



## GUIA GLOBALGAP EVALUACIONES DE RIESGOS .

# ANEXO AF 1: GUIA GLOBALG.A.P. ASEGURAMIENTO INTEGRADO DE FINCAS

## EVALUACION DE RIESGOS GENERAL

### CONTENIDO:

✓ QUE ES UNA EVALUACION DE RIESGOS

✓ CINCO PASOS PARA LA EV DE RIEGOS

✓ EVALUACIONES DE RIESGOS REQUERIDAS POR GLOBALGAP

✓ EJEMPLOS





## GUIA GLOBALGAP EVALUACIONES DE RIESGOS .

### **ANEXO AF. I. GUÍA GLOBALG.A.P | EVALUACIÓN DE RIESGOS – GENERAL**

#### **Introducción a la Evaluación de Riesgos**

En la Norma IFA GLOBALG.A.P se requiere un número de evaluaciones de riesgos para facilitar la seguridad alimentaria, la salud y seguridad de los trabajadores y la protección ambiental.

Una evaluación de riesgo es un paso importante para :

Proteger los productos

Proteger a los trabajadores y el negocio

Cumplir con la legislación vigente

Cumplir con los requisitos de GLOBALG.A.P

**Ayuda a centrarse en los riesgos importantes del lugar de trabajo -los que potencialmente pueden causar daño.**





Implica medidas **simples, baratas y efectivas** para asegurar la protección de los productos, del medio ambiente y de los trabajadores.

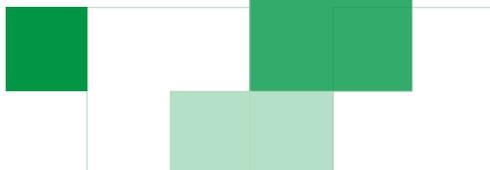
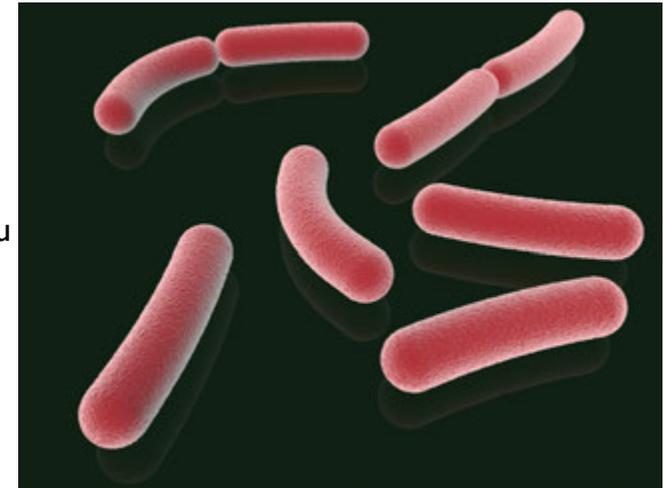
No se pretende que el productor **elimine** todos los riesgos, sino que proteja sus productos y a los trabajadores dentro de lo "razonablemente viable". **REDUZCA LOS RIESGOS**

### ¿Qué es una evaluación de riesgos?

Una evaluación de riesgos es simplemente **un examen completo** de los factores que en su trabajo podrían dañar al producto, al medio ambiente a los trabajadores

Los accidentes y enfermedades pueden arruinar vidas y además afectar al negocio por demandas legales

Los productores están **legalmente** obligados a evaluar los riesgos en su lugar de trabajo con el fin de poder establecer un plan para su control.





**Análisis de riesgo: Estimación de la probabilidad, frecuencia y gravedad de que se vuelva real un peligro o que ocurra una no-conformidad con respecto a la calidad y seguridad de los alimentos.**

**¿Cómo evaluar los riesgos en su empresa ?**

Paso 1 Identifique los peligros

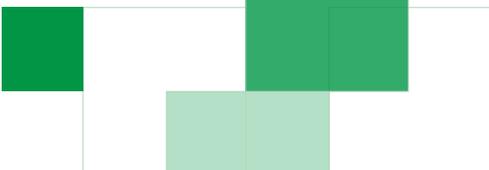
Paso 2 Decida quién/qué podría resultar dañado/lastimado y de qué manera

Paso 3 Evalúe los riesgos y decida las precauciones

Paso 4 Registre los resultados e impleméntelos

Paso 5 Revise la evaluación y actualícela si fuera necesario

**No complique el proceso. En muchos negocios ya se conocen bien los riesgos por lo que las medidas de control necesarias son fáciles de aplicar.**



**Verifique que haya tomado las**  
precauciones razonables para evitar la **contaminación y el daño físico**

Recuerde que:

UN **PELIGRO** es algo que puede lastimar o **CONTAMINAR** como los productos químicos, la electricidad, el trabajo sobre escaleras, etc.;

UN **RIESGO** es la posibilidad, alta o baja, de que alguien pueda resultar lastimado por éste u otros peligros, así como una indicación de cuán serio podría ser el daño.



## LOS 5 PASOS EN UN EVALUACION DE RIESGOS

### Paso 1 Identifique los peligros

Identificar los peligros que realmente importan:

**Camine** alrededor de su lugar de trabajo

Pida **la opinión de los trabajadores** .

**Verifique las instrucciones** de los fabricantes o las hojas de datos técnicos de los productos químicos y la maquinaria

**Revise los registros de incidentes** y accidentes

Tenga en cuenta los peligros que pueden afectar a la salud a largo plazo (por ejemplo, la exposición a sonidos fuertes o a sustancias dañinas) así como los riesgos a la seguridad alimentaria



## **Paso 2 : Decida quién/qué podría resultar dañado/lastimado y de qué manera**

Para cada peligro, debe tener claro quién o qué puede resultar dañado o lastimado; ayudará a identificar la mejor manera de gestionar el riesgo.

## **Paso 3 Evalúe los riesgos y decida las precauciones**

Una vez detectados los peligros, debe decidir qué hacer con ellos.

La legislación exige que usted haga todo lo "razonablemente practicable" para proteger a las personas del daño.

Usted puede buscar sus propias soluciones o comparar con lo que se está haciendo en las buenas prácticas.



- **Paso 4 Registre los resultados e impleméntelos**

- Anotar los resultados de la evaluación de riesgos y compartirlos con el personal, lo ayudará a hacerlo.
- Cuando anote los resultados en el papel, trate de ser simple, por ejemplo: "contaminación en la recolección: lavamanos en el campo."
- Debe poder demostrar que:
  - se realizó un control apropiado;
  - preguntó quién o qué puede verse afectado;
  - consideró todos los peligros significativos,
  - las precauciones son razonables y el riesgo que queda es bajo

## Paso 5 Revise la evaluación de riesgos y actualícela si fuera necesario

Son pocas las empresas que permanecen estáticas

Puede haber nuevos equipos, sustancias y procedimientos que podrían generar nuevos peligros.

Todos los años

Lea de nuevo su evaluación de riesgos

- ¿Ha habido cambios?
- ¿Hay mejoras que todavía le quedan por hacer?
- ¿Los trabajadores han detectado un problema?
- ¿Ha aprendido algo de los incidentes o casi accidentes?
- Asegúrese de mantener actualizada la evaluación de riesgos**

Fuente: Cinco pasos para la evaluación de riesgos, Health and **Safety Executive**;  
[www.hse.gov.uk/pubns/indg163.pdf](http://www.hse.gov.uk/pubns/indg163.pdf)

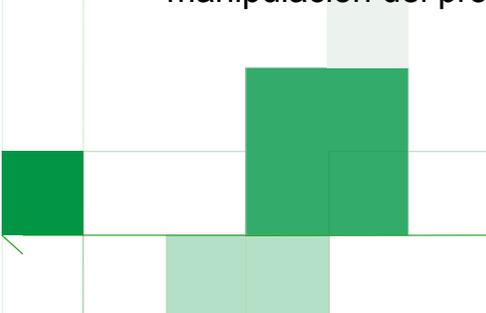


## EVALUACIÓN DE RIESGOS COSECHAY PRODUCCION ARANDANOS 5/8/ 2013

Peligro	Causa/Peligro	Fuentes de Contaminacion	Probabilidad de Ocurrencia A/B/M	Severidad A/B/M	Control/Medidas Preventivas
<b>Biológico</b>	E.coli, Salmonella, Shigella y Listeria.	A) Material Fecal: de animales	Alta	Alta	a)Prohibir el ingreso de animales al campo.
		b)Manipuladores Infectados.	Media	Alta	b)Contar con baños y lavamanos
		c)Agua Contaminada	Media	Alta	c)Utilizar solo agua apta para consumo humano en base a los análisis realizados anualmente.Utilizar la misma para el lavado de manos y elementos de cosecha.
		d)Transporte Interno/Externo	Baja	Alta	d)No apoyar bandejas cosecheras en el suelo. Proteger la fruta durante el transporte interno. Controlar la limpieza del transporte de fruta campo-packing.
<b>Físico</b>	Restos de tierra. Metales. Plásticos - Vidrios.	a)Envases de cosecha sucios o en mal estados.	Baja	Baja	Limpiar periódicamente elementos de cosecha. Apoyar las wuencos sobre tarimas y en los lugares asignados cubiertos con media sombra.
		b) Personal de Cosecha	Media	Media	b)Prohibición del uso de joyas, relojes.
		c) Botellas. Paquetes de cigarrillos. Colillas de Cigarrillos.	Media	Alta	Prohibición de comer y fumar durante la cosecha.
<b>Químico</b>	Sustancias no autorizadas en la industria de alimentos. Residuos de Pesticidas (Excediendo tolerancias) Restos de aceite, lubricantes.	a)productos de limpieza (detergentes, lavandinas) no autorizados.	Baja	Media	a) Utilizar solo aquellos agentes de limpieza autorizados para su uso en la industria alimenticia. Luego de limpiar y desinfectar los envases de cosecha que tienen contacto con la fruta, enjugar bien para evitar que queden residuos químicos de los agentes de limpieza.
		b) Pesticidas usados en el cultivo	Media	Alta	b) Respetar los tiempos de carencias de los pesticidas para la cosecha. Capacitar al personal en el manejo seguro de los pesticidas. Hacer análisis previos de L.M.R. en un laboratorio Acreditado. Tener un manejo correcto y seguro de los pesticidas
		c) Maquinaria sin Mantenimiento.	Baja	Media	c)Tener un programa o plan de mantenimiento parra toda la maquinaria.

## EVALUACIONES DE RIESGOS EXIGIDAS POR GLOBALGAP

- Evaluación de riesgos de los emplazamientos agropecuarios. (AF 1.2.1)
- Evaluación de riesgos sobre la salud y la seguridad de los trabajadores. (AF 3.1.1)
- Evaluación de riesgos de la contaminación en el agua de riego/ fertirrigación. (CB 6.3.2)
- Evaluación de riesgos para determinar si los productos cumplen con los MRLs del país de destino. (CB 8.6.3)
- Evaluación de riesgos sobre la calidad del agua empleada para las mezclas de los productos fitosanitarios. (FV 3.1.1)
- Evaluación de riesgos de higiene para los procesos de cosecha y de transporte dentro de la explotación agrícola. (FV 4.1.1)
- Evaluación de riesgos de higiene para la manipulación del producto cosechado. (FV 5.1.1)





# TRAZABILIDAD

Indiana Mendilaharsu

# Definicion:

- Conjunto de procedimientos que permiten tener un completo seguimiento de la mercadería ,desde su lugar de producción ,finca, lote hasta su lugar de destino y viceversa.

# Objetivo

- Trazabilidad o Rastreo sirve para identificar el producto a lo largo de la cadena.

# Cadena:

• Campo → Transporte → Empaque → Transporte



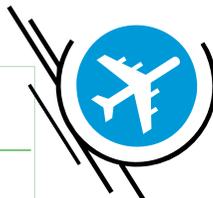
→ Puerto



Transporte

→ Supermercado

→ Aeropuerto



# TRAZABILIDAD :CARTELES DE LOTES

The Global Partnership for Safe and Sustainable Agriculture



# Sistema de Identificación

Cada sector debe estar identificado por un código a usar en los registros.

Debe existir un **mapa** o **croquis** del predio

AGRICOLA	AGROBIONOVA, S.A. DE C.V.
No. DE LOTE	MATANZA
No. DE HAS	27.5
ZONA (CAMPO)	LA MATANZA
UBICACIÓN	KM 20 Carret. Todos Santos-La Paz
CULTIVO ANTERIOR	TOMATE BOLA Y ROMA
CULTIVO ACTUAL	TOMATE BOLA
TECNICA DEL CULTIVO	RIEGO POR GOTEO

MAPA :

SEMANA PLANTEO	No. DE HAS.
INICIO 31-Jan-00	27.5
TERMINO 3-Mar-00	

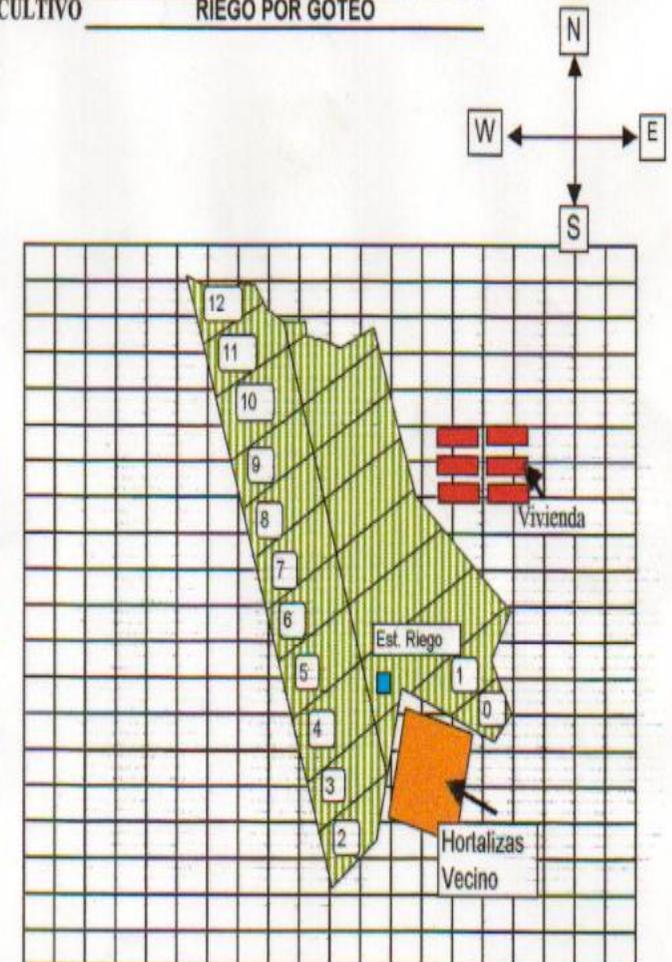
COLINDANCIAS :

NORTE : Monte

SUR : Terreno con hortalizas

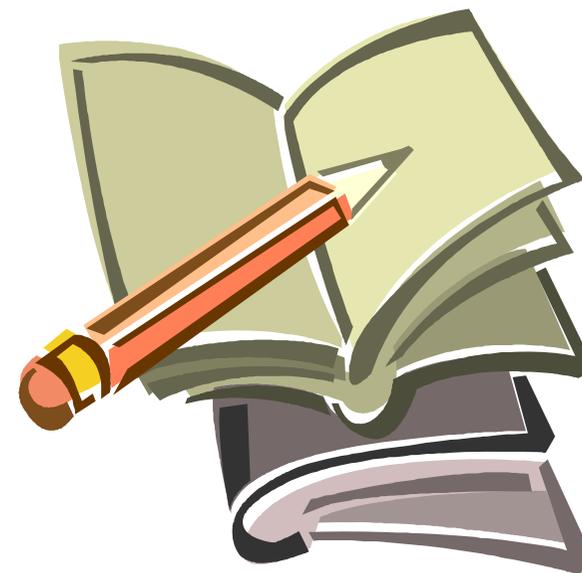
ESTE : Vivienda

OESTE : a 200 m camino  
a M. Albañes



## Cuaderno de Campo.

- 1. Información general de los lotes*
- 2. Fertilización*
- 3. Riego*
- 4. Pulverizaciones*
- 5. Herbicidas*
- 6. Cosecha*



Fecha	Lote	N° de Orden	Variedad	Productos		Objetivo	Dosis	Litros- Ha	Cantidad	T.C	Numero de Maquinadas	1° Fecha de cosecha	Tipo de Máquinas (N° o código)	Nombre del operario
				Principio Activo	Nombre comercial									
28/12/06	1	I	77-42	Atrazina	Trac 50	Pasto Ruso	1Kg/ha	20	50 Ha	45	3,	13/2/07	Mosquito I	Felipe Lopez
		H		2,4D	2,4D Zamba		2L/Ha	00		—	5			
		H		MSMA	Heavy 96		1L/ha	00		—	5			
30/12/06	1	I	77-42	Atrazina	Trac 50	Pasto Ruso	1Kg/ha	20	50 Ha	45	1,	15/2/07	Mosquito I	Felipe Lopez
		H		2,4D	2,4D Zamba		2L/Ha	00		—	5			
		H		MSMA	Heavy 96		1L/ha	00		—	5			

L

Firma del Asesor técnico



# COSECHA: Identificación de los Envases de cosecha



- Numero de lote : Productor y numero de lote
- Fecha de cosecha

# Identificación de bandejas de cosecha



- Precinto de color :variedad
- Numero de lote

Identificación por 2  
colores : Productor



# Planilla de Cosecha

Fecha	Lote	Variedad	Kg	Destino	N de Remito	Observaciones
<b>26/9/07</b>	<b>I</b>	<b>MISTY</b>	<b>230</b>	<b>Empaque</b>	<b>24201</b>	

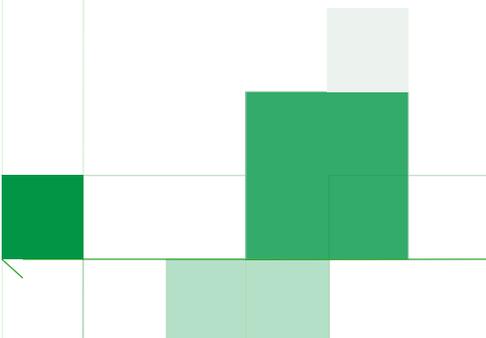


# Remito salida de campo

- Interno :Empaque dentro de la finca
- Externo : Empaque fuera de la finca o de terceros

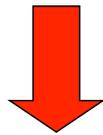
## REMITO N 2420 I

- Empresa:
- Fecha:
- Cantidad de bins o bandejas de cada lote o UP:

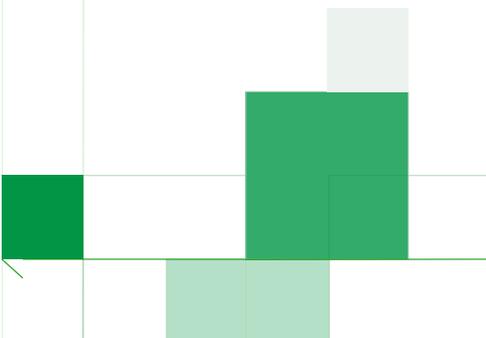


# Trazabilidad en Empaque:

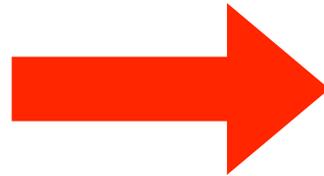
Remito de Finca



- 1 Ticket de ingreso
- 2 Planilla de Proceso
- 3 Identificación de cajas
- 4 Identificación de Pallets
- 5 Remito de despacho



## Ticket de ingreso a Empaque



- Fecha cosecha
  - LOTE
- PRODUCTOR
- Fecha Ingreso a Empaque
  - Variedad
- N de **TICKET** de ingreso



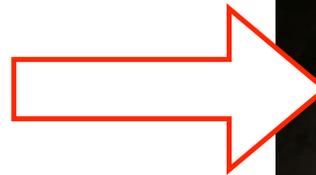
## Planilla de Proceso



- Cantidad de cajas embaladas ese día de ese productor y de ese lote

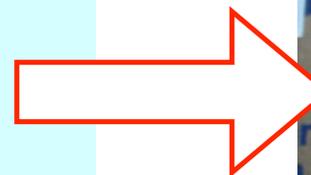


# Identificación de cajas



**SENASA**

- **UH** T-1322-Ac  
Fecha proceso Empaque
- UP- TU- 0124-041  
Productor Lote



# Identificación de pallets



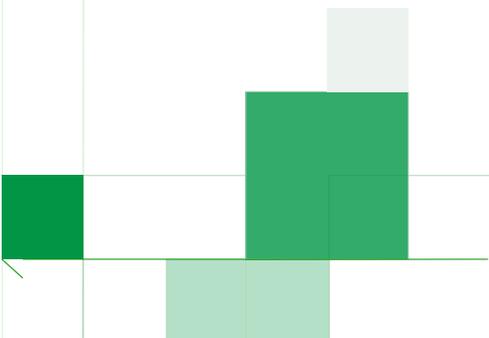
## Despacho : Remito



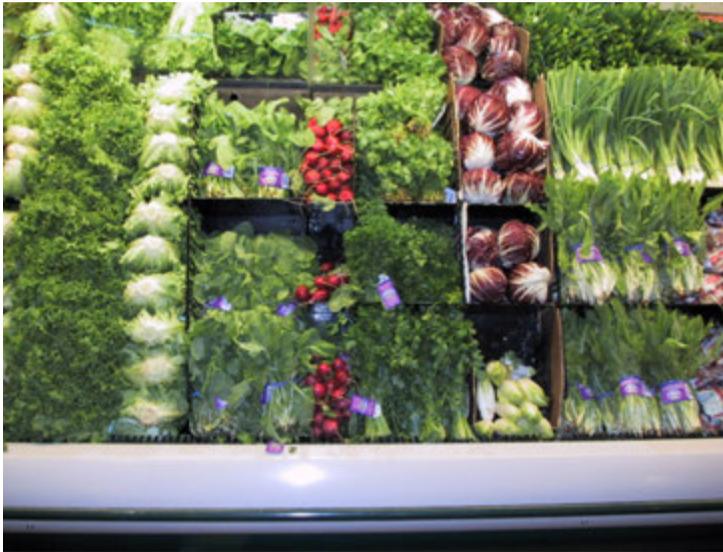
### Remito de Despacho

- Fecha
- Empaque
- Cantidad de pallets
- Destino

# Remito de carga Aerea o Maritima



# Llegada a destino



# Supermercado AEON (Japón) con Daabon de Colombia



**¡Muchas gracias por su  
atención!**

Ing. Agr Indiana Mendilaharzu

**E-mail: [indianamendi@yahoo.com.ar](mailto:indianamendi@yahoo.com.ar)**

**[info@globalgap.org](mailto:info@globalgap.org)**

**+49 (0) 221 57993 25**

**[www.globalgap.org](http://www.globalgap.org)**