

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERIA
DIRECCION DE SERVICIOS DE PROTECCION FITOSANITARIA
DEPARTAMENTO FITOSANITARIO DE EXPORTACION
TELEFONO: 260-6721 • FAX: 260-8648



AU/1545

FE. 03
GUIA TECNICA PARA EMPACADORAS
DE PRODUCTOS VEGETALES
DE EXPORTACION

1997

De acuerdo con las facultades que concede la Ley de Protección Fitosanitaria (Ley N°. 7664), se establecen los siguientes requisitos para plantas empacadoras de productos vegetales de exportación:

1. **CONDICIONES DE LA EMPACADORA**

- 1.1. Las instalaciones de la empacadora deben mantenerse limpias y libres de insectos, malezas.
- 1.2. Los alrededores de la empacadora deben permanecer libres de malezas y basura.
- 1.3. Dentro de la empacadora no deben permanecer animales domésticos.
- 1.4. Fumigar periódicamente la empacadora y sus alrededores con insecticidas del tipo Piretrinas.
- 1.5. **Empacadora sin cerrar**
 - 1.5.1 Empacar en presencia de luz natural, antes de las 5:00 p.m.
 - 1.5.2 Utilizar trampas de luz en los alrededores.
 - 1.5.3 El lugar debe estar libre de insectos.
 - 1.5.4 Fumigar con piretrinas periódicamente.
 - 1.5.5 No dejar producto empacado durante la noche.
 - 1.5.6 Si por alguna razón de fuerza mayor se debe dejar producto empacado de un día para otro, éste debe colocarse sobre tarimas y dejarse cubierto con un paño de sarán, cedazo u otro material que brinde protección contra insectos.
 - 1.5.7. Contar con un sistema de iluminación apropiado que facilite la labor de inspección de los productos.
- 1.6. **Empacadora cerrada con Sarán ó Cedazo**
 - 1.6.1. Utilizar trampas de luz, interna y externamente.
 - 1.6.2. Utilizar un sistema de doble puerta con resortes.
 - 1.6.3. Colocar luces amarillas en la periferia externa de la empacadora para repelear insectos.
 - 1.6.4. Contar con un sistema de iluminación apropiado que facilite la labor de inspección de los productos.
 - 1.6.5. Mantener los ventanales de las oficinas protegidas con cedazo.
 - 1.6.6. Colocar espumas entre el techo y la pared para tapar aberturas.
 - 1.6.7. Reparar oportunamente el sarán o cedazo.
 - 1.6.8. Mantener producto de rechazo fuera de la empacadora y disponer adecuada y oportunamente de él, de acuerdo con las regulaciones ambientales y de salud vigentes.
 - 1.6.9. Utilizar material de empaque libre de insectos.
 - 1.6.10. Usar mangas de sarán como acople para el contenedor.
 - 1.6.11. Evitar tener más de una puerta de acceso al área de empaque y de ingreso del material.

- 1.7. La empacadora debe estar libre de maderas con comején (Isoptera), panales y telas de araña.
- 1.8. No dejar luces encendidas en las empacadoras durante la noche, principalmente si queda producto empacado.
- 1.9. Realizar drenajes alrededor de la empacadora para evitar encharcamientos
- 1.10. Mantener los servicios sanitarios limpios y fuera del área de empaque.

2. **MANEJO DE LOS DESECHOS Y MATERIAL DE RECHAZO**

- 2.1. Recolección periódica (mínimo 2 veces al día).
- 2.2. No almacenar el rechazo en los alrededores de la empacadora.
- 2.3. Ubicar los desechos en un lugar alejado de la empacadora y disponer de ellos de acuerdo con las regulaciones ambientales y de salud vigentes o bien taparse diariamente con tierra.

3. **TARIMAS**

- 3.1. Se debe utilizar tarimas libres de insectos, hongos, túneles u orificios.
- 3.2. Limpiar y/o fumigar las tarimas con insecticidas sistémicos antes de ingresarlas a la empacadora.
- 3.3. Fumigar las tarimas periódicamente cuando se encuentran en el interior de la empacadora, con insecticidas tipo piretrinas.
- 3.4. Cuando las tarimas deben almacenarse en el exterior de la empacadora, se deben tomar medidas para evitar su contaminación con insectos, tierra, hongos, sobre todo en el momento de ingresarlas dentro de la empacadora.

4. **MESAS DE EMPAQUE**

- 4.1. El material con que se construyen las mesas debe ser impermeable y preferiblemente de superficie blanca.
- 4.2. Las mesas deben limpiarse constantemente (mínimo 2 veces al día).
- 4.3. No se recomienda caminar sobre las mesas de empaque, en caso de requerirse (por ejemplo: en las empacadoras de melón), se debe utilizar el calzado adecuado y contar con esponjas impregnadas con agua de cloro u otro desinfectante en altas concentraciones para desinfectarlo.

5. **MANEJO DEL MATERIAL DE EMPAQUE**

- 5.1. Debe colocarse en un local debidamente cerrado con sarán 80 % o cedazo.
- 5.2. Colocarse sobre tarimas.
- 5.3. El local debe permanecer libre de insectos.
- 5.4. Fumigar periódicamente con piretrinas.

- 5.5. No dejar cajas armadas de un día para otro.
- 5.6. Revisar cuidadosamente las cajas antes de introducir el producto para asegurarse de que están libres de tierra, insectos, malezas y cualquier material contaminante.

6. **PROCESAMIENTO DE LOS PRODUCTOS VEGETALES**

- 6.1. Todo producto de exportación debe ser revisado cuidadosamente, de acuerdo con los procedimientos que se indican en las visitas que realizan los inspectores oficiales a las empacadoras.
- 6.2. El área de recibo del producto, debe estar separada del área de clasificación y empaque, así como los productos.
- 6.3. Es necesario que exista una persona responsable de vigilar que la clasificación del producto y el empaque se realice de manera cuidadosa, y verifique que el producto se encuentra libre de problemas fitosanitarios.
- 6.4. El producto empacado debe estar separado del producto que se recibe del campo, ya que puede venir contaminado con plagas o enfermedades.
- 6.5. Las cajas utilizadas para empacar el producto de exportación deben ser revisadas antes del empaque para verificar que no están contaminadas con tierra, insectos ni malezas.

7. **MANEJO DEL PRODUCTO EMPACADO**

- 7.1. Ubicarlo en un local debidamente protegido usando Sarán 80 % u otro material que proteja de los insectos y destinado solo para este fin, el cual debe fumigarse con piretrinas.
- 7.2. Periódicamente cuando se requiera.
- 7.3. Colocar el producto sobre tarimas.
- 7.4. Mantener cerradas las puertas, preferiblemente mediante el uso de resortes.

8. **CAMARAS FRIAS**

- 8.1. Se deben revisar periódicamente.
- 8.2. Manejar el producto vegetal sobre tarimas.
- 8.3. Uso de cortinas plásticas traslapadas en la puerta.
- 8.4. Lavar y desinfectar usando agua con cloro o agua con kilol al menos una vez por semana.
- 8.5. Fumigar con piretrinas (cámara apagada) en caso que lo amerite

9. **MANEJO DEL CONTENEDOR.**

- 9.1. Revisar que esté totalmente limpio (libre de insectos y contaminantes).
- 9.2. Revisar que venga sin daños estructurales internos.
- 9.3. Fumigar con insecticida piretroide si lo requiere con suficiente tiempo de antelación a su cargado.
- 9.4. Durante su cargado, ir barriendo y limpiando el piso al mismo tiempo para evitar que materia contaminante se quede dentro de éste.
- 9.5. Al terminar la carga, verificar que esté bien limpio y libre de insectos.
- 9.6. Cerrar el contenedor y encender unidad de frío y mantenerla funcionando por 45 minutos.
- 9.7. Posteriormente abrir el contenedor, revisarlo, si es necesario limpiar y fumigar con piretroides para cerrarlo finalmente, colocarle el marchamo si procede.
- 9.8. Verificar que los desagües lleven el embudo en buen estado.
- 9.9. No cargar el contenedor después de las 5:00 p.m. si la empacadora no está completamente cerrada y cuenta con un toldo de sarán 80%; para acoplar al contenedor.

10. **COMEDOR**

- 10.1. Ubicarlo preferiblemente en el exterior de la empacadora y a unos 25 mts de distancia.
- 10.2. Mantenerlo limpio después de su uso.
- 10.3. Fumigarlo con piretroides de uso doméstico cuando lo amerite.
- 10.4. En caso de estar en el interior de la empacadora, se debe aislar de ésta, colocando una división de cedazo ó sarán 80% se debe mantener siempre limpio y libre de insectos.

11. **MANEJO DEL AGUA**

- 11.1. Se recomienda el uso de agua potable ó clorada para el lavado de productos vegetales.
- 11.2. Hacer desagües en la empacadora para evitar encharcamientos.
- 11.3. No lavar productos vegetales con agua de ríos o pozos contaminados.

12. **ASPECTOS GENERALES**

- 12.1. Mantener el libro de inspección en la empacadora y disponible para que el inspector durante la visita, anote las observaciones y/o recomendaciones del caso.
- 12.2. Acatar las recomendaciones de los funcionarios autorizados de la Dirección de Sanidad Vegetal, anotadas en el libro de inspección en el plazo estipulado por el inspector.