



- GUÍA -

# Infraestructura para empaque en campo

Si empaca en el campo (en una instalación montada a campo abierto o en una estructura parcialmente cerrada) se deberán cumplir los requisitos siguientes y necesarios para evitar la contaminación del producto:

## **1 EQUIPOS Y HERRAMIENTAS**

Los equipos y herramientas que se utilizan para el empaqueo del producto en campo como mesas de trabajo, herramientas de corte, bolsas y cajas de empaque, deberán ser de fácil limpieza (superficies lisas, no porosas) o desechables, no acumular suciedad en las uniones y se les debe dar mantenimiento para que continúen cumpliendo su función sin contaminar el producto.

Los instrumentos de medición como termómetros, básculas, o los utilizados para el monitoreo de sanitizantes deben calibrarse y recibir mantenimiento periódico. Se deben almacenar de tal manera que se prevenga la contaminación y el albergue de plagas.

## **2 INSTALACIONES/ALMACENES**

Las instalaciones donde se empaca el producto deben mantenerse ordenadas, limpias y con el espacio necesario para colocar los equipos e insumos de manera que se facilite la limpieza.

Deben ser adecuadas para el volumen de producto que se maneja.

En caso de utilizar agua o líquidos, se debe asegurar que la pendiente del suelo y las condiciones del drenaje eviten encharcamientos en el área y se mantenga limpio.

Se debe evitar que el producto, superficies de contacto o materiales de empaque se contaminen por contacto con otros productos, superficies o materiales, para ello se pueden implementar medidas como instalaciones cerradas o la manipulación en diferente tiempo y/o lugar.

En caso de contar con almacenes estos deberán estar cerrados y/o protegidos, limpios y establecer un control de plagas dentro de las instalaciones.

## **3 SANITARIOS**

Las áreas de empaqueo deben contar con sanitarios accesibles, ubicados de tal manera que se evite la contaminación del producto, superficies de contacto y fuentes de agua, con medidas como la orientación, cercanía y prácticas de higiene.

Los sanitarios deben mantenerse limpios, con papel sanitario y su diseño debe permitir la eliminación adecuada de residuos para evitar la contaminación.

## **4 ESTACIONES DE LAVADO DE MANOS**

Se debe contar con estaciones de lavado de manos cercanas a los sanitarios y accesibles a trabajadores y visitantes durante las actividades, equipadas con agua potable, jabón, toallas secantes y botes de basura.

## **5 DISPOSICIÓN DE DESECHOS**

Se deben tener instalaciones para la disposición de desechos y aguas residuales a través de alcantarillado, sistema séptico completamente cerrado u otro que evite la contaminación.

## **6 INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO DE TUBERÍA**

En caso de utilizar agua en el empaqueo del producto, la tubería debe ser suficiente para permitir el flujo constante y necesario.

En caso de aguas residuales la tubería debe estar diseñada de tal manera que se evite la contaminación.

No se debe permitir el contra flujo o conexión cruzada entre los sistemas.

## **7 EQUIPOS DE TRANSPORTE**

El equipo de transporte debe ser de fácil limpieza y mantenerse limpio, utilizado solo para ese fin, y que permita la protección del producto.





**SAGARPA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA,  
GANADERÍA, DESARROLLO RURAL,  
PESCA Y ALIMENTACIÓN



**SENASICA**  
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,  
INOCUIDAD Y CALIDAD  
AGROALIMENTARIA



**ACHIPIA**  
Agencia Chilena para la Inocuidad  
y Calidad Alimentaria

Esta guía fue elaborada con la finalidad de apoyar el cumplimiento de los requisitos de la Food Safety Modernization Act (FSMA) de los Estados Unidos de América. No es un documento oficial producido por la Food and Drug Administration (FDA).

El documento fue elaborado por la Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria, ACHIPIA y el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) en el marco del proyecto de cooperación sur-sur titulado "Intercambio de experiencias y fortalecimiento de capacidades para el desarrollo de una estrategia para el cumplimiento de la normativa en inocuidad alimentaria de Estados Unidos (Food Safety Modernization Act, FSMA)", financiado por el Fondo de Cooperación Chile-México, AGCID. Octubre 2017.

Se agradece la colaboración en esta iniciativa a los representantes técnicos de ASOEX y SAG.

Colaboradores

**ASOEX**  
ASOCIACIÓN DE EXPORTADORES DE FRUTAS DE CHILE A.G.  
*"Juntos, nuestra fruta vale más"*

