Corta: <http://bcn.cl/2u7m3>

**DIARIO OFICIAL**  
DE LA REPUBLICA DE CHILE  
Ministerio del Interior y Seguridad Pública

**I**  
SECCIÓN

---

**LEYES, REGLAMENTOS, DECRETOS Y RESOLUCIONES DE ORDEN GENERAL**

---

Núm. 43.119 | Viernes 3 de Diciembre de 2021 | Página 1 de 8

---

**Normas Generales**

---

**CVF 2050024**

---

**MINISTERIO DE AGRICULTURA**  
Subsecretaría de Agricultura / Servicio Agrícola y Ganadero / Dirección Nacional

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

**(Resolución)**

Núm. 7.550 exenta.- Santiago, 23 de noviembre de 2021.

Vistos:

La Ley N° 18.755, Orgánica del Servicio Agrícola y Ganadero; el decreto ley N° 3.557, de 1980, sobre Protección Agrícola; la Ley 18.575, Orgánica Constitucional de bases generales de la administración del Estado; la ley N° 19.880, que establece las Bases de los Procedimientos Administrativos que rigen los actos de los órganos de la Administración del Estado; 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 hortofrutícolas primarios 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.





## Resolución N° 7550 Exenta / Alcance y enfoque de la norma

- Deberán suscribir Acuerdos Operacionales de Inocuidad:

- Establecimientos que empacan y almacenan fruta de exportación. (CSP)
- Plantas que procesan y congelan fruta de exportación. (CSP)
- Empresas exportadoras. (CSE)

En los Acuerdos se estipularán las medidas a adoptar frente a incumplimientos, en adición a sanciones establecidas.

- Controles por parte del SAG con un enfoque basado en riesgo, a través de las siguientes acciones:

- Inspección SAG en la producción primaria. (CSG)
- Inspección SAG en establecimientos procesadores / empacadores.
- Programas oficiales de monitoreo de residuos de plaguicidas, metales pesados y contaminantes microbiológicos.

# IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA

**INOCUIDAD**

IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA

Lógica visita CFIA

Registro Agrícola

**PRODUCTOS**

Resolución N°7550

SAG

MARZO DE 2023

**HORTOFRUTÍCOLAS**

**EXPORTACIÓN**

**Protección Agrícola**

Acuerdos

Operacionales

**inspección**

COMPONENTES DEL SISTEMA DE CONTROL

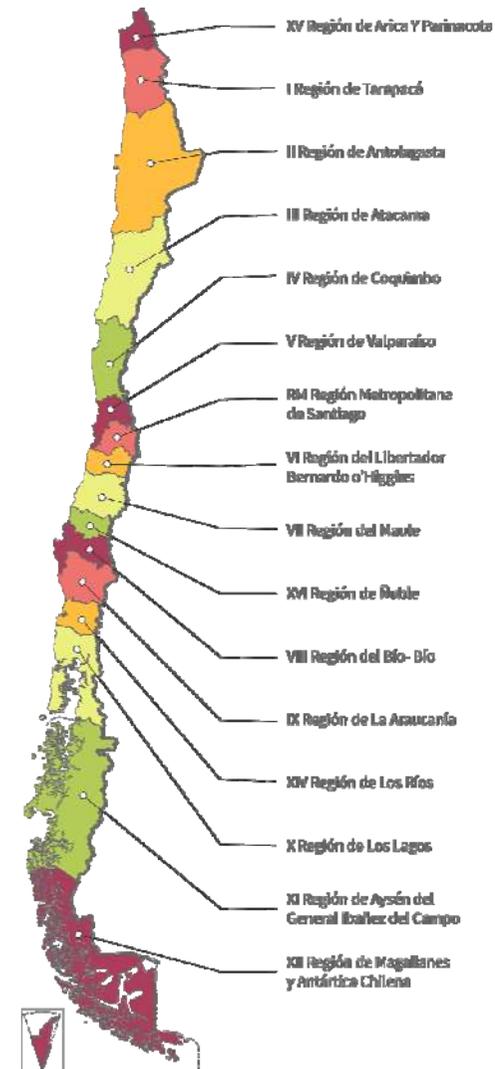
**CHILE**



## 1. Creación de casillas electrónicas por cada región



Región	Correo
Región de Arica y Parinacota	inocuidad.aricayparinacota@sag.gob.cl
Región de Tarapaca	inocuidad.tarapaca@sag.gob.cl
Región de Antofagasta	inocuidad.antofagasta@sag.gob.cl
Región de Atacama	inocuidad.atacama@sag.gob.cl
Región de Coquimbo	inocuidad.coquimbo@sag.gob.cl
Región de Valparaíso	inocuidad.valparaiso@sag.gob.cl
Región de Metropolitana	inocuidad.metropolitana@sag.gob.cl
Región de O'Higgins	inocuidad.ohiggins@sag.gob.cl
Región de Maule	inocuidad.maule@sag.gob.cl
Región de Ñuble	inocuidad.nuble@sag.gob.cl
Región de Bio Bio	inocuidad.biobio@sag.gob.cl
Región de La Araucanía	inocuidad.raucania@sag.gob.cl
Región de Los Rios	inocuidad.losrios@sag.gob.cl
Región de Los Lagos	inocuidad.loslagos@sag.gob.cl
Región de Aysén	inocuidad.aysen@sag.gob.cl
Región de Magallanes	inocuidad.magallanes@sag.gob.cl



# Inspección de inocuidad: Verificación física en productores.



## 2. Sistema de Registro Agrícola (SRA)

La incorporación en el Sistema de Registro Agrícola de todos los participantes

### ❖ Para establecimientos y Centros de Acopio

En lo referente a los establecimientos que embalan, procesan y almacenan productos hortofrutícolas destinados a la exportación, incluyendo los centros de acopio

### ❖ Para productores agrícolas

Manual de Usuario sitio web del SAG

(<https://sra.sag.gob.cl/>).

Nota: Los participantes que cuentan con código CSG, CSP y CSE, ya están registrados y solo deben actualizar la información con los PDF de las certificaciones que dispongan.

Deben adjuntar en el Sistema de Registro Agrícola disponible en el sitio web del Servicio, el archivo PDF de la **Resolución Sanitaria** emitida por la Autoridad Sanitaria correspondiente. Así mismo, deben adjuntar los archivos PDF de las **certificaciones BPM y HACCP** que dispongan y las que señalan la condición de agricultura orgánica, cuando corresponda.

Nota: Se exceptúan los Packing temporales o satélites, los cuales, por la naturaleza de esa condición, no disponen de Resolución Sanitaria. (Exigencia mínima agua potable, jabón y disponibilidad de baños para trabajadores).

Respecto de las **certificaciones BPA** que se dispongan, los productores agrícolas deben adjuntar en el sistema de Registro Agrícola disponible en el sitio web del Servicio, los archivos PDF de las certificaciones de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y las que señalan la condición de agricultura orgánica, cuando corresponda.

### 3. Rotulación de envases

#### ❖ Para productos frescos

En lo referente a la rotulación de los envases de productos frescos destinados a la exportación, los establecimientos que embalan deben ceñirse a lo establecido por las normas SAG emitidas por el Departamento de Certificación Fitosanitaria

#### ❖ Para productos congelados, deshidratados y naturaleza seca

Respecto de la rotulación de los envases de productos congelados, deshidratados y aquellos de naturaleza seca, los establecimientos que embalan deberán consignar solo la **codificación del establecimiento o planta (CSP)**.

No obstante, lo anterior, ***siempre*** deberán contar con la trazabilidad de todos los productores (CSG) de los productos congelados, deshidratados y de naturaleza seca que componen cada lote o batch de producción, cuyos registros deben estar disponibles en el establecimiento o planta que embala, en archivos físicos o digitales.



#### 4. Productos hortofrutícolas silvestres provenientes de la AFC

Para los establecimientos que embalan productos hortofrutícolas silvestres de consumo humano destinadas a la exportación, que provienen de la Agricultura Familiar Campesina (AFC), sean éstos fresco o congelado

Están exceptuados del uso de los códigos de productores (CSG) en los envases de exportación, siempre que el país de destino así lo permita.



No obstante, siempre deberán contar con la trazabilidad de todos los recolectores que componen cada lote o batch de producción, cuyos registros deben estar disponibles en el establecimiento o planta que embala estos productos hortofrutícolas silvestres, en archivos físicos o digitales.

# Próximos desafíos:

Profesionalizar el Desarrollo de proveedores.

- Se debe implementar conjuntamente el acompañamiento en el desarrollo de las habilidades productivas entorno a alcanzar la excelencia en materias de calidad e inocuidad, sin inconvenientes fitosanitarios y también de inocuidad.
- El sector berries fue el primer sector productivo que implementó el cuaderno de campo.

## Próximos desafíos:

- Avanzar en el desarrollo de las habilidades productivas en el manejo adecuado de los insumos (Nueva la ley de Fertilizantes y Bioestimulantes), Recambio importante en la paleta de plaguicidas.
- Avanzar en la capacitación y buen uso de los plaguicidas, buen uso del EPP, conforme a las etiquetas.
- Próximamente registro de compra y venta será próximamente fiscalizable, junto a registros de capacitación.
- Formar a la contraparte técnica de inocuidad para la AFC, todas las explotaciones tienen que tener al dueño de casa con una capacitación necesaria y suficiente para abordar todas las materias de inocuidad

# Próximos desafíos:

- La norma 7550 aplica para todas las frutas y hortalizas destinadas a la exportación.
- La norma 7550 se basa en el análisis de riesgo en que se prioricen los rubros que presentan mayores riesgos.
- Los berries están priorizados porque son de alto riesgo, particularmente la frambuesa porque no permite el lavado de la fruta durante el proceso.

## Próximos desafíos:

- Adecuación a nueva normativa asociada a Ley apícola. Productores de berries deberán dar aviso de aplicaciones de plaguicidas a productores apícolas que estén registrados en sistema SAG, para que puedan mover colmenas.
- Adecuación a nueva normativa de fertilizantes y Bioestimulantes. Se van a fijar límites a los metales pesados presentes en esos insumos.
- Adecuación a paleta de plaguicidas más amigables con la salud de los trabajadores agrícolas, los vecinos y los consumidores. Exigencia de mejora en la asesoría técnica, porque hay nuevos plaguicidas (extractos naturales, semioquímicos, microbianos, macrobianos).

# Comentarios finales:

- Inocuidad de la fruta comenzó protagónicamente en berries hace 20 años.
- En periodo COVID el estándar de sanitización fue el más elevado que la industria ha tenido desde el cólera de 1990.
- La principal medida de gestión está en el uso del agua:
  - ✓ Lavado de manos antes de cosechar
  - ✓ Uso de agua potable o potabilizada en la aplicación de plaguicidas.
- Medidas blandas y muy efectivas:
- Capacitación, inducción. Preparación permanente de trabajadores.

# Capacitaciones en inocuidad de los alimentos



# Capacitaciones en inocuidad de los alimentos

- Cursos FSMA
- Cursos PRO-FSMA <https://chilealimentos.com/pro-i-fsma/>
- Capacitaciones INDAP
- Capacitaciones PRODESAL
- Cursos de Desarrollo de Proveedores (Brindados por las mismas empresas)

# Material ACHIPIA para capacitación y autoformación

- Videos <https://www.achipia.gob.cl/fsma-home/fsma-material-complementario/>
- Material : POES, POE Y EL SISTEMA HACCP
- <https://www.achipia.gob.cl/wp-content/uploads/2018/08/2.-PPT-Presentacion-Guias-POE-POES-HACCP.pdf>

# Material SAG para capacitación y autoformación

1. Módulo I: uso de elementos de protección personal (EPP)

<https://www.youtube.com/watch?v=5IFHv0vos5M>

2. Módulo II: calibración, cálculo y preparación de la mezcla del producto en bomba de espalda

<https://www.youtube.com/watch?v=8HaUb9afGeI&t=673s>

3. Módulo III: la aplicación

<https://www.youtube.com/watch?v=Yx9RynEcJ-k>

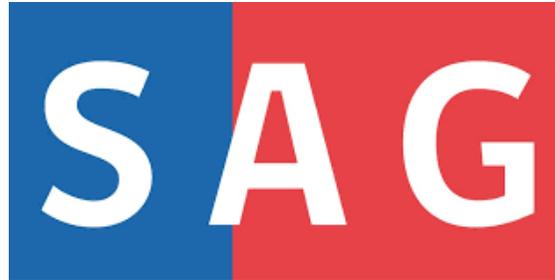
4. Módulo IV: disposición de envases

<https://www.youtube.com/watch?v=AjtBtp6wprQ&t=2s>

5. Módulo V: manejo de plaguicidas en bodega

<https://www.youtube.com/watch?v=IC6x3AQb8hQ>

Alianza público privada es la principal forma de enfrentar los desafíos.



[www.sag.cl](http://www.sag.cl)

[rodrigo.sotomayor@sag.gob.cl](mailto:rodrigo.sotomayor@sag.gob.cl)

[Inocuidad.agricola@sag.gob.cl](mailto:Inocuidad.agricola@sag.gob.cl)