



1

er Taller: Registro de Apicultores de Miel de Exportación (RAMEX) y
Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) para la Apicultura Chilena
Marzo: Catemu - Abril: Limache - Junio: Santiago



GOBIERNO DE CHILE
FUNDACION PARA LA
INNOVACION AGRARIA

PROYECTO

"Implementación del Registro de Apicultores de Miel de Exportación
(RAMEX) y Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), para la Apicultura Chilena"

CHECK LIST "BUENAS PRÁCTICAS APÍCOLAS"

EVENTO DE SANTIAGO

(02 JUNIO Y 03 JUNIO)

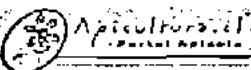
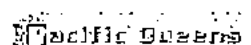
Directora del Proyecto : Adelina Manríquez

Coordinadores : Marcelo Díaz
: Wilson Navarrete

Cuerpo Académico : Misael Cuevas
Jannette Dante
Marcelo Díaz
Mario Gallardo
Felipe Gelcich
Wilson Navarrete

JUNIO, 2006.

Patrocinan



Auspician



Organiza



LISTADO VERIFICACIÓN BUENAS PRÁCTICAS APÍCOLAS

NOMBRE DEL APICULTOR:	Juan Rojas
RUT:	
NOMBRE DEL AUDITOR:	Miguel Ángel
FECHA AUDITORIA:	3/10/06
AREA INDAP:	

NOMBRE DEL APIARIO:	
Nº COLMENAS DEL APIARIO:	
LOCALIDAD:	
COMUNA:	
REGIÓN:	

CHECK LIST BUENAS PRACTICAS APICOLAS				
AREA DE CONTROL	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
DATOS GENERALES:				
Se ha realizado alguna auditoria al apiario anteriormente		X		
Existe algún documento escrito de auditorias anteriores		X		
Cuenta con algún capacitación anterior en BPA		X		
INSTALACIONES DEL APIARIO Y ENTORNO				
1. CARACTERÍSTICAS DE LA LOCALIZACIÓN DEL APIARIO				
1.1 No presenta interferencia con los vecinos (seguridad a la comunidad)	X	X		
1.2 El área no presenta riesgo de contaminación ambiental para las abejas (<2Km)	X			
1.3 Los accesos para el apiario son adecuados	X			
1.4 Presenta señalética adecuada de alerta a las personas de la presencia apiario		X		
1.5 Existe fuentes de agua no contaminadas a menos 2 km	X	X		
1.6 Existe adecuado control en el apiario de malezas y hormigas	X			
1.7 Las colmenas se encuentran sobre bases resistentes	X			
1.7.1 Se encuentran las colmenas con inclinación suave hacia delante	X			
1.8 El lugar se encuentra nivelado y sin riesgo de inundación	X			
1.9 La disposición de las colmenas, presenta suficiente espacio de circulación entre ellas	X			
2. BIOSEGURIDAD EN LAS INSTALACIONES				
2.1 De existir aplicaciones de productos fitosanitarios en el entorno, se toman los resguardos para proteger las abejas			X	
2.1.1 Presenta el apicultor los conocimientos necesarios sobre la aplicación de estos productos			X	
2.2 Presenta cercos o cierres en buen estado, para impedir el paso de personas			X	
3. CONDICIONES ESTRUCTURALES Y AMBIENTALES				
3.1 No presenta interferencia con otros apiarios (a menos 1,5 km de distancia)	X			
3.2 Cuenta con las condiciones que facilitan cargar y descargar las colmenas	X			
3.3 Existe una bodega exclusiva para el almacenamiento de materiales apícolas	X			
3.3.1 En la bodega existe una separación entre el material limpio y el sucio	X			
3.4 Existe bodega exclusiva para el almacenamiento de productos farmacéuticos apícolas	X			
3.5 La(s) bodega(s) presenta las condiciones de protección e higiene para los productos que se almacenan.	X			
3.5.1 La(s) bodega(s) se encuentra resguardada(s) para las personas no autorizadas y animales	X			
3.6 Presenta algún tipo de estudio, para determinar el número de colmenas del apiario - adecuada a la capacidad apícola de la zona (3 km de radio)	X			
4. MEDIDAS HIGIÉNICAS				
4.1 Presentan un plan de higiene y desinfección de los materiales, productos y equipos utilizados	X			
4.1.1 Las personas responsables del plan de higiene están capacitadas y cuentan con instrucciones escritas.			X	
4.1.2 Los productos químicos utilizados en el plan de higiene están debidamente				

registrados o autorizados (Indique los nombres de los productos)	X			
4.2 Presenta registro de aplicación plan de higiene y desinfección de las instalaciones, materiales y equipos utilizados	Y			
MATERIALES	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
5. CARACTERÍSTICAS DE LOS MATERIALES				
5.1 Los materiales que se utilizan para las colmenas se encuentran en buen estado	X			
5.1.1 Son inocuos para las abejas los materiales y productos utilizados en las colmenas y no dejan residuos en la miel y cera	X	X		Evitar el uso de materiales no aptos
5.2 Se solicita al proveedor de cera, los análisis de residuos (especificar proveedor)	X		X	
5.3 Los productos utilizados en la conservación y almacenamiento de los materiales son inocuos para la cera y la miel (especifique los productos utilizados)	X			
6. EQUIPOS Y HERRAMIENTAS DE MANEJO DEL APIARIO				
6.1 Las herramientas y equipos utilizados se lavan y desinfectan permanentemente			X	Martes (desinfección)
6.2 Los recipientes utilizados son de uso exclusivo y se encuentran en buen estado		X		
6.2.1 Los recipientes empleados son adecuados para el uso de alimento		X		
6.3 Los combustibles empleados para el ahumador, son sólo de origen vegetal			X	
7. CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES				
7.1 Presenta un programa de control de plagas y roedores para la(s) bodega(s)	X	X		
7.1.1 Los productos utilizados se encuentran autorizados (especifique el producto)	X	X		Aplicar (Evitar)
7.2 Presenta un programa de control de plagas y enemigos para el apiario	X			
7.2.1 Los productos utilizados se encuentran autorizados (especifique el producto)	X	X		
7.3 Presenta registro del monitoreo del programa de control de plagas	X			
MANEJO SANITARIO	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
8. MANEJO Y CONTROL SANITARIO				
8.1 Presenta alguna asesoría especializada para el manejo sanitario	X			
8.2 Presenta un programa escrito sanitario para el apiario que incluya (revisiones, diagnóstico, recomendaciones de manejo y procedimiento muestreo sanitario)	X			
8.2.1 Se cumple el programa sanitario (verificar a través de los registros)	X			
8.3 Existe un registro de las visitas y recomendaciones del asesor	X			
8.3.1 Se dan cumplimiento a las recomendaciones de las asesorías técnicas	X			
8.4 Existen registros de los resultados sanitarios de los análisis de las muestras enviadas a laboratorio(s)	X			
8.5 De no existir programa sanitario, efectúa diagnóstico sanitario para determinar la presencia de una enfermedad o plaga.	X			
8.6 A recibido capacitación en manejo sanitario (Indique institución y duración)	X			
9. MANEJO Y USO DE MEDICAMENTOS				
9.1 Se utilizan sólo medicamentos formulados y/o ácidos para uso apícola (Indicar producto(s))	X	X		Aplicar
9.2 Se utilizan medicamentos una vez establecido un diagnóstico certero (curativo)	X			
9.3 Existe un registro detallado de los tratamientos (productos utilizados, dosificación, forma de empleo, fecha de aplicación, período de resguardo y la identificación de las colmenas tratadas y control de la efectividad del producto)	X			
9.4 Se utiliza sistema de control para:	X			
9.4.1 Respetar las restricciones de los productos empleados	X			Aplicar
9.4.2 Restringir el uso de medicamentos una vez que las colmenas estén sanas	X			
9.5 Los medicamentos y/o ácidos orgánicos son almacenados en sus envases y etiquetas originales	X		X	
9.6 Los medicamentos y productos vencidos son eliminados de forma segura	X			
9.7 Al manipular, limpiar los equipos usados y al administrar los	X			

medicamentos, se protege al (los) operario(s) y al medio ambiente.	X			
9.8 A recibido capacitación en la aplicación de medicamentos y/o ácidos (Indique Inst. y duración)	X			
10. BIOSEGURIDAD DEL APIARIO				
10.1 Presenta registro de control cuarentenario del ingreso de nuevas colmenas, núcleos, enjambres al apiario	X			
10.2 Presenta registro de control del movimiento de marcos, abejas y material entre otros apiarios (propios o ajenos)	X			
10.3 La rotación de marcos entre colmenas las realiza sólo de colmenas sanas	X			
10.4 El material apícola que se utilizará se encuentra limpio y sanitizado	X			
10.5 La adquisición de material biológico (núcleos, reinas) exige análisis sanitario	X			
ALIMENTACIÓN ARTIFICIAL	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
11. MANEJO ALIMENTACIÓN ARTIFICIAL				
11.1 Los alimentos utilizados son inocuos para la miel y cera	X			
11.2 Presenta el procedimiento escrito del proceso de elaboración de los alimentos indicando: (registro de proveedor, insumos utilizados, dosis y época de utilización).	X			
11.3 Presenta el lugar de preparación de alimento las condiciones higiénicas (limpieza, ventilación, iluminación y estar libre de contaminación química, biológica física)	X			
11.4 Los productos y aditivos utilizados se encuentran autorizados por el SAG	X			
11.5 El agua utilizada para la preparación de alimento es potable o potabilizada	X			
11.6 Los equipos y utensilios usados, se almacenan evitando su contaminación	X			
11.7 Los alimentos se mantienen en lugares limpios, secos y protegidos de contaminación	X			
11.8 Los alimentos almacenados están debidamente identificados y separados de otros productos e insumos químicos	X			
11.9 Los alimentadores son limpiados y sanitizados posterior al uso	X	X		se cubren
11.10 Los alimentadores no presenta filtraciones o roturas	X			
11.11 El transporte del alimento al apiario, utiliza implementos adecuados para evitar su derrame y/o posterior contaminación.	X			
11.12 De utilizar bebederos de agua, el agua utilizada es potable o potabilizada	X			conjunto no cubren
11.12.1 Los bebederos se encuentran limpios y el tipo de material no genera residuos al agua	X			
REGISTRO E IDENTIFICACIÓN	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
12. CONTROL DE REGISTRO				
12.1 El apiario se encuentra registrado (RAMEX)	X			
12.1.1 Presenta los registros de control exigidos por RAMEX	X			
12.2 Todas las colmenas del apiario se encuentran identificadas para diferenciarlas	X			
12.3 El apiario presenta lo siguientes registros de control:	X			
12.3.1 Registro de existencias y manejo del apiario	X			
12.3.2 Registro de visitas técnicas efectuadas y sus recomendaciones dadas	X			
12.3.3 Registro de los resultados de laboratorios (diagnóstico y/o monitoreo)	X			
12.3.4 Registro de adquisición de material biológico (reinas; núcleos)	X			
12.3.5 Registro de adquisiciones de insumos (fármacos y materiales) y de sus proveedores	X			
12.3.6 Registro de insumos utilizados para el tratamiento higiénico y sanitario	X			
12.3.7 Registro de movimiento y traslado de colmenas	X			
12.3.8 Registro de producción y cosecho	X			
12.4 Presenta archivados los planes sanitarios y el manejo productivo	X			
MANEJO MEDIO AMBIENTAL DEL APIARIO	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
13. MANEJO AMBIENTAL				
13.1 Presenta un procedimiento para el manejo de desechos, que debe contemplar:	X			

Identificación del desecho, acopio transitorio, traslado y segregación				
13.1.1 Los desechos de plástico, insumos, medicamentos y materiales infectados son finalmente eliminados en vertederos o lugares autorizados.	X			
13.1.2 La eliminación de los panales de las colmenas muertas, son previamente aislado para su desinfección.	X			
13.2 Para reutilizar la cera, es fundida previamente (120°C por 30 minutos)	X			
14 BIOSEGURIDAD				
14.1 Presente algún procedimiento para prevenir posible contaminación de fuentes contaminantes del sector	X			
14.2 Presente algún plan de manejo para la conservación y/o reforestación de especies nativas de valor apícola para su zona.	X			
COSECHA DE MIEL	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
15. COSECHA				
15.1. Se encuentran limpios u desinfectados los elementos de cosecha (alzas, cepillos, alza marcos, corretillos, pisos cosecheros, etc.), en relación a: rasto de miel; cera; tierra; o cualquier otro producto posible de contaminar.	X			
15.2. Los pisos cosecheros son de acero inoxidable.	X			
15.3 No se utilizan para la cosecha productos químicos o repelentes para desabejar	X			
15.4 Se utilizan bandejas de acero inoxidable u otro material no contaminante para apoyar las alzas al ser cosechadas	X			
16. PERSONAL DE COSECHA				
16.1 Presenta archivada toda la documentación de contratos de trabajo y deberes	X			
16.2 El personal cuenta con los equipos y implementos para realizar su trabajo adecuadamente	X			
17 PROTECCIÓN Y TRANSPORTE DE PRODUCTOS COSECHADOS				
17.1 Presente el equipamiento para el transporte y protección de la miel recién cosechada de contaminantes externos	X			
17.2 El vehículo utilizado para la cosecha se encuentra con la revisión de gases al día.	X			
17.3 Se cuenta con un elemento protector de las alzas, para evitar contaminación polvo, abejas o sustancias extrañas.	X			
17.4 Las alzas son previamente marcadas con la identificación del apiario, para el traslado a la sala de cosecha.	X			
CONDICIONES DE TRABAJO	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
18. CONDICIONES DEL TRABAJADOR				
18.1 El apicultor y sus trabajadores cuentan con equipos de protección (velo, overol, guantes, botas o zapatos de seguridad y ahumador)	X			
18.1.1 Estos se mantienen en buenas condiciones de limpieza y funcionalidad	X			
18.2 Presenta equipos de protección para la manipulación de ácidos orgánicos (máscara de doble filtro para productos químicos en buen estado, antiparras y guantes para manipulación de productos químicos)	X			
18.3 Presenta en el apiario botiquín con antihistamínicos u otros de tipo antialérgicos.	X			
18.4 El apicultor o sus trabajadores se encuentran capacitados respecto de qué hacer en caso de emergencias por picaduras de abejas.	X			
18.5 De presentar trabajadores han recibido capacitación en BPA	X			
TRANSPORTE DE COLMENAS	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
19. TRANSPORTE				
19.1 Antes de realizar el transporte, prepara adecuadamente sus colmenas en seguridad, protección y ventilación	X			

19.2 El personal encargado del traslado(carga y descarga) de las colmenas está capacitado	☒	☐	☐	☐
19.3 Presenta con implementos adecuados para carga y descarga de las colmenas	☒	☐	☐	☐
19.4 Previo al traslado de las colmenas, se asegura de su buen estado sanitario(revisar registros	☒	☐	☐	☐
19.5 El personal a cargo del transporte lleva documentación (origen, destino, n° colmenas, guía)	☒	☐	☐	☐
19.6 El vehículo de transporte presenta las condiciones de seguridad para las colmenas,	☒	☒	☒	☒
personal a cargo y de la población.(identificar modelo y año del vehículo)	☒	☒	☒	☒
FIRMA Y FECHA INSPECCIÓN:				
FIRMA DEL APICULTOR:				

Confeccionado por: Mario Gálvez Peña Ingeniero Agrónomo

LISTADO VERIFICACIÓN BUENAS PRÁCTICAS APÍCOLAS

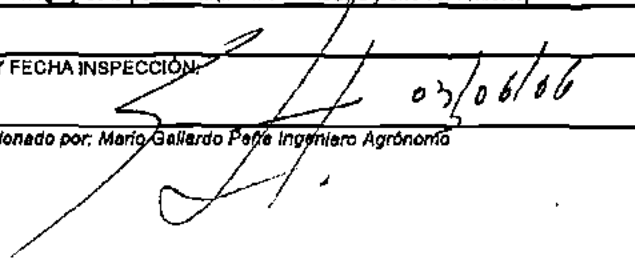
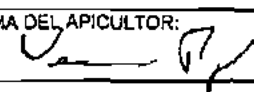
NOMBRE DEL APIARIO: EL SANFLO.
N° COLMENAS DEL APIARIO: 10
LOCALIDAD: ALTA TAPALCO.
COMUNA:
REGIÓN: ICA.

CHECK LIST BUENAS PRÁCTICAS APICOLAS					
AREA DE CONTROL		SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
DATOS GENERALES:					
Se ha realizado alguna auditoría al apiario anteriormente			✓		
Existe algún documento escrito de auditorías anteriores			✓		
Cuenta con algún capacitación anterior en BPA		✓			
INSTALACIONES DEL APIARIO Y ENTORNO		SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
1. CARACTERÍSTICAS DE LA LOCALIZACIÓN DEL APIARIO					
1.1 No presenta interferencia con los vecinos (seguridad a la comunidad)		✓			
1.2 El área no presenta riesgo de contaminación ambiental para las abejas (<2Km)		✓			
1.3 Los accesos para el apiario son adecuados		✓			
1.4 Presenta señalética adecuada de alerta a las personas de la presencia apiario		✓	✓		
1.5 Existe fuentes de agua no contaminadas a menos 2 km		✓			
1.6 Existe adecuado control en el apiario de malezas y hormigas		✓			
1.7 Las colmenas se encuentran sobre bases resistentes		✓			
1.7.1 Se encuentran las colmenas con inclinación suave hacia delante		✓	✓		
1.8 El lugar se encuentra nivelado y sin riesgo de inundación		✓			
1.9 La disposición de las colmenas, presente suficiente espacio de circulación entre ellas		✓			
2. BIOSEGURIDAD EN LAS INSTALACIONES					
2.1 De existir aplicaciones de productos fitosanitarios en el entorno, se toman los resguardos para proteger las abejas				✓	ENTRERO BORDOS NATIVO
2.1.1 Presenta el apicultor los conocimientos necesarios sobre la aplicación de estos productos			✓		
2.2 Presenta cercos o cierres en buen estado, para impedir el paso de personas		✓			
3. CONDICIONES ESTRUCTURALES Y AMBIENTALES					
3.1 No presenta interferencia con otros apiarios (a menos 1,5 km de distancia)		✓			
3.2 Cuenta con las condiciones que facilitan cargar y descargar las colmenas		✓			
3.3 Existe una bodega exclusiva para el almacenamiento de materiales apícolas		✓			
3.3.1 En la bodega existe una separación entre el material limpio y el sucio		✓			
3.4 Existe bodega exclusiva para el almacenamiento de productos farmacéuticos apícolas		✓			
3.5 La(s) bodega(s) presenta las condiciones de protección e higiene para los productos que se almacenan.		✓			
3.5.1 La(s) bodega(s) se encuentra resguardada(s) para las personas no autorizadas y animales			✓		
3.6 Presenta algún tipo de estudio, para determinar el número de colmenas del apiario adecuada a la capacidad apícola de la zona (3 km de radio)			✓		
4. MEDIDAS HIGIÉNICAS					
4.1 Presentan un plan de higiene y desinfección de los materiales, productos y equipos utilizados			✓		EL PROPIETARIO CUMPLE CON LAS CAPACITACIONES, RESOLUCIONES Y RESPONDE
4.1.1 Las personas responsables del plan de higiene estén capacitadas y cuentan con instrucciones escritas.			✓		CON DOCUMENTACIÓN
4.1.2 Los productos químicos utilizados en el plan de higiene estén debidamente					

registrados o autorizados (Indique los nombres de los productos)	SI	NO	N/A	
4.2 Presenta registro de aplicación plan de higiene y desinfección de las instalaciones, materiales y equipos utilizados	SI	NO	N/A	
MATERIALES	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
6. CARACTERÍSTICAS DE LOS MATERIALES				
6.1 Los materiales que se utilizan para las colmenas se encuentran en buen estado	SI	NO	N/A	
6.1.1 Son inocuos para las abejas los materiales y productos utilizados en las colmenas y no dejan residuos en la miel y cera	SI	NO	N/A	
6.2 Se solicita al proveedor de cera, los análisis de residuos (especificar proveedor)	SI	NO	N/A	
6.3 Los productos utilizados en la conservación y almacenamiento de los materiales son inocuos para la cera y la miel (especifique los productos utilizados)	SI	NO	N/A	
7. EQUIPOS Y HERRAMIENTAS DE MANEJO DEL APIARIO				
7.1 Las herramientas y equipos utilizados se lavan y desinfectan permanentemente	SI	NO	N/A	
7.2 Los recipientes utilizados son de uso exclusivo y se encuentran en buen estado	SI	NO	N/A	
7.2.1 Los recipientes empleados son adecuados para el uso de alimento	SI	NO	N/A	
7.3 Los combustibles empleados para el ahumador, son sólo de origen vegetal	SI	NO	N/A	
7. CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES				
7.1 Presenta un programa de control de plagas y roedores para la(s) bodega(s)	SI	NO	N/A	
7.1.1 Los productos utilizados se encuentran autorizados (especifique el producto)	SI	NO	N/A	
7.2 Presenta un programa de control de plagas y enemigos para el apiario	SI	NO	N/A	
7.2.1 Los productos utilizados se encuentran autorizados (especifique el producto)	SI	NO	N/A	
7.3 Presenta registro del monitoreo del programa de control de plagas	SI	NO	N/A	
MANEJO SANITARIO	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
8 MANEJO Y CONTROL SANITARIO				
8.1 Presenta alguna asesoría especializada para el manejo sanitario	SI	NO	N/A	
8.2 Presenta un programa escrito sanitario para el apiario que incluya (revisiones, diagnóstico, recomendaciones de manejo y procedimiento muestreo sanitario)	SI	NO	N/A	
8.2.1 Se cumple el programa sanitario (verificar a través de los registros)	SI	NO	N/A	
8.3 Existe un registro de las visitas y recomendaciones del asesor	SI	NO	N/A	
8.3.1 Se dan cumplimiento a las recomendaciones de las asesorías técnicas	SI	NO	N/A	
8.4 Existen registros de los resultados sanitarios de los análisis de las muestras enviadas a laboratorio(s)	SI	NO	N/A	
8.5 De no existir programa sanitario, efectúe diagnóstico sanitario para determinar la presencia de una enfermedad o plaga.	SI	NO	N/A	
8.6 A recibido capacitación en manejo sanitario (Indique institución y duración)	SI	NO	N/A	
9. MANEJO Y USO DE MEDICAMENTOS				
9.1 Se utilizan sólo medicamentos formulados y/o ácidos para uso apícola (indicar producto(s))	SI	NO	N/A	
9.2 Se utilizan medicamentos una vez establecido un diagnóstico certero (curativo)	SI	NO	N/A	
9.3 Existe un registro detallado de los tratamientos (productos utilizados, dosificación, forma de empleo, fecha de aplicación, período de resguardo y la identificación de las colmenas tratadas y control de la efectividad del producto)	SI	NO	N/A	
9.4 Se utiliza sistema de control para:	SI	NO	N/A	
9.4.1 Respetar las restricciones de los productos empleados	SI	NO	N/A	
9.4.2 Restringir el uso de medicamentos una vez que las colmenas estén alzadas	SI	NO	N/A	
9.5 Los medicamentos y/o ácidos orgánicos son almacenados en sus envases y etiquetas originales	SI	NO	N/A	
9.6 Los medicamentos y productos vencidos son eliminados de forma segura	SI	NO	N/A	
9.7 Al manipular, limpiar los equipos usados y al administrar los	SI	NO	N/A	

medicamentos, se protege al (los) operario(s) y al medio ambiente.	✓			
9.6 A recibido capacitación en la aplicación de medicamentos y/o ácidos (indique Inst. y duración)	✓			
10. BIOSEGURIDAD DEL APIARIO				
10.1 Presenta registro de control cuarentenario del ingreso de nuevas colmenas, núcleos, enjambres al apiario	✓			
10.2 Presenta registro de control del movimiento de marcos, abejas y material entre otros apiarios (propios o ajenos)	✓			
10.3 La rotación de marcos entre colmenas las realiza sólo de colmenas sanas	✓			
10.4 El material apícola que se utilizará se encuentra limpio y sanitizado	✓			
10.5 La adquisición de material biológico (núcleos, reinas) exige análisis sanitario	✓			
ALIMENTACIÓN ARTIFICIAL	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
11. MANEJO ALIMENTACIÓN ARTIFICIAL				
11.1 Los alimentos utilizados son inocuos para la miel y cera	✓			
11.2 Presenta el procedimiento escrito del proceso de elaboración de los alimentos indicando: (registro de proveedor, insumo utilizados, dosis y época de utilización).	✓			
11.3 Presenta el lugar de preparación de alimento las condiciones higiénicas (limpieza, ventilación, iluminación y estar libre de contaminación química, biológica física)	✓			
11.4 Los productos y editivos utilizados se encuentre autorizados por el SAG	✓			
11.5 El agua utilizada para la preparación de alimento es potable o potabilizada	✓			
11.6 Los equipos y utensilios usados, se almacenan evitando su contaminación	✓			
11.7 Los alimentos se mantienen en lugares limpios, secos y protegidos de contaminación	✓			
11.8 Los alimentos almacenados están debidamente identificados y separados de otros productos e insumos químicos	✓			
11.9 Los alimentadores son limpiados y sanitizados posterior al uso	✓			
11.10 Los alimentadores no presenta filtraciones o roturas	✓			
11.11 El transporte del alimento al apiario, utiliza implementos adecuados para evitar su derrame y/o posterior contaminación.	✓			
11.12 Se utilizar bebederos de agua, el agua utilizada es potable o potabilizada	✓			
11.12.1 Los bebederos se encuentran limpios y el tipo de material no genera residuos al agua	✓			
REGISTRO E IDENTIFICACIÓN	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
12. CONTROL DE REGISTRO				
12.1 El apiario se encuentra registrado (RAMEX)	✓			
12.1.1 Presenta los registros de control exigidos por RAMEX	✓			
12.2 Todas las colmenas del apiario se encuentran identificadas para diferenciarlas	✓			
12.3 El apiario presenta lo siguientes registros de control:	✓			
12.3.1 Registro de existencias y manejo del apiario	✓			
12.3.2 Registro de visitas técnicas efectuadas y sus recomendaciones dadas	✓			
12.3.3 Registro de los resultados de laboratorio (diagnóstico y/o monitoreo)	✓			
12.3.4 Registro de adquisición de material biológico (reinas; núcleos)	✓			
12.3.5 Registro de adquisiciones de insumos (fármacos y materiales) y de sus proveedores	✓			
12.3.6 Registro de insumos utilizados para el tratamiento higiene y sanitario	✓			
12.3.7 Registro de movimiento y traslado de colmenas	✓			
12.3.8 Registro de producción y cosecha	✓			
12.4 Presenta archivados los planes sanitarios y el manejo productivo	✓			
MANEJO MEDIO AMBIENTAL DEL APIARIO	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
13. MANEJO AMBIENTAL				
13.1 Presenta un procedimiento para el manejo de desechos, que deba contemplar:	✓			

Identificación del desecho, acopio transitorio, traslado y segregación				
13.1.1 Los desechos de plástico, insumos, medicamentos y materiales infectados son finalmente eliminados en vertederos o lugares autorizados.				
13.1.2 La eliminación de los panales de las colmenas muertas, son previamente alejado para su desinfección.				
13.2 Para reutilizar la cera, es fundida previamente (120°C por 30 minutos)				
14 BIOSEGURIDAD				
14.1 Presenta algún procedimiento para prevenir posible contaminación de fuentes contaminantes del sector				
14.2 Presenta algún plan de manejo para la conservación y/o reforestación de especies nativas de valor apícola para su zona.				
COSECHA DE MIEL	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
15. COSECHA				
15.1. Se encuentran limpios u desinfectados los elementos de cosecha (alzas, cepillos, alza marcos, corrillos, pisos cosecheros, etc.), en relación a: resto de miel; cera; tierra o cualquier otro producto posible de contaminar.				
15.2. Los pisos cosecheros son de acero inoxidable.				
15.3 No se utilizan para la cosecha productos químicos o repelentes para desabejar				
15.4 Se utilizan bandejas de acero inoxidable u otro material no contaminante para apoyar las alzas al ser cosechadas				
16. PERSONAL DE COSECHA				
16.1 Presenta archivada toda la documentación de contratos de trabajo y deberes				
16.2 El personal cuenta con los equipos e implementos para realizar su trabajo adecuadamente				
17 PROTECCIÓN Y TRANSPORTE DE PRODUCTOS COSECHADOS				
17.1 Presenta el equipamiento para el transporte y protección de la miel recién cosechados de contaminantes externos				
17.2 El vehículo utilizado para la cosecha se encuentra con la revisión de gases al día.				
17.3 Se cuenta con un elemento protector de las alzas, para evitar contaminación polvo, abejas o sustancias extrañas.				
17.4 Las alzas son previamente marcadas con la identificación del apiario, para el traslado a la sala de cosecha.				
CONDICIONES DE TRABAJO	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
18. CONDICIONES DEL TRABAJADOR				
18.1 El apicultor y sus trabajadores cuentan con equipos de protección (velo, overol, guantes, botas o zapatos de seguridad y ahumador)				
18.1.1 Estos se mantienen en buenas condiciones de limpieza y funcionalidad				
18.2 Presenta equipos de protección para la manipulación de ácidos orgánicos (máscara de doble filtro para productos químicos en buen estado, antiparras y guantes para manipulación de productos químicos)				
18.3 Presenta en el apiario botiquín con antihistamínicos u otros de tipo antialérgicos.				
18.4 El apicultor o sus trabajadores se encuentran capacitados respecto de qué hacer en caso de emergencias por picaduras de abejas.				
18.5 De presentar trabajadores han recibido capacitación en BPA				
TRANSPORTE DE COLMENAS	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
19. TRANSPORTE				
19.1 Antes de realizar el transporte, prepara adecuadamente sus colmenas en seguridad, protección y ventilación				

19.2 El personal encargado del traslado(carga y descarga) de las colmenas está capacitado	☒		
19.3 Presenta con implementos adecuados para carga y descarga de las colmenas	☒		
19.4 Previo al traslado de las colmenas, se asegura de su buen estado sanitario(revisar registros)	☒		
19.5 El personal acargo del transporte lleva documentación (origen, destino, n°colmenas, guía)	☒		
19.6 El vehículo de transporte presenta las condiciones de seguridad para las colmenas.	☒		
personal acargo y de la población.(Identificar modelo y año del vehículo)	☒		Km. 2400. 2006-
FIRMA Y FECHA INSPECCIÓN:		FIRMA DEL APICULTOR:	
 03/06/06			

Confeccionado por: Mario Gallardo Paez Ingeniero Agrónomo

GRUPO 2- Sebastián Arellano
 María Cristina Vega
 Omar Jaramillo

Edmundo Figueroa
 Luciano Rodríguez
 Elizabeth Sepúlveda

Rolando Medina

LISTADO VERIFICACIÓN BUENAS PRÁCTICAS APÍCOLAS

NOMBRE DEL APICULTOR: Edmundo Figueroa
 RUT: 41.292.783-2
 NOMBRE DEL AUDITOR: ELIZABETH SEPÚLVEDA
 FECHA AUDITORIA: 3
 AREA INDAP:

NOMBRE DEL APIARIO: LA ROSA
 Nº COLMENAS DEL APIARIO: 40
 LOCALIDAD: STA RITA
 COMUNA: GUIN
 REGIÓN: DE TROPOLITANA

CHECK LIST BUENAS PRACTICAS APICOLAS				
AREA DE CONTROL	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
DATOS GENERALES:				
Se ha realizado alguna auditoria al apiario anteriormente		X		
Existe algún documento escrito de auditorias anteriores			X	
Cuenta con algún capacitación anterior en BPA	X			
INSTALACIONES DEL APIARIO Y ENTORNO				
1. CARACTERÍSTICAS DE LA LOCALIZACIÓN DEL APIARIO				
1.1 No presenta interferencia con los vecinos (seguridad a la comunidad)	X			
1.2 El área no presenta riesgo de contaminación ambiental para las abejas (<2Km)	X			
1.3 Los accesos para el apiario son adecuados	X			
1.4 Presenta señalética adecuada de alerta a las personas de la presencia apiario		X		
1.5 Existe fuentes de agua no contaminadas a menos 2 km	X			
1.6 Existe adecuado control en el apiario de malezas y hormigas		X		
1.7 Las colmenas se encuentran sobre bases resistentes		X		
1.7.1 Se encuentran las colmenas con inclinación suave hacia delante	X			
1.8 El lugar se encuentra nivelado y sin riesgo de inundación	X			
1.9 La disposición de las colmenas, presenta suficiente espacio de circulación entre ellas	X			
2. BIOSEGURIDAD EN LAS INSTALACIONES				
2.1 De existir aplicaciones de productos fitosanitarios en el entorno, se toman los resguardos para proteger las abejas		X		
2.1.1 Presente el apicultor los conocimientos necesarios sobre la aplicación de estos productos		X		
2.2 Presenta cercos o cierres en buen estado, para impedir el paso de personas	X			
3. CONDICIONES ESTRUCTURALES Y AMBIENTALES				
3.1 No presenta interferencia con otros apiarios (a menos 1,5 km de distancia)	X			
3.2 Cuenta con las condiciones que faciliten cargar y descargar las colmenas	X			
3.3 Existe una bodega exclusiva para el almacenamiento de materiales apícolas		X		
3.3.1 En la bodega existe una separación entre el material limpio y el sucio			X	
3.4 Existe bodega exclusiva para el almacenamiento de productos farmacológicos apícolas			X	
3.5 La(s) bodega(s) presenta las condiciones de protección e higiene para los productos que se almacenan.			X	
3.5.1 La(s) bodega(s) se encuentra resguardada(s) para las personas no autorizadas y animales			X	
3.6 Presenta algún tipo de estudio, para determinar el número de colmenas del apiario adecuada a la capacidad apícola de la zona (3 km de radio)		X		
4. MEDIDAS HIGIENICAS				
4.1 Presentan un plan de higiene y desinfección de los materiales, productos y equipos utilizados	X			
4.1.1 Las personas responsables del plan de higiene están capacitadas y cuentan con instrucciones escritas.	X	X		
4.1.2 Los productos químicos utilizados en el plan de higiene están debidamente				

Hay una verja de madera que rodea la piquera, por las colmenas a las de noche.

Las tiene todas en una sola línea (40).

No preguntan cuando aplican. Sin conversación con vecinos.

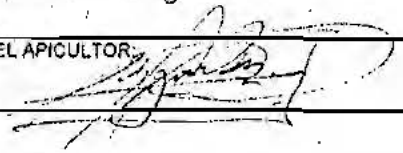
AS 010

Es Kiliw Aguilera

registrados o autorizados (indique los nombres de los productos)					Asignados: Bonaquel (N/A) Timox (Si autor)
4.2 Presenta registro de aplicación plan de higiene y desinfección de las instalaciones, materiales y equipos utilizados					
MATERIALES	SI	NO	N/A		OBSERVACIONES
6. CARACTERÍSTICAS DE LOS MATERIALES					
6.1 Los materiales que se utilizan para las colmenas se encuentran en buen estado					
6.1.1 Son inocuos para las abejas los materiales y productos utilizados en las colmenas y no dejan residuos en la miel y cera					
6.2 Se solicita al proveedor de cera, los análisis de residuos (especificar proveedor)					CONTENEDORES SURTO
6.3 Los productos utilizados en la conservación y almacenamiento de los materiales son inocuos para la cera y la miel (especifique los productos utilizados)					
8. EQUIPOS Y HERRAMIENTAS DE MANEJO DEL APIARIO					
8.1 Las herramientas y equipos utilizados se lavan y desinfectan permanentemente					
8.2 Los recipientes utilizados son de uso exclusivo y se encuentran en buen estado					
8.2.1 Los recipientes empleados son adecuados para el uso de alimento					UNA ZA ENVIAS RECIBIDOS Y PUEDE SER TRABAS.
8.3 Los combustibles empleados para el ahumador, son sólo de origen vegetal					
7. CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES					
7.1 Presenta un programa de control de plagas y roedores para la(s) bodega(s)					No tiene bodega, distribuye cerca de la casa.
7.1.1 Los productos utilizados se encuentran autorizados (especifique el producto)					
7.2 Presenta un programa de control de plagas y enemigos para el apiario					DEJA TENERLO, PERO NO LO PUEDE.
7.2.1 Los productos utilizados se encuentran autorizados (especifique el producto)					LO RYVA CON TACETE CITRILIV.
7.3 Presenta registro del monitoreo del programa de control de plagas					DEJA TENERLO, PERO NO LO PUEDE.
MANEJO SANITARIO	SI	NO	N/A		OBSERVACIONES
8 MANEJO Y CONTROL SANITARIO					
8.1 Presenta alguna asesoría especializada para el manejo sanitario					
8.2 Presenta un programa escrito sanitario para el apiario que incluya (revisiones, diagnóstico, recomendaciones de manejo y procedimiento muestreo sanitario)					
8.2.1 Se cumple el programa sanitario (verificar a través de los registros)					
8.3 Existe un registro de las visitas y recomendaciones del asesor					
8.3.1 Se dan cumplimiento a las recomendaciones de los asesores técnicos					
8.4 Existen registros de los resultados sanitarios de los análisis de las muestras enviadas a laboratorio(s)					
8.5 De no existir programa sanitario, efectúa diagnóstico sanitario para determinar la presencia de una enfermedad o plaga.					
8.6 A recibido capacitación en manejo sanitario (indique institución y duración)					PDP, VA A DURAR 3 AÑOS, HEVA 3 MESES
9. MANEJO Y USO DE MEDICAMENTOS					
9.1 Se utilizan sólo medicamentos formulados y/o ácidos para uso apícola (Indicar producto(s))					Formale oxalic, timox
9.2 Se utilizan medicamentos una vez establecido un diagnóstico certero (curativo)					
9.3 Existe un registro detallado de los tratamientos (productos utilizados, dosificación, forma de empleo, fecha de aplicación, período de resguardo y la identificación de las colmenas tratadas y control de la efectividad del producto)					DEJA TENERLO, PERO NO LO PUEDE.
9.4 Se utiliza sistema de control para:					
9.4.1 Respetar las restricciones de los productos empleados					
9.4.2 Restringir el uso de medicamentos una vez que las colmenas están sanas					
9.5 Los medicamentos y/o ácidos orgánicos son almacenados en sus envases y etiquetas originales					
9.6 Los medicamentos y productos vencidos son eliminados de forma segura					Se enterrados
9.7 Al manipular, limpiar los equipos usados y al administrar los					

medicamentos, se protege al (los) operario(s) y al medio ambiente.	X			
9.8 A recibido capacitación en la aplicación de medicamentos y/o ácidos(indique inst.y duración)	X			
10. BIOSEGURIDAD DEL APIARIO				
10.1 Presenta registro de control cuarentenario del ingreso de nuevas colmenas, núcleos, enjambres al apiario		X		
10.2 Presenta registro de control del movimiento de marcos, abejas y material entre otros apiarios (propios o ajenos)		X		
10.3 La rotación de marcos entre colmenas las realiza sólo de colmenas sanas	X			
10.4 El material apícola que se utilizará se encuentra limpio y sanitizado	X			
10.5 La adquisición de material biológico (núcleos, reinas) exige análisis sanitario		X		
ALIMENTACIÓN ARTIFICIAL	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
11. MANEJO ALIMENTACIÓN ARTIFICIAL				
11.1 Los alimentos utilizados son inocuos para la miel y cera	X	X		Usa miel guardada en tarros, reciclados
11.2 Presenta el procedimiento escrito del proceso de elaboración de los alimentos indicando: (registro de proveedor, insumo utilizados, dosis y época de utilización).			X	
11.3 Presenta el lugar de preparación de alimento las condiciones higiénicas (limpieza, ventilación, iluminación y estar libre de contaminación química, biológica física)			X	
11.4 Los productos y aditivos utilizados se encuentra autorizados por el SAG			X	
11.5 El agua utilizada para la preparación de alimento es potable o potabilizada			X	
11.6 Los equipos y utensilios usados, se almacenan evitando su contaminación	X			
11.7 Los alimentos se mantienen en lugares limpios, secos y protegidos de contaminación	X			
11.8 Los alimentos almacenados están debidamente identificados y separados de otros productos e insumos químicos	X		X	No usa alimentadores
11.9 Los alimentadores son limpiados y sanitizados posterior al uso	X		X	
11.10 Los alimentadores no presenta filtraciones o roturas			X	
11.11 El transporte del alimento al apiario, utiliza implementos adecuados para evitar su derrame y/o posterior contaminación.	X			
11.12 De utilizar bebederos de agua, el agua utilizada es potable o potabilizada			X	
11.12.1 Los bebederos se encuentran limpios y el tipo de material no genera residuos al agua			X	
REGISTRO E IDENTIFICACIÓN	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
12. CONTROL DE REGISTRO				
12.1 El apiario se encuentra registrado (RAMEX)		X		Lo tiene en su casa.
12.1.1 Presenta los registros de control exigidos por RAMEX		X		No los ha llevado
12.2 Todas las colmenas del apiario se encuentran identificadas para diferenciarlas		X		
12.3 El apiario presenta lo siguientes registros de control:				
12.3.1 Registro de existencias y manejo del apiario		X		Existe pero no lo tiene.
12.3.2 Registro de visitas técnicas efectuadas y sus recomendaciones dadas		X	X	No existe!
12.3.3 Registro de los resultados de laboratorios (diagnóstico y/o monitoreo)		X	X	
12.3.4 Registro de adquisición de material biológico (reinas, núcleos)		X		No lo tiene pero está
12.3.5 Registro de adquisiciones de insumos (fármacos y materiales) y de sus proveedores		X		
12.3.6 Registro de insumos utilizados para el tratamiento higiene y sanitario		X		
12.3.7 Registro de movimiento y traslado de colmenas		X		
12.3.8 Registro de producción y cosecha		X		
12.4 Presenta archivados los planes sanitarios y el manejo productivo		X		
MANEJO MEDIO AMBIENTAL DEL APIARIO	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
13. MANEJO AMBIENTAL				
13.1 Presenta un procedimiento para el manejo de desechos, que deba contemplar:				

Identificación del desecho, acopio transitorio, traslado y segregación					
13.1.1 Los desechos de plástico, insumos, medicamentos y materiales infectados son finalmente eliminados en vertederos o lugares autorizados.	X				
13.1.2 La eliminación de los panales de las colmenas muertas, son previamente aislado para su desinfección.	X				
13.2 Para reutilizar la cera, es fundida previamente (120°C por 30 minutos)	X	X			No es fundida a 120°C.
14 BIOSEGURIDAD					
14.1 Presenta algún procedimiento para prevenir posible contaminación de fuentes contaminantes del sector		X			
14.2 Presenta algún plan de manejo para la conservación y/o reforestación de especies nativas de valor apícola para su zona.	X				
COSECHA DE MIEL	SI	NO	N/A		OBSERVACIONES
15. COSECHA					
15.1. Se encuentran limpios u desinfectados los elementos de cosecha (alzas, cepillos, alza marcos, carretillas, pisos cosecheros, etc.), en relación a: resto de miel; cera; tierra; o cualquier otro producto posible de contaminar.	X				
15.2. Los pisos cosecheros son de acero inoxidable.	X	X			
15.3 No se utilizan para la cosecha productos químicos o repelentes para desabejar	X				
15.4 Se utilizan bandejas de acero inoxidable u otro material no contaminante para apoyar las alzas al ser cosechadas	X	X			de madera
16. PERSONAL DE COSECHA					
16.1 Presenta archivada toda la documentación de contratos de trabajo y deberes			X		No tiene trabajadores
16.2 El personal cuenta con los equipos y implementos para realizar su trabajo adecuadamente	X				
17 PROTECCIÓN Y TRANSPORTE DE PRODUCTOS COSECHADOS					
17.1 Presenta el equipamiento para el transporte y protección de la miel recién cosechada de contaminantes externos	X				
17.2 El vehículo utilizado para la cosecha se encuentra con la revisión de gases al día.		X			
17.3 Se cuenta con un elemento protector de las alzas, para evitar contaminación polvo, abejas o sustancias extrañas.	X				
17.4 Las alzas son previamente marcadas con la identificación del apiario, para el traslado a la sala de cosecha.	X				
CONDICIONES DE TRABAJO	SI	NO	N/A		OBSERVACIONES
18. CONDICIONES DEL TRABAJADOR					
18.1 El apicultor y sus trabajadores cuentan con equipos de protección (velo, overol, guantes, botas o zapatos de seguridad y ahumador)	X				
18.1.1 Estos se mantienen en buenas condiciones de limpieza y funcionalidad	X				
18.2 Presenta equipos de protección para la manipulación de ácidos orgánicos (máscara de doble filtro para productos químicos en buen estado, antiparras y guantes para manipulación de productos químicos)	X				
18.3 Presenta en el apiario botiquín con antihistamínicos u otros de tipo antialérgicos.	X				
18.4 El apicultor o sus trabajadores se encuentran capacitados respecto de qué hacer en caso de emergencias por picaduras de abejas.		X			
18.5 De presentar trabajadores han recibido capacitación en BPA			X		
TRANSPORTE DE COLMENAS	SI	NO	N/A		OBSERVACIONES
19. TRANSPORTE					
19.1 Antes de realizar el transporte, prepara adecuadamente sus colmenas en seguridad, protección y ventilación	X				

19.2 El personal encargado del traslado (carga y descarga) de las colmenas está capacitado	X			
19.3 Presenta con implementos adecuados para carga y descarga de las colmenas	X			
19.4 Previo al traslado de las colmenas, se asegura de su buen estado sanitario (revisar registros)	X			
19.5 El personal a cargo del transporte lleva documentación (origen, destino, n° colmenas, guía)	X			
19.6 El vehículo de transporte presenta las condiciones de seguridad para las colmenas,	X			
personal a cargo y de la población. (Identificar modelo y año del vehículo)	X			DAVINI HITA 81
FIRMA Y FECHA INSPECCIÓN:  03/06/2006 FIRMA DEL APICULTOR: 				

Confeccionado por: Mario Gallardo Peña Ingeniero Agrónomo

Grupo 6

LISTADO VERIFICACIÓN BUENAS PRÁCTICAS APÍCOLAS

NOMBRE DEL APICULTOR:
RUT:
NOMBRE DEL AUDITOR:
FECHA AUDITORIA:
ÁREA INDAP:

NOMBRE DEL APIARIO:
Nº COLMENAS DEL APIARIO:
LOCALIDAD:
COMUNA:
REGIÓN:

CHECK LIST BUENAS PRÁCTICAS APÍCOLAS				
ÁREA DE CONTROL	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
DATOS GENERALES:				
Se ha realizado alguna auditoría al apiario anteriormente	☒	☐	☐	
Existe algún documento escrito de auditorías anteriores	☐	☐	☐	
Cuenta con algún capacitación anterior en BPA	☐	☐	☐	
INSTALACIONES DEL APIARIO Y ENTORNO				
1. CARACTERÍSTICAS DE LA LOCALIZACIÓN DEL APIARIO				
1.1 No presenta interferencia con los vecinos (seguridad a la comunidad)	☒	☐	☐	
1.2 El área no presenta riesgo de contaminación ambiental para las abejas (<2Km)	☒	☐	☐	
1.3 Los accesos para el apiario son adecuados	☒	☐	☐	
1.4 Presenta señalética adecuada de alerta a las personas de la presencia apiario	☒	☒	☐	
1.5 Existe fuentes de agua no contaminadas a menos 2 km	☒	☐	☐	
1.6 Existe adecuado control en el apiario de malezas y hormigas	☒	☐	☐	
1.7 Las colmenas se encuentran sobre bases resistentes	☒	☐	☐	
1.7.1 Se encuentran las colmenas con inclinación suave hacia delante	☒	☐	☒	Cajones muy malos por tener abejas piquero
1.8 El lugar se encuentre nivelado y sin riesgo de inundación	☒	☐	☐	
1.9 La disposición de las colmenas, presenta suficiente espacio de circulación entre ellas	☒	☐	☐	
2. BIOSEGURIDAD EN LAS INSTALACIONES				
2.1 De existir aplicaciones de productos fitosanitarios en el entorno, se toman los resguardos para proteger las abejas	☒	☐	☐	
2.1.1 Presente el apicultor los conocimientos necesarios sobre la aplicación de estos productos	☒	☐	☐	
2.2 Presenta cercos o cierras en buen estado, para impedir el paso de personas	☒	☒	☐	Pandero? Cercos de madera
3. CONDICIONES ESTRUCTURALES Y AMBIENTALES				
3.1 No presenta interferencia con otros apiarios (a menos 1,5 km de distancia)	☒	☒	☐	
3.2 Cuenta con las condiciones que faciliten cargar y descargar las colmenas	☒	☐	☐	
3.3 Existe una bodega exclusiva para el almacenamiento de materiales apícolas	☒	☐	☐	
3.3.1 En la bodega existe una separación entre el material limpio y el sucio	☒	☐	☐	
3.4 Existe bodega exclusiva para el almacenamiento de productos farmacéuticos apícolas	☒	☐	☐	
3.5 La(s) bodega(s) presenta las condiciones de protección e higiene para los productos que se almacenan.	☒	☐	☐	
3.5.1 La(s) bodega(s) se encuentra resguardada(s) para las personas no autorizadas y animales	☒	☒	☐	
3.6 Presente algún tipo de estudio, para determinar el número de colmenas del apiario adecuada a la capacidad apícola de la zona (3 km de radio)	☒	☐	☐	
4. MEDIDAS HIGIENICAS				
4.1 Presentan un plan de higiene y desinfección de los materiales, productos y equipos utilizados	☒	☐	☐	
4.1.1 Las personas responsables del plan de higiene estén capacitadas y cuentan con instrucciones escritas.	☒	☒	☐	Se cuenta con personal
4.1.2 Los productos químicos utilizados en el plan de higiene están debidamente	☒	☐	☐	

registrados o autorizados (Indique los nombres de los productos)	☒	☒		
4.2 Presenta registro de aplicación plan de higiene y desinfección de las instalaciones, materiales y equipos utilizados	☒	☒		
MATERIALES	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
6. CARACTERÍSTICAS DE LOS MATERIALES				
6.1 Los materiales que se utilizan para las colmenas se encuentran en buen estado	☒			
6.1.1 Son inocuos para las abejas los materiales y productos utilizados en las colmenas y no dejan residuos en la miel y cera	☒			
6.2 Se solicita al proveedor de cera, los análisis de residuos (especificar proveedor)	☒		☒	El servicio no le presta el proveedor
6.3 Los productos utilizados en la conservación y almacenamiento de los materiales son inocuos para la cera y la miel (especifique los productos utilizados)	☒			Parasitocida bacteriano para la colmena
8. EQUIPOS Y HERRAMIENTAS DE MANEJO DEL APIARIO				
8.1 Las herramientas y equipos utilizados se lavan y desinfectan permanentemente	☒			Ceras
8.2 Los recipientes utilizados son de uso exclusivo y se encuentran en buen estado	☒			
8.2.1 Los recipientes empleados son adecuados para el uso de alimento	☒			
8.3 Los combustibles empleados para el ahumador, son sólo de origen vegetal	☒			Viento de madroño ardiente
7. CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES				
7.1 Presenta un programa de control de plagas y roedores para la(s) bodega(s)	☒		☒	No hay problema de roedores
7.1.1 Los productos utilizados se encuentran autorizados (especifique el producto)	☒		☒	
7.2 Presenta un programa de control de plagas y enemigos para el apiario	☒		☒	No hay problema de plagas
7.2.1 Los productos utilizados se encuentran autorizados (especifique el producto)	☒		☒	
7.3 Presenta registro del monitoreo del programa de control de plagas	☒		☒	
MANEJO SANITARIO	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
8 MANEJO Y CONTROL SANITARIO				
8.1 Presenta alguna asesoría especializada para el manejo sanitario	☒			Parasitol
8.2 Presenta un programa escrito sanitario para el apiario que incluye (revisiones, diagnóstico, recomendaciones de manejo y procedimiento muestreo sanitario)	☒			Parasitol la provee
8.2.1 Se cumple el programa sanitario (verificar a través de los registros)	☒			
8.3 Existe un registro de las visitas y recomendaciones del asesor	☒			
8.3.1 Se dan cumplimiento a las recomendaciones de las asesorías técnicas	☒			
8.4 Existen registros de los resultados sanitarios de los análisis de las muestras enviadas a laboratorio(s)	☒			
8.5 De no existir programa sanitario, efectúa diagnóstico sanitario para determinar la presencia de una enfermedad o plaga.	☒		☒	Hay programa sanitario
8.6 A recibido capacitación en manejo sanitario (Indique institución y duración)	☒			Se hizo 4 veces / 1 hora cada
9. MANEJO Y USO DE MEDICAMENTOS				
9.1 Se utilizan sólo medicamentos formulados y/o ácidos para uso apícola (Indicar producto(s))	☒			Trametes, Oxalico
9.2 Se utilizan medicamentos una vez establecido un diagnóstico certero (curativo)	☒			
9.3 Existe un registro detallado de los tratamientos (productos utilizados, dosificación, forma de empleo, fecha de aplicación, período de resguardo y la identificación de las colmenas tratadas y control de la efectividad del producto)	☒			
9.4 Se utiliza sistema de control para:	☒			
9.4.1 Respetar las restricciones de los productos empleados	☒			
9.4.2 Restringir el uso de medicamentos una vez que las colmenas están alzadas	☒			
9.5 Los medicamentos y/o ácidos orgánicos son almacenados en sus envases y etiquetas originales	☒			
9.6 Los medicamentos y productos vencidos son eliminados de forma segura	☒			
9.7 Al manipular, limpiar los equipos usados y al administrar los	☒			

medicamentos, se protege al (los) operario(s) y al medio ambiente.	X			
* 9.8 A recibidq capacitación en la aplicación de medicamentos y/o acidos(indique inst.y duración)				
10. BIOSEGURIDAD DEL APIARIO				
10.1 Presenta registro de control cuarentenario del ingreso de nuevas colmenas, núcleos, enjambres al apiario	X			
10.2 Presenta registro de control del movimiento de marcos, abejas y material entre otros apiarios (propios o ajenos)	X			
10.3 La rotación de marcos entre colmenas las realiza sólo de colmenas sanas	X			
10.4 El material apícola que se utilizará se encuentra limpio y sanitizado	X			
10.5 La adquisición de material biológico (núcleos, reinas) exige análisis sanitario			X	
ALIMENTACIÓN ARTIFICIAL	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
11. MANEJO ALIMENTACIÓN ARTIFICIAL				
11.1 Los alimentos utilizados son inocuos para la miel y cera			X	no realiza alimentación artificial
11.2 Presenta el procedimiento escrito del proceso de elaboración de los alimentos indicando: (registro de proveedor, insumo utilizados, dosis y época de utilización).			X	
11.3 Presenta el lugar de preparación de alimento las condiciones higiénicas (limpieza, ventilación, iluminación y estar libre de contaminación química, biológica física)			X	
11.4 Los productos y aditivos utilizados se encuentra autorizados por el SAG			X	
11.5 El agua utilizada para la preparación de alimento es potable o potabilizada			X	
11.6 Los equipos y utensilios usados, se almacenan evitando su contaminación			X	
11.7 Los alimentos se mantienen en lugares limpios, secos y protegidos de contaminación			X	
11.8 Los alimentos almacenados estan debidamente identificados y separados de otros productos e insumos químicos			X	
11.9 Los alimentadores son limpiados y sanitizados posterior al uso			X	
11.10 Los alimentadores no presenta filtraciones o roturas			X	
11.11 El transporte del alimento al apiario, utiliza implometos adecuados para evitar su derrame y/o posterior contaminación.			X	
11.12 De utilizar bebederos de agua, el agua utilizada es potable o potabilizada			X	Hay fuentes de agua cerca
11.12.1 Los bebederos se encuentran limpios y el tipo de material no genera residuos al agua			X	
REGISTRO E IDENTIFICACIÓN	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
12. CONTROL DE REGISTRO				
12.1 El apiario se encuentra registrado (RAMEX)	X			
12.1.1 Presenta los registros de contro exigidos por RAMEX	X			
12.2 Todas las colmenas del apiario se encuentran identificadas para diferenciarlas	X			
12.3 El apiario presenta lo siguientes registros de control:				
12.3.1 Registro de existencias y manejo del apiario	X			
12.3.2 Registro de visitas técnicas efectuadas y sus recomendaciones dadas	X			
12.3.3 Registro de los resultados de laboratorios (diagnóstico y/o monitoreo)	X			
12.3.4 Registro de adquisición de material biológico (reinas, núcleos)	X	X		
12.3.5 Registro de adquisiciones de insumos (fármacos y materiales) y de sus proveedores	X			
12.3.6 Registro de insumos utilizados para el tratamiento higiene y sanitario	X			
12.3.7 Registro de movimiento y traslado de colmenas	X			
12.3.8 Registro de producción y cosecha	X			
12.4 Presenta archivados los planes sanitarios y el manejo productivo	X			
MANEJO MEDIO AMBIENTAL DEL APIARIO	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
13. MANEJO AMBIENTAL				
13.1 Presenta un procedimiento para el manejo de desechos, que debe contemplar:				

Identificación del desecho, acopio transitorio, traslado y segregación	X			
13.1.1 Los desechos de plástico, insumos, medicamentos y materiales infectados son finalmente eliminados en vertederos o lugares autorizados.	X			
13.1.2 La eliminación de los panales de las colmenas muertas, son previamente aislado para su desinfección.	X			
13.2 Para reutilizar la cera, es fundida previamente (120°C por 30 minutos)			X	Porque la hace otra
14 BIOSEGURIDAD				
14.1 Presenta algún procedimiento para prevenir posible contaminación de fuentes contaminantes del sector	X			
14.2 Presenta algún plan de manejo para la conservación y/o reforestación de especies nativas de valor apícola para su zona.		X		
COSECHA DE MIEL	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
15. COSECHA				
15.1. Se encuentran limpios u desinfectados los elementos de cosecha (alzas, cepillos, alza marcos, corretillas, pisos cosecheros, etc.), en relación a: resto de miel; cera; tierra; o cualquier otro producto posible de contaminar.	X			
15.2. Los pisos cosecheros son de acero inoxidable.	X		X	no tiene
15.3 No se utilizan para la cosecha productos químicos o repelentes para desabejar	X			
15.4 Se utilizan bandejas de acero inoxidable u otro material no contaminante para apoyar las alzas al ser cosechadas	X	X		
16. PERSONAL DE COSECHA				
16.1 Presenta archivada toda la documentación de contratos de trabajo y deberes			X	Trabajo solo
16.2 El personal cuenta con los equipos y implementos para realizar su trabajo adecuadamente			X	
17 PROTECCIÓN Y TRANSPORTE DE PRODUCTOS COSECHADOS				
17.1 Presenta el equipamiento para el transporte y protección de la miel recién cosechadas de contaminantes externos	X			
17.2 El vehículo utilizado para la cosecha se encuentra con la revisión de gases al día.	X			
17.3 Se cuenta con un elemento protector de las alzas, para evitar contaminación polvo, abejas o sustancias extrañas.	X			
17.4 Las alzas son previamente marcadas con la identificación del apiario, para el traslado a la sala de cosecha.	X			
CONDICIONES DE TRABAJO	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
18. CONDICIONES DEL TRABAJADOR				
18.1 El apicultor y sus trabajadores cuentan con equipos de protección (velo, overol, guantes, botas o zapatos de seguridad y ahumador)	X			
18.1.1 Estos se mantienen en buenas condiciones de limpieza y funcionalidad	X			
18.2 Presenta equipos de protección para la manipulación de ácidos orgánicos (máscara de doble filtro para productos químicos en buen estado, antiparras y guantes para manipulación de productos químicos)	X			
18.3 Presenta en el apiario botiquín con antihistamínicos u otros de tipo antialérgicos.	X			
18.4 El apicultor o sus trabajadores se encuentran capacitados respecto de qué hacer en caso de emergencias por picaduras de abejas.	X			
18.5 De presentar trabajadores han recibido capacitación en BPA	X			
TRANSPORTE DE COLMENAS	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
19. TRANSPORTE				
19.1 Antes de realizar el transporte, prepara adecuadamente sus colmenas en seguridad, protección y ventilación			X	

19.2 El personal encargado del traslado(carga y descarga) de las colmenas está capacitado			X	
19.3 Presenta con implementos adecuados para carga y descarga de las colmenas			X	
19.4 Previo al traslado de las colmenas, se asegura de su buen estado sanitario(revisar registros)			X	
19.5 El personal a cargo del transporte lleva documentación (origen, destino, n°colmenas, guía)			X	
19.6 El vehículo de transporte presenta las condiciones de seguridad para las colmenas,				
personal a cargo y de la población.(Identificar modelo y año del vehículo)			X	
FIRMA Y FECHA INSPECCIÓN:			FIRMA DEL APICULTOR:	

Confeccionado por: María Gallardo Peña Ingeniero Agrónomo

Nº 9

LISTADO VERIFICACIÓN BUENAS PRÁCTICAS APÍCOLAS

NOMBRE DEL APLICADOR:	EDUARDO OLIVERA
RUT:	15.440.779-1
NOMBRE DEL AUDITOR:	H. VILLO ALBA
FECHA AUDITORIA:	3-06-06
AREA INDAP:	

NOMBRE DEL APIARIO:	
Nº COLMENAS DEL APIARIO:	
LOCALIDAD:	
COMUNA:	
REGIÓN:	

CHECK LIST BUENAS PRACTICAS APICOLAS				
AREA DE CONTROL				
	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
DATOS GENERALES:				
Se ha realizado alguna auditoria al apiario anteriormente				
Existe algún documento escrito de auditorias anteriores				
Cuenta con algún capacitación anterior en BPA				
INSTALACIONES DEL APIARIO Y ENTORNO				
1. CARACTERÍSTICAS DE LA LOCALIZACIÓN DEL APIARIO				
1.1 No presenta interferencia con los vecinos (seguridad a la comunidad)				
1.2 El área no presente riesgo de contaminación ambiental para las abejas (<2Km)				
1.3 Los accesos para el apiario son adecuados				
1.4 Presenta señalética adecuada de alerta a las personas de la presencia apiario				
1.5 Existe fuentes de agua no contaminadas a menos 2 km				
1.6 Existe adecuado control en el apiario de malezas y hormigas				
1.7 Las colmenas se encuentran sobre bases resistentes				
1.7.1 Se encuentran las colmenas con inclinación suave hacia delante				
1.8 El lugar se encuentra nivelado y sin riesgo de inundación				
1.9 La disposición de las colmenas, presenta suficiente espacio de circulación entre ellas				
2. BIOSEGURIDAD EN LAS INSTALACIONES				
2.1 De existir aplicaciones de productos fitosanitarios en el entorno, se toman los resguardos para proteger las abejas				
2.1.1 Presenta el aplicador los conocimientos necesarios sobre la aplicación de estos productos				
2.2 Presenta cercos o cierres en buen estado, para impedir el paso de personas				
3. CONDICIONES ESTRUCTURALES Y AMBIENTALES				
3.1 No presenta interferencia con otros apiarios (a menos 1,5 km de distancia)				
3.2 Cuenta con las condiciones que faciliten cargar y descargar las colmenas				
3.3 Existe una bodega exclusiva para el almacenamiento de materiales apícolas				
3.3.1 En la bodega existe una separación entre el material limpio y el sucio				
3.4 Existe bodega exclusiva para el almacenamiento de productos farmacos apícolas				
3.5 La(s) bodega(s) presenta las condiciones de protección e higiene para los productos que se almacenan.				
3.5.1 La(s) bodega(s) se encuentra resguardada(s) para las personas no autorizadas y animales				
3.6 Presenta algún tipo de estudio, para determinar el número de colmenas del apiario adecuada a la capacidad apícola de la zona (3 km de radio)				
4. MEDIDAS HIGIÉNICAS				
4.1 Presentan un plan de higiene y desinfección de los materiales, productos y equipos utilizados				
4.1.1 Las personas responsables del plan de higiene están capacitadas y cuentan con instrucciones escritas.				
4.1.2 Los productos químicos utilizados en el plan de higiene están debidamente				

no hay interferencia
sección de abejas amarillas y negras
no fuma

insecta. Huevo en la botella de abejas
apícolas

registrados o autorizados (Indique los nombres de los productos)	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
4.2 Presenta registro de aplicación plan de higiene y desinfección de las instalaciones, materiales y equipos utilizados	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
MATERIALES				
6. CARACTERISTICAS DE LOS MATERIALES				
6.1 Los materiales que se utilizan para las colmenas se encuentran en buen estado	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
6.1.1 Son inocuos para las abejas los materiales y productos utilizados en las colmenas y no dejan residuos en la miel y cera	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
6.2 Se solicita al proveedor de cera, los análisis de residuos (especificar proveedor)	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
6.3 Los productos utilizados en la conservación y almacenamiento de los materiales son inocuos para la cera y la miel (especifique los productos utilizados)	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
6. EQUIPOS Y HERRAMIENTAS DE MANEJO DEL APIARIO				
6.1 Las herramientas y equipos utilizados se lavan y desinfectan permanentemente	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
6.2 Los recipientes utilizados son de uso exclusivo y se encuentran en buen estado	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
6.2.1 Los recipientes empleados son adecuados para el uso de alimento	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
6.3 Los combustibles empleados para el ahumador, son sólo de origen vegetal	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
7. CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES				
7.1 Presenta un programa de control de plagas y roedores para la(s) bodega(s)	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
7.1.1 Los productos utilizados se encuentran autorizados (especifique el producto)	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
7.2 Presenta un programa de control de plagas y enemigos para el apiario	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
7.2.1 Los productos utilizados se encuentran autorizados (especifique el producto)	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
7.3 Presenta registro del monitoreo del programa de control de plagas	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
MANEJO SANITARIO				
8. MANEJO Y CONTROL SANITARIO				
8.1 Presenta alguna asesoría especializada para el manejo sanitario	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
8.2 Presenta un programa escrito sanitario para el apiario que incluya (revisiones, diagnóstico, recomendaciones de manejo y procedimiento muestreo sanitario)	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
8.2.1 Se cumple el programa sanitario (verificar a través de los registros)	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
8.3 Existe un registro de las visitas y recomendaciones del asesor	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
8.3.1 Se dan cumplimiento a las recomendaciones de las asesorías técnicas	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
8.4 Existen registros de los resultados sanitarios de los análisis de las muestras enviadas a laboratorio(s)	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
8.5 De no existir programa sanitario, efectúa diagnóstico sanitario para determinar la presencia de una enfermedad o plaga.	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
8.6 A recibido capacitación en manejo sanitario (Indique institución y duración)	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
9. MANEJO Y USO DE MEDICAMENTOS				
9.1 Se utilizan sólo medicamentos formulados y/o ácidos para uso apícola (Indicar producto(s))	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
9.2 Se utilizan medicamentos una vez establecido un diagnóstico certero (curativo)	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
9.3 Existe un registro detallado de los tratamientos (productos utilizados, dosificación, forma de empleo, fecha de aplicación, periodo de resguardo y la identificación de las colmenas tratadas y control de la efectividad del producto)	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
9.4 Se utiliza sistema de control para:	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
9.4.1 Respetar las restricciones de los productos empleados	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
9.4.2 Restringir el uso de medicamentos una vez que las colmenas estén sanas	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
9.5 Los medicamentos y/o ácidos orgánicos son almacenados en sus envases y etiquetas originales	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
9.6 Los medicamentos y productos vencidos son eliminados de forma segura	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
9.7 Al manipular, limpiar los equipos usados y al administrar los	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES

medicamentos, se protege al (los) operario(s) y al medio ambiente.				
9.8 A recibido capacitación en la aplicación de medicamentos y/o ácidos (Indique inst. y duración)				
10. BIOSEGURIDAD DEL APIARIO				
10.1 Presenta registro de control cuarentenario del ingreso de nuevas colmenas, núcleos, enjambres al apiario				
10.2 Presenta registro de control del movimiento de marcos, abejas y material entre otros apiarios (propios o ajenos)				
10.3 La rotación de marcos entre colmenas las realiza sólo de colmenas sanas				
10.4 El material apícola que se utilizará se encuentra limpio y sanitizado				
10.5 La adquisición de material biológico (núcleos, reinas) exige análisis sanitario				
ALIMENTACIÓN ARTIFICIAL	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
11. MANEJO ALIMENTACIÓN ARTIFICIAL				
11.1 Los alimentos utilizados son inocuos para la miel y cera				
11.2 Presenta el procedimiento escrito del proceso de elaboración de los alimentos indicando: (registro de proveedor, insumos utilizados, dosis y época de utilización).				
11.3 Presenta el lugar de preparación de alimento las condiciones higiénicas (limpieza, ventilación, iluminación y estar libre de contaminación química, biológica física)				
11.4 Los productos y aditivos utilizados se encuentran autorizados por el SAG				
11.5 El agua utilizada para la preparación de alimento es potable o potabilizada				
11.6 Los equipos y utensilios usados, se almacenan evitando su contaminación				
11.7 Los alimentos se mantienen en lugares limpios, secos y protegidos de contaminación				
11.8 Los alimentos almacenados están debidamente identificados y separados de otros productos e insumos químicos				
11.9 Los alimentadores son limpiados y sanitizados posterior al uso				
11.10 Los alimentadores no presenta filtraciones o roturas				
11.11 El transporte del alimento al apiario, utiliza implementos adecuados para evitar su derrame y/o posterior contaminación.				
11.12 De utilizar bebederos de agua, el agua utilizada es potable o potabilizada				presenta hongos en botella de agua.
11.12.1 Los bebederos se encuentran limpios y el tipo de material no genera residuos al agua				
REGISTRO E IDENTIFICACIÓN	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
12. CONTROL DE REGISTRO				
12.1 El apiario se encuentra registrado (RAMEX)				
12.1.1 Presenta los registros de control exigidos por RAMEX				
12.2 Todas las colmenas del apiario se encuentran identificadas para diferenciarlas				
12.3 El apiario presenta lo siguientes registros de control:				
12.3.1 Registro de existencias y manejo del apiario				
12.3.2 Registro de visitas técnicas efectuadas y sus recomendaciones dadas				
12.3.3 Registro de los resultados de laboratorios (diagnóstico y/o monitoreo)				
12.3.4 Registro de adquisición de material biológico (reinas, núcleos)				
12.3.5 Registro de adquisiciones de insumos (fármacos y materiales) y de sus proveedores				
12.3.6 Registro de insumos utilizados para el tratamiento higiénico y sanitario				
12.3.7 Registro de movimiento y traslado de colmenas				
12.3.8 Registro de producción y cosecha				
12.4 Presenta archivados los planes sanitarios y el manejo productivo				
MANEJO MEDIO AMBIENTAL DEL APIARIO	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
13. MANEJO AMBIENTAL				
13.1 Presenta un procedimiento para el manejo de desechos, que debe contemplar:				

Identificación del desecho, acopio transitorio, traslado y segregación				
13.1.1 Los desechos de plástico, insumos, medicamentos y materiales infectados son finalmente eliminados en vertederos o lugares autorizados.	☒			
13.1.2 La eliminación de los panales de las colmenas muertas, son previamente aislado para su desinfección.	☒			
13.2 Para reutilizar la cera, es fundida previamente (120°C por 30 minutos)	☒			
14 BIOSEGURIDAD				
14.1 Presenta algún procedimiento para prevenir posible contaminación de fuentes contaminantes del sector				
14.2 Presenta algún plan de manejo para la conservación y/o reforestación de especies nativas de valor apícola para su zona.				
COSECHA DE MIEL	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
15. COSECHA				
15.1. Se encuentran limpios u desinfectados los elementos de cosecha (alzas, cepillos, alza marcos, corretillos, pisos cosecheros, etc.), en relación a: resto de miel; cera; tierra; o cualquier otro producto posible de contaminar.	☒			
15.2. Los pisos cosecheros son de acero inoxidable.		☒		
15.3 No se utilizan para la cosecha productos químicos o repelentes para desabejar		☒		
15.4 Se utilizan bandejas de acero inoxidable u otro material no contaminante para apoyar las alzas al ser cosechadas		☒		
16. PERSONAL DE COSECHA				
16.1 Presenta archivada toda la documentación de contratos de trabajo y deberes				
16.2 El personal cuenta con los equipos y implementos para realizar su trabajo adecuadamente	☒			
17 PROTECCIÓN Y TRANSPORTE DE PRODUCTOS COSECHADOS				
17.1 Presenta el equipamiento para el transporte y protección de la miel recién cosechadas de contaminantes externos	☒			
17.2 El vehículo utilizado para la cosecha se encuentra con la revisión de gases al día.				
17.3 Se cuenta con un elemento protector de las alzas, para evitar contaminación polvo, abejas o sustancias extrañas.	☒			
17.4 Las alzas son previamente marcadas con la identificación del apiario, para el traslado a la sala de cosecha.		☒		
CONDICIONES DE TRABAJO	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
18. CONDICIONES DEL TRABAJADOR				
18.1 El apicultor y sus trabajadores cuentan con equipos de protección (velo, overol, guantes, botas o zapatos de seguridad y ahumador)	☒			
18.1.1 Estos se mantienen en buenas condiciones de limpieza y funcionalidad	☒			
18.2 Presenta equipos de protección para la manipulación de ácidos orgánicos (máscara de doble filtro para productos químicos en buen estado, antiparras y guantes para manipulación de productos químicos)		☒		
18.3 Presenta en el apiario botiquín con antihistamínicos u otros de tipo antialérgicos.		☒		
18.4 El apicultor o sus trabajadores se encuentran capacitados respecto de qué hacer en caso de emergencias por picaduras de abejas.	☒			
18.5 De presentar trabajadores han recibido capacitación en BPA		☒		
TRANSPORTE DE COLMENAS	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
19. TRANSPORTE				
19.1 Antes de realizar el transporte, prepara adecuadamente sus colmenas en seguridad, protección y ventilación			☒	

19.2 El personal encargado del traslado(carga y descarga) de las colmenas está capacitado			?
19.3 Presenta con implementos adecuados para carga y descarga de las colmenas			0
19.4 Previo al traslado de las colmenas, se asegura de su buen estado sanitario(revisar registros			0
19.5 El personal acargo del transporte lleva documentación (origen, destino, nºcolmenas, guía)			0
19.6 El vehículo de transporte presenta las condiciones de seguridad para las colmenas,			
personal acargo y de la población.(identificar modelo y año del vehículo)			
FIRMA Y FECHA INSPECCIÓN:			
FIRMA DEL APICULTOR:			

Confeccionado por: Mario Gallardo Peña Ingeniero Agrónomo

Grupo N° 5

LISTADO VERIFICACIÓN BUENAS PRÁCTICAS APÍCOLAS

NOMBRE DEL APLICADOR: *Severo Moreno*
 RUT: _____
 NOMBRE DEL AUDITOR: _____
 FECHA AUDITORIA: _____
 ÁREA INDAP: _____

NOMBRE DEL APIARIO: _____
 N° COLMENAS DEL APIARIO: _____
 LOCALIDAD: _____
 COMUNA: _____
 REGIÓN: _____

CHECK LIST BUENAS PRÁCTICAS APÍCOLAS				
ÁREA DE CONTROL	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
DATOS GENERALES:				
Se ha realizado alguna auditoria al apiario anteriormente		X		
Existe algún documento escrito de auditorias anteriores		X		
Cuenta con algún capacitación anterior en BPA		X		
INSTALACIONES DEL APIARIO Y ENTORNO				
1. CARACTERÍSTICAS DE LA LOCALIZACIÓN DEL APIARIO				
1.1 No presenta interferencia con los vecinos (seguridad a la comunidad)	X			
1.2 El área no presenta riesgo de contaminación ambiental para las abejas (<2Km)	X			
1.3 Los accesos para el apiario son adecuados	X			
1.4 Presenta señalética adecuada de alerta a las personas de la presencia apiario				
1.5 Existe fuentes de agua no contaminadas e menos 2 km		X		
1.6 Existe adecuado control en el apiario de mofetas y hormigas	X			
1.7 Las colmenas se encuentran sobre bases resistentes		X		
1.7.1 Se encuentran las colmenas con inclinación suave hacia delante	X			
1.8 El lugar se encuentra nivelado y sin riesgo de inundación	X			
1.9 La disposición de las colmenas, presenta suficiente espacio de circulación entre ellas	X			
2. BIOSEGURIDAD EN LAS INSTALACIONES				
2.1 De existir aplicaciones de productos fitosanitarios en el entorno, se toman los resguardos para proteger las abejas		X		
2.1.1 Presenta el aplicador los conocimientos necesarios sobre la aplicación de estos productos		X		
2.2 Presenta cercos o cerrres en buen estado, para impedir el paso de personas		X		
3. CONDICIONES ESTRUCTURALES Y AMBIENTALES				
3.1 No presenta interferencia con otros apiarios (a menos 1,5 km de distancia)		X		
3.2 Cuenta con las condiciones que facilitan cargar y descargar las colmenas	X			
3.3 Existe una bodega exclusiva para el almacenamiento de materiales apícolas		X		
3.3.1 En la bodega existe una separación entre el material limpio y el sucio	X			
3.4 Existe bodega exclusiva para el almacenamiento de productos farmacos apícolas		X		
3.5 La(s) bodega(s) presenta las condiciones de protección e higiene para los productos que se almacenan.		X		
3.5.1 La(s) bodega(s) se encuentra resguardada(s) para las personas no autorizadas y animales		X		
3.6 Presenta algún tipo de estudio, para determinar el número de colmenas del apiario - adecuada a la capacidad apícola de la zona (3 km de radio)	X			
4. MEDIDAS HIGIÉNICAS				
4.1 Presentan un plan de higiene y desinfección de los materiales, productos y equipos utilizados	X			
4.1.1 Las personas responsables del plan de higiene están capacitadas y cuentan con instrucciones escritas.	X			
4.1.2 Los productos químicos utilizados en el plan de higiene están debidamente				

registrados o autorizados (indique los nombres de los productos)		X		
4.2 Presenta registro de aplicación plan de higiene y desinfección de las instalaciones, materiales y equipos utilizados				
MATERIALES	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
5. CARACTERÍSTICAS DE LOS MATERIALES				
5.1 Los materiales que se utilizan para las colmenas se encuentran en buen estado	X			
5.1.1 Son inocuos para las abejas los materiales y productos utilizados en las colmenas y no dejan residuos en la miel y cera	X			
5.2 Se solicita al proveedor de cera, los análisis de residuos (especificar proveedor)	X			
5.3 Los productos utilizados en la conservación y almacenamiento de los materiales son inocuos para la cera y la miel (especifique los productos utilizados)	X			
6. EQUIPOS Y HERRAMIENTAS DE MANEJO DEL APIARIO				
6.1 Las herramientas y equipos utilizados se lavan y desinfectan permanentemente	X			
6.2 Los recipientes utilizados son de uso exclusivo y se encuentran en buen estado	X			
6.2.1 Los recipientes empleados son adecuados para el uso de alimento	X			
6.3 Los combustibles empleados para el ahumador, son sólo de origen vegetal	X			
7. CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES				
7.1 Presenta un programa de control de plagas y roedores para la(s) bodega(s)		X		
7.1.1 Los productos utilizados se encuentran autorizados (especifique el producto)	X			
7.2 Presenta un programa de control de plagas y enemigos para el apiario		X		
7.2.1 Los productos utilizados se encuentran autorizados (especifique el producto)				
7.3 Presenta registro del monitoreo del programa de control de plagas				
MANEJO SANITARIO	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
8. MANEJO Y CONTROL SANITARIO				
8.1 Presenta alguna asesoría especializada para el manejo sanitario	X			
8.2 Presenta un programa escrito sanitario para el apiario que incluya (revisiones, diagnóstico, recomendaciones de manejo y procedimiento muestreo sanitario)	X			
8.2.1 Se cumple el programa sanitario (verificar a través de los registros)	X			
8.3 Existe un registro de las visitas y recomendaciones del asesor	X			
8.3.1 Se dan cumplimiento a las recomendaciones de las asesorías técnicas	X			
8.4 Existen registros de los resultados sanitarios de los análisis de las muestras enviadas a laboratorio(s)	X			
8.5 De no existir programa sanitario, efectúa diagnóstico sanitario para determinar la presencia de una enfermedad o plaga.	X			
8.6 A recibido capacitación en manejo sanitario (Indique institución y duración)	X			
9. MANEJO Y USO DE MEDICAMENTOS				
9.1 Se utilizan sólo medicamentos formulados y/o ácidos para uso apícola (Indicar producto(s))		X		
9.2 Se utilizan medicamentos una vez establecido un diagnóstico certero (curativo)	X			
9.3 Existe un registro detallado de los tratamientos (productos utilizados, dosificación, forma de empleo, fecha de aplicación, período de resguardo y la identificación de las colmenas tratadas y control de la efectividad del producto)	X			
9.4 Se utiliza sistema de control para:	X			
9.4.1 Respetar las restricciones de los productos empleados	X			
9.4.2 Restringir el uso de medicamentos una vez que las colmenas están alzadas	X			
9.5 Los medicamentos y/o ácidos orgánicos son almacenados en sus envases y etiquetas originales	X			
9.6 Los medicamentos y productos vencidos son eliminados de forma segura	X			
9.7 Al manipular, limpiar los equipos usados y al administrar los	X			

medicamentos, se protege al (los) operario(s) y al medio ambiente.	X			
9.8 A recibido capacitación en la aplicación de medicamentos y/o ácidos (indique inst. y duración)	X			
10. BIOSEGURIDAD DEL APIARIO				
10.1 Presenta registro de control cuarentenario del ingreso de nuevas colmenas, núcleos, enjambres al apiario	X			
10.2 Presenta registro de control del movimiento de marcos, abejas y material entre otros apiarios (propios o ajenos)	X	X		
10.3 La rotación de marcos entre colmenas las realiza sólo de colmenas sanas	X			
10.4 El material apícola que se utilizará se encuentra limpio y sanitizado	X			
10.5 La adquisición de material biológico (núcleos, reinas) exige análisis sanitario	X			
ALIMENTACIÓN ARTIFICIAL	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
11. MANEJO ALIMENTACIÓN ARTIFICIAL				
11.1 Los alimentos utilizados son inocuos para la miel y cera	X			
11.2 Presenta el procedimiento escrito del proceso de elaboración de los alimentos indicando: (registro de proveedor, insumo utilizados, dosis y época de utilización).	X			
11.3 Presenta el lugar de preparación de alimento las condiciones higiénicas (limpieza, ventilación, iluminación y estar libre de contaminación química, biológica física)	X			
11.4 Los productos y aditivos utilizados se encuentran autorizados por el SAG	X			
11.5 El agua utilizada para la preparación de alimento es potable o potabilizada	X	X		
11.6 Los equipos y utensilios usados, se almacenan evitando su contaminación	X			
11.7 Los alimentos se mantienen en lugares limpios, secos y protegidos de contaminación	X			
11.8 Los alimentos almacenados están debidamente identificados y separados de otros productos e insumos químicos	X			
11.9 Los alimentadores son limpiados y sanitizados posterior al uso	X			
11.10 Los alimentadores no presenta filtraciones o roturas	X			
11.11 El transporte del alimento al apiario, utiliza implementos adecuados para evitar su derrame y/o posterior contaminación.	X			
11.12 De utilizar bebederos de agua, el agua utilizada es potable o potabilizada	X			
11.12.1 Los bebederos se encuentran limpios y el tipo de material no genera residuos al agua	X			
REGISTRO E IDENTIFICACIÓN	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
12. CONTROL DE REGISTRO				
12.1 El apiario se encuentra registrado (RAMEX)	X	X		
12.1.1 Presenta los registros de control exigidos por RAMEX	X			
12.2 Todas las colmenas del apiario se encuentran identificadas para diferenciarlas	X			
12.3 El apiario presenta lo siguientes registros de control:	X			
12.3.1 Registro de existencias y manejo del apiario	X			
12.3.2 Registro de visitas técnicas efectuadas y sus recomendaciones dadas	X			
12.3.3 Registro de los resultados de laboratorios (diagnóstico y/o monitoreo)	X			
12.3.4 Registro de adquisición de material biológico (reinas; núcleos)	X			
12.3.5 Registro de adquisiciones de insumos (fármacos y materiales) y de sus proveedores	X			
12.3.6 Registro de insumos utilizados para el tratamiento higiene y sanitario	X			
12.3.7 Registro de movimiento y traslado de colmenas	X			
12.3.8 Registro de producción y cosecha	X			
12.4 Presenta archivados los planes sanitarios y el manejo productivo	X			
MANEJO MEDIO AMBIENTAL DEL APIARIO	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
13. MANEJO AMBIENTAL				
13.1 Presenta un procedimiento para el manejo de desechos, que debe contemplar:	X			

Identificación del desecho, acopio transitorio, traslado y segregación	X			
13.1.1 Los desechos de plástico, insumos, medicamentos y materiales infectados son finalmente eliminados en vertederos o lugares autorizados.	X			
13.1.2 La eliminación de los panales de las colmenas muertas, son previamente aislado para su desinfección.	X			
13.2 Para reutilizar la cera, es fundida previamente (120°C por 30 minutos)	X			
14 BIOSEGURIDAD				
14.1 Presenta algún procedimiento para prevenir posible contaminación de fuentes contaminantes del sector	X			
14.2 Presenta algún plan de manejo para la conservación y/o reforestación de especies nativas de valor apícola para su zona.	X			
COSECHA DE MIEL	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
15. COSECHA				
15.1. Se encuentran limpios u desinfectados los elementos de cosecha (alzas, capillos, alza marcos, carretillas, pisos cosecheros, etc.), en relación a: resto de miel; cera; tierra; o cualquier otro producto posible de contaminar.	X			
15.2. Los pisos cosecheros son de acero inoxidable.	X			
15.3 No se utilizan para la cosecha productos químicos o repelentes para desabejar		X		
15.4 Se utilizan bandejas de acero inoxidable u otro material no contaminante para apoyar las alzas al ser cosechadas	X			
16. PERSONAL DE COSECHA				
16.1 Presenta archivada toda la documentación de contratos de trabajo y deberes	X			
16.2 El personal cuenta con los equipos y implementos para realizar su trabajo adecuadamente	X			
17 PROTECCIÓN Y TRANSPORTE DE PRODUCTOS COSECHADOS				
17.1 Presenta el equipamiento para el transporte y protección de la miel recién cosechada de contaminantes externos	X			
17.2 El vehículo utilizado para la cosecha se encuentra con la revisión de gases al día.	X			
17.3 Se cuenta con un elemento protector de las alzas, para evitar contaminación polvo, abejas o sustancias extrañas.	X			
17.4 Las alzas son previamente marcadas con la identificación del apiario, para el traslado a la sala de cosecha.	X			
CONDICIONES DE TRABAJO	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
18. CONDICIONES DEL TRABAJADOR				
18.1 El apicultor y sus trabajadoras cuentan con equipos de protección (velo, overol, guantes, botas o zapatos de seguridad y ahumador)	X			
18.1.1 Estos se mantienen en buenas condiciones de limpieza y funcionalidad	X			
18.2 Presenta equipos de protección para la manipulación de ácidos orgánicos (máscara de doble filtro para productos químicos en buen estado, antiparras y guantes para manipulación de productos químicos)	X			
18.3 Presenta en el apiario botiquín con antihistamínicos u otros de tipo antialérgicos.	X			
18.4 El apicultor o sus trabajadores se encuentran capacitados respecto de qué hacer en caso de emergencias por picaduras de abejas.	X			
18.5 De presentar trabajadores han recibido capacitación en BPA		X		
TRANSPORTE DE COLMENAS	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
19. TRANSPORTE				
19.1 Antes de realizar el transporte, prepara adecuadamente sus colmenas en seguridad, protección y ventilación	X			

19.2 El personal encargado del traslado(carga y descarga) de las colmenas está capacitado	☒			
19.3 Presenta con implementos adecuados para carga y descarga de las colmenas	☒			
19.4 Previo al traslado de las colmenas se asegura de su buen estado sanitario(revisar registros	☒			
19.5 El personal a cargo del transporte lleva documentación (origen, destino, n°colmenas, guía)	☒			
19.6 El vehículo de transporte presenta las condiciones de seguridad para las colmenas, personal a cargo y de la población.(identificar modelo y año del vehículo)	☒	☒	☒	☒
FIRMA Y FECHA INSPECCIÓN:		FIRMA DEL APICULTOR:		

Confeccionado por: Mario Gallardo Peña Ingeniero Agrónomo

LISTADO VERIFICACIÓN BUENAS PRÁCTICAS APÍCOLAS

NOMBRE DEL APICULTOR: ISAÍAS RIVERA
 RUT: 5.188.502-3
 NOMBRE DEL AUDITOR: JOSÉ CARRERA
 FECHA AUDITORIA: 3/6/06
 ÁREA INDAP: SN BRUNADO

NOMBRE DEL APIARIO: MELOCOTÓN
 N° COLMENAS DEL APIARIO: 15
 LOCALIDAD: SAN JOSÉ DE NAIPO
 COMUNA: SAN JOSÉ DE NAIPO
 REGIÓN: MELOPOLITANA

CHECK LIST BUENAS PRACTICAS APICOLAS				
ÁREA DE CONTROL	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
DATOS GENERALES:				
Se ha realizado alguna auditoría al apiario anteriormente	☒	☐	☐	
Existe algún documento escrito de auditorías anteriores	☒	☐	☐	
Cuenta con algún capacitación anterior en BPA	☒	☐	☐	
INSTALACIONES DEL APIARIO Y ENTORNO				
1. CARACTERÍSTICAS DE LA LOCALIZACIÓN DEL APIARIO				
1.1 No presenta interferencia con los vecinos (seguridad a la comunidad)	☒	☐	☐	
1.2 El área no presenta riesgo de contaminación ambiental para las abejas (<2Km)	☒	☐	☐	
1.3 Los accesos para el apiario son adecuados	☒	☐	☐	
1.4 Presenta señalética adecuada de alerta a las personas de la presencia apiario	☒	☐	☐	
1.5 Existe fuentes de agua no contaminadas a menos 2 km	☒	☐	☐	
1.6 Existe adecuado control en el apiario de malezas y hormigas	☒	☐	☐	
1.7 Las colmenas se encuentran sobre bases resistentes	☒	☐	☐	
1.7.1 Se encuentran las colmenas con inclinación suave hacia delante	☒	☐	☐	
1.8 El lugar se encuentra nivelado y sin riesgo de inundación	☒	☐	☐	
1.9 La disposición de las colmenas, presenta suficiente espacio de circulación entre ellas	☒	☐	☐	
2. BIOSEGURIDAD EN LAS INSTALACIONES				
2.1 De existir aplicaciones de productos fitosanitarios en el entorno, se toman los resguardos para proteger las abejas	☒	☐	☐	
2.1.1 Presenta el apicultor los conocimientos necesarios sobre la aplicación de estos productos	☒	☐	☐	
2.2 Presenta cerco o cierre en buen estado, para impedir el paso de personas	☒	☐	☐	
3. CONDICIONES ESTRUCTURALES Y AMBIENTALES				
3.1 No presenta interferencia con otros apiarios (a menos 1,5 km de distancia)	☒	☐	☐	
3.2 Cuenta con las condiciones que facilitan cargar y descargar las colmenas	☒	☐	☐	
3.3 Existe una bodega exclusiva para el almacenamiento de materiales apícolas	☒	☐	☐	
3.3.1 En la bodega existe una separación entre el material limpio y el sucio	☒	☐	☐	
3.4 Existe bodega exclusiva para el almacenamiento de productos farmacológicos apícolas	☒	☐	☐	
3.5 La(s) bodega(s) presenta las condiciones de protección e higiene para los productos que se almacenan.	☒	☐	☐	
3.5.1 La(s) bodega(s) se encuentra resguardada(s) para las personas no autorizadas y animales	☒	☐	☐	
3.6 Presenta algún tipo de estudio, para determinar el número de colmenas del apiario - adecuada a la capacidad apícola de la zona (3 km de radio)	☒	☐	☐	
4. MEDIDAS HIGIÉNICAS				
4.1 Presentan un plan de higiene y desinfección de los materiales, productos y equipos utilizados	☒	☐	☐	
4.1.1 Las personas responsables del plan de higiene están capacitadas y cuentan con instrucciones escritas	☒	☐	☐	
4.1.2 Los productos químicos utilizados en el plan de higiene están debidamente	☒	☐	☐	

registrados o autorizados (indique los nombres de los productos)				T.Mol: Oxálico, Formico
4.2 Presenta registro de aplicación plan de higiene y desinfección de las instalaciones, materiales y equipos utilizados				
MATERIALES	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
5. CARACTERÍSTICAS DE LOS MATERIALES				
5.1 Los materiales que se utilizan para las colmenas se encuentran en buen estado				
5.1.1 Son inocuos para las abejas los materiales y productos utilizados en las colmenas y no dejan residuos en la miel y cera				
5.2 Se solicita al proveedor de cera, los análisis de residuos (especificar proveedor)				Procesa Cera Ilupid.
5.3 Los productos utilizados en la conservación y almacenamiento de los materiales son inocuos para la cera y la miel (especifique los productos utilizados)				
6. EQUIPOS Y HERRAMIENTAS DE MANEJO DEL APIARIO				
6.1 Las herramientas y equipos utilizados se lavan y desinfectan permanentemente				
6.2 Los recipientes utilizados son de uso exclusivo y se encuentran en buen estado				
6.2.1 Los recipientes empleados son adecuados para el uso de alimento				
6.3 Los combustibles empleados para el ahumador, son sólo de origen vegetal				USA GATO.
7. CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES				
7.1 Presenta un programa de control de plagas y roedores para la(s) bodega(s)				USAR GATO.
7.1.1 Los productos utilizados se encuentran autorizados (especifique el producto)				
7.2 Presenta un programa de control de plagas y enemigos para el apiario				
7.2.1 Los productos utilizados se encuentran autorizados (especifique el producto)				
7.3 Presenta registro del monitoreo del programa de control de plagas				
MANEJO SANITARIO	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
8 MANEJO Y CONTROL SANITARIO				
8.1 Presenta alguna asesoría especializada para el manejo sanitario				
8.2 Presenta un programa escrito sanitario para el apiario que incluye (revisiones, diagnóstico, recomendaciones de manejo y procedimiento muestreo sanitario)				
8.2.1 Se cumple el programa sanitario (verificar a través de los registros)				
8.3 Existe un registro de las visitas y recomendaciones del asesor				
8.3.1 Se dan cumplimiento a las recomendaciones de las asesorías técnicas				
8.4 Existen registros de los resultados sanitarios de los análisis de las muestras enviadas a laboratorio(s)				
8.5 De no existir programa sanitario, efectúa diagnóstico sanitario para determinar la presencia de una enfermedad o plaga.				
8.6 A recibido capacitación en manejo sanitario (indique institución y duración)				
9. MANEJO Y USO DE MEDICAMENTOS				
9.1 Se utilizan sólo medicamentos formulados y/o ácidos para uso apícola (indicar producto(s))				T.Mol, Oxálico, Formico
9.2 Se utilizan medicamentos una vez establecido un diagnóstico certero (curativo)				
9.3 Existe un registro detallado de los tratamientos (productos utilizados, dosificación, forma de empleo, fecha de aplicación, período de resguardo y la identificación de las colmenas tratadas y control de la efectividad del producto)				
9.4 Se utiliza sistema de control para:				
9.4.1 Respetar las restricciones de los productos empleados				
9.4.2 Restringir el uso de medicamentos una vez que las colmenas estén aizadas				
9.5 Los medicamentos y/o ácidos orgánicos son almacenados en sus envases y etiquetas originales				
9.6 Los medicamentos y productos vencidos son eliminados de forma segura				
9.7 Al manipular, limpiar los equipos usados y al administrar los				

medicamentos, se protege al (los) operario(s) y al medio ambiente.				
9.8 A recibido capacitación en la aplicación de medicamentos y/o ácidos (indique inst. y duración)				
10. BIOSEGURIDAD DEL APIARIO				
10.1 Presenta registro de control cuarentenario del ingreso de nuevas colmenas, núcleos, enjambres al apiario				PRESENTA REGISTROS.
10.2 Presenta registro de control del movimiento de marcos, abejas y material entre otros apiarios (propios o ajenos)				PRESENTA REGISTROS.
10.3 La rotación de marcos entre colmenas las realiza sólo de colmenas sanas				
10.4 El material apícola que se utilizará se encuentra limpio y sanitizado				
10.5 La adquisición de material biológico (núcleos, reinas) exige análisis sanitario				NO CONTRA *
ALIMENTACIÓN ARTIFICIAL	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
11. MANEJO ALIMENTACIÓN ARTIFICIAL				
11.1 Los alimentos utilizados son inocuos para la miel y cera				
11.2 Presenta el procedimiento escrito del proceso de elaboración de los alimentos indicando: (registro de proveedor, insumos utilizados, dosis y época de utilización).				ALIMENTA SÓLO CON MIEL
11.3 Presenta el lugar de preparación de alimento las condiciones higiénicas (limpieza, ventilación, iluminación y estar libre de contaminación química, biológica física)				USA LA COCINA.
11.4 Los productos y aditivos utilizados se encuentran autorizados por el SAG				
11.5 El agua utilizada para la preparación de alimento es potable o potabilizada				
11.6 Los equipos y utensilios usados, se almacenan evitando su contaminación				
11.7 Los alimentos se mantienen en lugares limpios, secos y protegidos de contaminación				
11.8 Los alimentos almacenados están debidamente identificados y separados de otros productos e insumos químicos				
11.9 Los alimentadores son limpiados y sanitizados posterior al uso				USA SÓLO MIEL.
11.10 Los alimentadores no presenta filtraciones o roturas				
11.11 El transporte del alimento al apiario, utiliza implementos adecuados para evitar su derrama y/o posterior contaminación.				
11.12 De utilizar bebederos de agua, el agua utilizada es potable o potabilizada				
11.12.1 Los bebederos se encuentran limpios y el tipo de material no genera residuos al agua				
REGISTRO E IDENTIFICACIÓN	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
12. CONTROL DE REGISTRO				
12.1 El apiario se encuentra registrado (RAMEX)				
12.1.1 Presenta los registros de control exigidos por RAMEX				
12.2 Todas las colmenas del apiario se encuentran identificadas para diferenciarlas				
12.3 El apiario presenta lo siguientes registros de control:				
12.3.1 Registro de existencias y manejo del apiario				
12.3.2 Registro de visitas técnicas efectuadas y sus recomendaciones dadas				
12.3.3 Registro de los resultados de laboratorios (diagnóstico y/o monitoreo)				
12.3.4 Registro de adquisición de material biológico (reinas, núcleos)				NO CONTRA.
12.3.5 Registro de adquisiciones de insumos (fármacos y materiales) y de sus proveedores				
12.3.6 Registro de insumos utilizados para el tratamiento higiénico y sanitario				
12.3.7 Registro de movimiento y traslado de colmenas				NO CONTRA.
12.3.8 Registro de producción y cosecha				
12.4 Presenta archivados los planes sanitarios y el manejo productivo				
MANEJO MEDIO AMBIENTAL DEL APIARIO	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
13. MANEJO AMBIENTAL				
13.1 Presenta un procedimiento para el manejo de desechos, que debe contemplar:				

Identificación del desecho, acopio transitorio, traslado y segregación				
13.1.1 Los desechos de plástico, insumos, medicamentos y materiales infectados son finalmente eliminados en vertederos o lugares autorizados.				
13.1.2 La eliminación de los panales de las colmenas muertas, son previamente aislado para su desinfección.				
13.2 Para reutilizar la cera, es fundida previamente (120°C por 30 minutos)				
14 BIOSEGURIDAD				
14.1 Presenta algún procedimiento para prevenir posible contaminación de fuentes contaminantes del sector				
14.2 Presenta algún plan de manejo para la conservación y/o reforestación de especies nativas de valor apícola para su zona.				
COSECHA DE MIEL	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
15. COSECHA				
15.1. Se encuentran limpios u desinfectados los elementos de cosecha (alzas, cepillos, alza marcos, corchetas, pisos cosecheros, etc.), en relación a: resto de miel; cera; tierra; cualquier otro producto posible de contaminar.				
15.2. Los pisos cosecheros son de acero inoxidable.				
15.3 No se utilizan para la cosecha productos químicos o repelentes para desabejar				
15.4 Se utilizan bandejas de acero inoxidable u otro material no contaminante para apoyar las alzas al ser cosechadas				
16. PERSONAL DE COSECHA				
16.1 Presenta archivada toda la documentación de contratos de trabajo y deberes				
16.2 El personal cuenta con los equipos y implementos para realizar su trabajo adecuadamente				
17 PROTECCIÓN Y TRANSPORTE DE PRODUCTOS COSECHADOS				
17.1 Presenta el equipamiento para el transporte y protección de la miel recién cosechada de contaminantes externos				
17.2 El vehículo utilizado para la cosecha se encuentra con la revisión de gases al día.				
17.3 Se cuenta con un elemento protector de las alzas, para evitar contaminación polvo, abejas o sustancias extrañas.				
17.4 Las alzas son previamente marcadas con la identificación del apiario, para el traslado a la sala de cosecha.				
CONDICIONES DE TRABAJO	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
18. CONDICIONES DEL TRABAJADOR				
18.1 El apicultor y sus trabajadores cuentan con equipos de protección (velo, overol, guantes, botas o zapatos de seguridad y ahumador)				
18.1.1 Estos se mantienen en buenas condiciones de limpieza y funcionalidad				
18.2 Presenta equipos de protección para la manipulación de ácidos orgánicos (máscara de doble filtro para productos químicos en buen estado, antiparras y guantes para manipulación de productos químicos)				
18.3 Presenta en el apiario botiquín con antihistamínicos u otros de tipo antialérgicos.				
18.4 El apicultor o sus trabajadores se encuentran capacitados respecto de qué hacer en caso de emergencias por picaduras de abejas.				
18.5 De presentar trabajadores han recibido capacitación en BPA				
TRANSPORTE DE COLMENAS	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
19. TRANSPORTE				
19.1 Antes de realizar el transporte, prepara adecuadamente sus colmenas en seguridad, protección y ventilación				

MANEJO CON VECINOS.

D.L 30%

NO UTILIZA.

TECHOS.

BUEN ESTADO.

NO TRASLADA

19.2 El personal encargado del traslado(carga y descarga) de las colmenas está capacitado					
19.3 Presenta con implametos adecuados para carga y descarga de las colmenas					
19.4 Previo al traslado de las colmenas, se asegura de su buen estado sanitario(revisar registros)					
19.5 El personal acargo del transporte lleva documentación (origen, destino, n°colmenas, guía)					
19.6 El vehículo de transporte presenta las condiciones de seguridad para las colmenas, personal acargo y de la población.(Identificar modelo y año del vehículo)					
FIRMA Y FECHA INSPECCIÓN:					
03/06/06.					
FIRMA DEL APICULTOR:					

Confeccionado por: Mario Gallardo Peña Ingeniero Agrónomo

INTEREANTES Grupo 10.

- ALVARO GARNIDO
- RENATO MENA.
- RUBEN ALZCON.
- EDUARDO BONTA/47.
- ISAIAS RIVEROS
- LUIS CHAVEZ,

Grupo N° 3.

LISTADO VERIFICACIÓN BUENAS PRÁCTICAS APÍCOLAS

NOMBRE DEL APICULTOR:	Walter Pérez HERNÁNDEZ
RUT:	18.568.45-4
NOMBRE DEL AUDITOR:	JULIO PÉREZ HERNÁNDEZ
FECHA AUDITORIA:	04-06-2006
AREA INDAP:	N/A

NOMBRE DEL APIARIO:	Colmenario
N° COLMENAS DEL APIARIO:	8
LOCALIDAD:	HUEHUEN
COMUNA:	TAIN
REGIÓN:	VALPO

CHECK LIST BUENAS PRÁCTICAS APÍCOLAS				
AREA DE CONTROL	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
DATOS GENERALES:				
Se ha realizado alguna auditoría al apiario anteriormente				
Existe algún documento escrito de auditorías anteriores				
Cuenta con algún capacitación anterior en SPA				
INSTALACIONES DEL APIARIO Y ENTORNO				
1. CARACTERÍSTICAS DE LA LOCALIZACIÓN DEL APIARIO				
1.1 No presenta interferencia con los vecinos (seguridad a la comunidad)				
1.2 El área no presenta riesgo de contaminación ambiental para las abejas (<2Km)				
1.3 Los accesos para el apiario son adecuados				
1.4 Presenta señalética adecuada de alerta a las personas de la presencia apiario				
1.5 Existe fuentes de agua no contaminadas a menos 2 km				
1.6 Existe adecuado control en el apiario de malezas y hormigas				
1.7 Las colmenas se encuentran sobre bases resistentes				
1.7.1 Se encuentran las colmenas con inclinación suave hacia delante				
1.8 El lugar se encuentra nivelado y sin riesgo de inundación				
1.9 La disposición de las colmenas, presenta suficiente espacio de circulación entre ellas				
2. BIOSEGURIDAD EN LAS INSTALACIONES				
2.1 De existir aplicaciones de productos fitosanitarios en el entorno, se toman los resguardos para proteger las abejas				
2.1.1 Presenta el apicultor los conocimientos necesarios sobre la aplicación de estos productos				
2.2 Presenta cercos o cierres en buen estado, para impedir el paso de personas				
3. CONDICIONES ESTRUCTURALES Y AMBIENTALES				
3.1 No presenta interferencia con otros apiarios (a menos 1,5 km de distancia)				
3.2 Cuenta con las condiciones que faciliten cargar y descargar las colmenas				
3.3 Existe una bodega exclusiva para el almacenamiento de materiales apícolas				
3.3.1 En la bodega existe una separación entre el material limpio y el sucio				
3.4 Existe bodega exclusiva para el almacenamiento de productos farmacéuticos apícolas				
3.5 La(s) bodega(s) presenta las condiciones de protección e higiene para los productos que se almacenan.				
3.5.1 La(s) bodega(s) se encuentra resguardada(s) para las personas no autorizadas y animales				
3.6 Presenta algún tipo de estudio, para determinar el número de colmenas del apiario adecuada a la capacidad apícola de la zona (3 km de radio)				
4. MEDIDAS HIGIENICAS				
4.1 Presentan un plan de higiene y desinfección de los materiales, productos y equipos utilizados				
4.1.1 Las personas responsables del plan de higiene están capacitadas y cuentan con instrucciones escritas.				
4.1.2 Los productos químicos utilizados en el plan de higiene están debidamente				

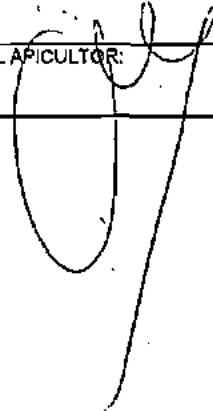
registrados o autorizados (Indique los nombres de los productos)	SI	NO	N/A	ACIDA ACETICO CLORO
4.2 Presenta registro de aplicación plan de higiene y desinfección de las instalaciones, materiales y equipos utilizados	SI	NO	N/A	
MATERIALES	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
5. CARACTERISTICAS DE LOS MATERIALES	SI	NO	N/A	
5.1 Los materiales que se utilizan para las colmenas se encuentran en buen estado	SI	NO	N/A	
5.1.1 Son inocuos para las abejas los materiales y productos utilizados en las colmenas y no dejan residuos en la miel y cera	SI	NO	N/A	
5.2 Se solicita el proveedor de cera, los análisis de residuos (especificar proveedor)	SI	NO	N/A	LA MISMA EMPRESA
5.3 Los productos utilizados en la conservación y almacenamiento de los materiales son inocuos para la cera y la miel (especifique los productos utilizados)	SI	NO	N/A	
6. EQUIPOS Y HERRAMIENTAS DE MANEJO DEL APIARIO	SI	NO	N/A	
6.1 Las herramientas y equipos utilizados se lavan y desinfectan permanentemente	SI	NO	N/A	
6.2 Los recipientes utilizados son de uso exclusivo y se encuentran en buen estado	SI	NO	N/A	
6.2.1 Los recipientes empleados son adecuados para el uso de alimento	SI	NO	N/A	
6.3 Los combustibles empleados para el ahumador, son sólo de origen vegetal	SI	NO	N/A	
7. CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES	SI	NO	N/A	
7.1 Presenta un programa de control de plagas y roedores para la(s) bodega(s)	SI	NO	N/A	
7.1.1 Los productos utilizados se encuentran autorizados (especifique el producto)	SI	NO	N/A	
7.2 Presenta un programa de control de plagas y enemigos para el apiario	SI	NO	N/A	
7.2.1 Los productos utilizados se encuentran autorizados (especifique el producto)	SI	NO	N/A	DIASENOL
7.3 Presenta registro del monitoreo del programa de control de plagas	SI	NO	N/A	
MANEJO SANITARIO	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
8. MANEJO Y CONTROL SANITARIO	SI	NO	N/A	
8.1 Presenta alguna asesoría especializada para el manejo sanitario	SI	NO	N/A	
8.2 Presenta un programa escrito sanitario para el apiario que incluya (revisiones, diagnóstico, recomendaciones de manejo y procedimiento muestreo sanitario)	SI	NO	N/A	
8.2.1 Se cumple el programa sanitario (verificar a través de los registros)	SI	NO	N/A	LOS TIENE PERO NO LAS MUESTRA
8.3 Existe un registro de las visitas y recomendaciones del asesor	SI	NO	N/A	SE HAN HECHO VISITAS
8.3.1 Se dan cumplimiento a las recomendaciones de las asesorías técnicas	SI	NO	N/A	
8.4 Existen registros de los resultados sanitarios de los análisis de las muestras enviadas a laboratorio(s)	SI	NO	N/A	
8.5 De no existir programa sanitario, efectúa diagnóstico sanitario para determinar la presencia de una enfermedad o plaga.	SI	NO	N/A	
8.6 A recibido capacitación en manejo sanitario (Indique institución y duración)	SI	NO	N/A	CONTROL DE MANEJO SANITARIO. ASISTENTE ARGENTINA
9. MANEJO Y USO DE MEDICAMENTOS	SI	NO	N/A	
9.1 Se utilizan sólo medicamentos formulados y/o ácidos para uso apícola (Indicar producto(s))	SI	NO	N/A	ORAVCO, FIMOL, MENTOL
9.2 Se utilizan medicamentos una vez establecido un diagnóstico certero (curativo)	SI	NO	N/A	
9.3 Existe un registro detallado de los tratamientos (productos utilizados, dosificación, forma de empleo, fecha de aplicación, período de resguardo y la identificación de las colmenas tratadas y control de la efectividad del producto)	SI	NO	N/A	SE HAN HECHO REGISTROS
9.4 Se utiliza sistema de control para:	SI	NO	N/A	
9.4.1 Respetar las restricciones de los productos empleados	SI	NO	N/A	
9.4.2 Restringir el uso de medicamentos una vez que las colmenas estén azadas	SI	NO	N/A	SE LLEVAN REGISTROS DE INVENTARIO DE LAS BODERAS
9.5 Los medicamentos y/o ácidos orgánicos son almacenados en sus envases y etiquetas originales	SI	NO	N/A	
9.6 Los medicamentos y productos vencidos son eliminados de forma segura	SI	NO	N/A	
9.7 Al manipular, limpiar los equipos usados y al administrar los	SI	NO	N/A	

medicamentos, se protege al (los) operario(s) y al medio ambiente.	☒			
9.8 A recibido capacitación en la aplicación de medicamentos y/o ácidos (Indique Inst. y duración)	☒			APICOLA OLIVOP FAMILIA 2 DIAS
10. BIOSEGURIDAD DEL APIARIO				
10.1 Presenta registro de control cuarentenario del ingreso de nuevas colmenas, núcleos, enjambres al apiario	☒			
10.2 Presenta registro de control del movimiento de marcos, abejas y material entre otros apiarios (propios o ajenos)	☒			
10.3 La rotación de marcos entre colmenas las realiza sólo de colmenas sanas	☒			NO LLEVA REGISTROS
10.4 El material apícola que se utilizará se encuentra limpio y sanitizado	☒			
10.5 La adquisición de material biológico (núcleos, reinas) exige análisis sanitario	☒			
ALIMENTACIÓN ARTIFICIAL	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
11. MANEJO ALIMENTACIÓN ARTIFICIAL				
11.1 Los alimentos utilizados son inocuos para la miel y cera	☒			
11.2 Presenta el procedimiento escrito del proceso de elaboración de los alimentos indicando: (registro de proveedor, insumo utilizados, dosis y época de utilización).	☒			
11.3 Presenta el lugar de preparación de alimento las condiciones higiénicas (limpieza, ventilación, iluminación y estar libre de contaminación química, biológica física)	☒			
11.4 Los productos y aditivos utilizados se encuentra autorizados por el SAG	☒			
11.5 El agua utilizada para la preparación de alimento es potable o potabilizada	☒			
11.6 Los equipos y utensilios usados, se almacenan evitando su contaminación	☒			
11.7 Los alimentos se mantienen en lugares limpios, secos y protegidos de contaminación	☒			
11.8 Los alimentos almacenados están debidamente identificados y separados de otros productos e insumos químicos	☒			
11.9 Los alimentadores son limpiados y sanitizados posterior al uso	☒			
11.10 Los alimentadores no presenta filtraciones o roturas	☒			
11.11 El transporte del alimento al apiario, utiliza implementos adecuados para evitar su derrame y/o posterior contaminación.	☒			
11.12 De utilizar bebederos de agua, el agua utilizada es potable o potabilizada	☒			
11.12.1 Los bebederos se encuentran limpios y el tipo de material no genera residuos al agua	☒			
REGISTRO E IDENTIFICACIÓN	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
12. CONTROL DE REGISTRO				
12.1 El apiario se encuentra registrado (RAMEX)	☒			
12.1.1 Presenta los registros de control exigidos por RAMEX	☒			PRESENTA LA MANO
12.2 Todas las colmenas del apiario se encuentran identificadas para diferenciarlas	☒			
12.3 El apiario presenta lo siguientes registros de control:				
12.3.1 Registro de existencias y manejo del apiario	☒			
12.3.2 Registro de visitas técnicas efectuadas y sus recomendaciones dadas	☒			
12.3.3 Registro de los resultados de laboratorio (diagnóstico y/o monitoreo)	☒			
12.3.4 Registro de adquisición de material biológico (reinas; núcleos)	☒			PRODUCIR EL HIBRIDO SU MATERIAL
12.3.5 Registro de adquisiciones de insumos (fármacos y materiales) y de sus proveedores	☒			
12.3.6 Registro de insumos utilizados para el tratamiento higiénico y sanitario	☒			
12.3.7 Registro de movimiento y traslado de colmenas	☒			
12.3.8 Registro de producción y cosecha	☒			UTILIZA GUÍA DE DESPACHO
12.4 Presenta archivados los planes sanitarios y el manejo productivo	☒			
MANEJO MEDIO AMBIENTAL DEL APIARIO	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
13. MANEJO AMBIENTAL				
13.1 Presenta un procedimiento para el manejo de desechos, que debe contemplar:				

Identificación del desecho, acopio transitorio, traslado y segregación				
13.1.1 Los desechos de plástico, insumos, medicamentos y materiales infectados son finalmente eliminados en vertederos o lugares autorizados.				
13.1.2 La eliminación de los panales de las colmenas muertas, son previamente aislado para su desinfección.				
13.2 Para reutilizar la cera, es fundida previamente (120°C por 30 minutos)				
14 BIOSEGURIDAD				
14.1 Presenta algún procedimiento para prevenir posible contaminación de fuentes contaminantes del sector				
14.2 Presenta algún plan de manejo para la conservación y/o reforestación de especies nativas de valor apícola para su zona.				
COSECHA DE MIEL	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
15. COSECHA				
15.1. Se encuentran limpios u desinfectados los elementos de cosecha (alzas, cepillos, alza marcos, corretilas, pisos cosecheros, etc.), en relación a: resto de miel; cera; tierra; o cualquier otro producto posible de contaminar.				
15.2. Los pisos cosecheros son de acero inoxidable.				
15.3 No se utilizan para la cosecha productos químicos o repelentes para desabejar				
15.4 Se utilizan bandejas de acero inoxidable u otro material no contaminante para apoyar las alzas al ser cosechadas				
16. PERSONAL DE COSECHA				
16.1 Presenta archivada toda la documentación de contratos de trabajo y deberes				
16.2 El personal cuenta con los equipos y implementos para realizar su trabajo adecuadamente				
17 PROTECCIÓN Y TRANSPORTE DE PRODUCTOS COSECHADOS				
17.1 Presenta el equipamiento para el transporte y protección de la miel recién cosechadas de contaminantes externos				
17.2 El vehículo utilizado para la cosecha se encuentra con la revisión de gases al día.				
17.3 Se cuenta con un elemento protector de las alzas, para evitar contaminación polvo, abejas o sustancias extrañas.				
17.4 Las alzas son previamente marcadas con la identificación del apiario, para el traslado a la sala de cosecha.				
CONDICIONES DE TRABAJO	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
18. CONDICIONES DEL TRABAJADOR				
18.1 El apicultor y sus trabajadores cuentan con equipos de protección (veto, overol, guantes, botas o zapatos de seguridad y ahumador)				
18.1.1 Estos se mantienen en buenas condiciones de limpieza y funcionalidad				
18.2 Presenta equipos de protección para la manipulación de ácidos orgánicos (máscara de doble filtro para productos químicos en buen estado, antiparras y guantes para manipulación de productos químicos)				
18.3 Presenta en el apiario botiquín con antihistamínicos u otros de tipo antialérgicos.				
18.4 El apicultor o sus trabajadores se encuentran capacitados respecto de qué hacer en caso de emergencias por picaduras de abejas.				
18.5 De presentar trabajadores han recibido capacitación en BPA				
TRANSPORTE DE COLMENAS	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
19. TRANSPORTE				
19.1 Antes de realizar el transporte, prepara adecuadamente sus colmenas en seguridad, protección y ventilación				

YULO NO LOS MOSTRO
LEVA REGISTRO (LOS TIENEN EN MI BOLSILLO)

SELO SE COSECHA POR APIARIO

19.2 El personal encargado del traslado (carga y descarga) de las colmenas está capacitado	☒			
19.3 Presenta con implementos adecuados para carga y descarga de las colmenas	☒			
19.4 Previo al traslado de las colmenas se asegura de su buen estado sanitario (revisar registros)	☒			PERO NO LOS MOSTRO (MANO)
19.5 El personal a cargo del transporte lleva documentación (origen, destino, n° colmenas, guía)	☒			
19.6 El vehículo de transporte presente las condiciones de seguridad para las colmenas, personal a cargo y de la población. (Identificar modelo y año del vehículo)	☒			Chevrolet AÑO 90
FIRMA Y FECHA INSPECCIÓN:		FIRMA DEL APICULTOR:		
3-junio 2006.				

Elaborado por: Mario Gallardo Peña Ingeniero Agrónomo

LISTADO VERIFICACIÓN BUENAS PRÁCTICAS APÍCOLAS

NOMBRE DEL APICULTOR: <u>FRANCISCO GUTIERREZ</u>
RUT: <u>17.083.425-9</u>
NOMBRE DEL AUDITOR: <u>LUCIA GUTIERREZ</u>
FECHA AUDITORIA: <u>02/06/2006</u>
AREA INDAP: <u>NO</u>

NOMBRE DEL APIARIO: <u>EL TRAC</u>
Nº COLMENAS DEL APIARIO: <u>05</u>
LOCALIDAD: <u>San Pedro de Macoris</u>
COMUNA: <u>San Pedro de Macoris</u>
REGION: <u>METROPOLITANA</u>

HUEL AVE

CHECK LIST BUENAS PRACTICAS APICOLAS			
AREA DE CONTROL	SI	NO	N/A
DATOS GENERALES:			
Se ha realizado alguna auditoria al apiario anteriormente	X		
Existe algún documento escrito de auditorias anteriores		X	
Cuenta con algún capacitación anterior en BPA		X	
INSTALACIONES DEL APIARIO Y ENTORNO			
1. CARACTERÍSTICAS DE LA LOCALIZACIÓN DEL APIARIO			
1.1 No presenta interferencia con los vecinos (seguridad e la comunidad)	X		
1.2 El área no presenta riesgo de contaminación ambiental para las abejas (<2Km)	X		
1.3 Los accesos para el apiario son adecuados	X		
1.4 Presenta señalética adecuada de alerta a las personas de la presencia apiario	X		
1.5 Existe fuentes de agua no contaminadas a menos 2 km	X		
1.6 Existe adecuado control en el apiario de malezas y hormigas	X		
1.7 Las colmenas se encuentran sobre bases resistentes	X		
1.7.1 Se encuentran las colmenas con inclinación suave hacia delante	X		
1.8 El lugar se encuentra nivelado y sin riesgo de inundación	X		
1.9 La disposición del las colmenas, presenta suficiente espacio de circulación entre ellas	X		
2. BIOSEGURIDAD EN LAS INSTALACIONES			
2.1 De existir aplicaciones de productos fitosanitarios en el entorno, se toman los resguardos para proteger las abejas			X
2.1.1 Presenta el apicultor los conocimientos necesarios sobre la aplicación de estos productos	X		
2.2 Presenta cercos o cerrres en buen estado, para impedir el paso de personas	X		
3. CONDICIONES ESTRUCTURALES Y AMBIENTALES			
3.1 No presenta interferencia con otros apiarios (a menos 1,5 km de distancia)	X		
3.2 Cuenta con las condiciones que facilitan cargar y descargar las colmenas	X		
3.3 Existe una bodega exclusiva para el almacenamiento de materiales apícolas	X		
3.3.1 En la bodega existe una separación entre el material limpio y el sucio	X		
3.4 Existe bodega exclusiva para el almacenamiento de productos farmacos apícolas	X		
3.5 La(s) bodega(s) presenta las condiciones de protección e higiene para los productos que se almacenan.	X		
3.5.1 La(s) bodega(s) se encuentra resguardada(s) para las personas no autorizadas y animales	X		
3.6 Presenta algún tipo de estudio, para determinar el número de colmenas del apiario adecuada a la capacidad apícola de la zona (3 km de radio)	X		
4. MEDIDAS HIGIÉNICAS			
4.1 Presentan un plan de higiene y desinfección de los materiales, productos y equipos utilizados	X		
4.1.1 Las personas responsables del plan de higiene están capacitadas y cuentan con instrucciones escritas.	X		
4.1.2 Los productos químicos utilizados en el plan de higiene están debidamente	X		

(05-9553673)

registrados o autorizados (indique los nombres de los productos)	X			Witch 7 doro
4.2 Presenta registro de aplicación plan de higiene y desinfección de las instalaciones, materiales y equipos utilizados				
MATERIALES	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
5. CARACTERÍSTICAS DE LOS MATERIALES				
5.1 Los materiales que se utilizan para las colmenas se encuentran en buen estado	X			
5.1.1 Son inocuos para las abejas los materiales y productos utilizados en las colmenas y no dejan residuos en la miel y cera	X			
5.2 Se solicita al proveedor de cera, los análisis de residuos (especificar proveedor)		X		
5.3 Los productos utilizados en la conservación y almacenamiento de los materiales son inocuos para la cera y la miel (especifique los productos utilizados) AZURE	X			VERIFICACIÓN DE N/A
6. EQUIPOS Y HERRAMIENTAS DE MANEJO DEL APIARIO				
6.1 Las herramientas y equipos utilizados se lavan y desinfectan permanentemente	X			
6.2 Los recipientes utilizados son de uso exclusivo y se encuentran en buen estado	X			
6.2.1 Los recipientes empleados son adecuados para el uso de alimento	X			
6.3 Los combustibles empleados para el ahumador, son sólo de origen vegetal	X	X		
7. CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES				
7.1 Presenta un programa de control de plagas y roedores para la(s) bodega(s)	X	X		
7.1.1 Los productos utilizados se encuentran autorizados (especifique el producto)			X	
7.2 Presenta un programa de control de plagas y enemigos para el apiario			X	
7.2.1 Los productos utilizados se encuentran autorizados (especifique el producto)			X	
7.3 Presenta registro del monitoreo del programa de control de plagas			X	
MANEJO SANITARIO	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
8. MANEJO Y CONTROL SANITARIO				
8.1 Presenta alguna asesoría especializada para el manejo sanitario	X			GUILHERMO SANTANA
8.2 Presenta un programa escrito sanitario para el apiario que incluya (revisiones, diagnóstico, recomendaciones de manejo y procedimiento muestreo sanitario)		X		
8.2.1 Se cumple el programa sanitario (verificar a través de los registros)			X	
8.3 Existe un registro de las visitas y recomendaciones del asesor			X	
8.3.1 Se dan cumplimiento a las recomendaciones de las asesorías técnicas	X			
8.4 Existen registros de los resultados sanitarios de los análisis de las muestras enviadas a laboratorio(s)		X		
8.5 De no existir programa sanitario, efectúa diagnóstico sanitario para determinar la presencia de una enfermedad o plaga.	X			
8.6 A recibido capacitación en manejo sanitario (indique institución y duración)	X			VE - Jorge Amador Rivas
9. MANEJO Y USO DE MEDICAMENTOS				
9.1 Se utilizan sólo medicamentos formulados y/o ácidos para uso apícola (indicar producto(s))	X			Acido formico 7 Oxalic
9.2 Se utilizan medicamentos una vez establecido un diagnóstico certero (curativo)	X			
9.3 Existe un registro detallado de los tratamientos (productos utilizados, dosificación, forma de empleo, fecha de aplicación, periodo de resguardo y la identificación de las colmenas tratadas y control de la efectividad del producto)		X		
9.4 Se utiliza sistema de control para:				
9.4.1 Respetar las restricciones de los productos empleados	X			
9.4.2 Restringir el uso de medicamentos una vez que las colmenas estén sanas	X			
9.5 Los medicamentos y/o ácidos orgánicos son almacenados en sus envases y etiquetas originales	X			
9.6 Los medicamentos y productos vencidos son eliminados de forma segura	X			
9.7 Al manipular, limpiar los equipos usados y al administrar los				

medicamentos, se protege al (los) operario(s) y al medio ambiente.	X			
8.8 A recibida capacitación en la aplicación de medicamentos y/o ácidos (indique ítem y duración)	X			
10. BIOSEGURIDAD DEL APIARIO				
10.1 Presenta registro de control cuarentenario del ingreso de nuevas colmenas, núcleos, enjambres al apiario		X		
10.2 Presenta registro de control del movimiento de marcos, abejas y material entre otros apiarios (propios o ajenos)			X	
10.3 La rotación de marcos entre colmenas las realiza sólo de colmenas sanas		X		
10.4 El material apícola que se utilizará se encuentra limpio y sanitizado		X		
10.5 La adquisición de material biológico (núcleos, reinas) exige análisis sanitario		X		
ALIMENTACIÓN ARTIFICIAL	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
11. MANEJO ALIMENTACIÓN ARTIFICIAL				
11.1 Los alimentos utilizados son inocuos para la miel y cera	X			CON MIEL
11.2 Presenta el procedimiento escrito del proceso de elaboración de los alimentos indicando: (registro de proveedor, insumo utilizados, dosis y época de utilización).			X	
11.3 Presenta el lugar de preparación de alimento las condiciones higiénicas (limpieza, ventilación, iluminación y estar libre de contaminación química, biológica física)	X			
11.4 Los productos y aditivos utilizados se encuentran autorizados por el SAG	X		X	
11.5 El agua utilizada para la preparación de alimento es potable o potabilizada			X	
11.6 Los equipos y utensilios usados, se almacenan evitando su contaminación	X			
11.7 Los alimentos se mantienen en lugares limpios, secos y protegidos de contaminación	X			
11.8 Los alimentos almacenados están debidamente identificados y separados de otros productos e insumos químicos	X			
11.9 Los alimentadores son limpiados y sanitizados posterior al uso			X	
11.10 Los alimentadores no presenta filtraciones o roturas			X	
11.11 El transporte del alimento al apiario, utiliza implementos adecuados para evitar su derrame y/o posterior contaminación.	X			
11.12 De utilizar bebederos de agua, el agua utilizada es potable o potabilizada			X	
11.12.1 Los bebederos se encuentran limpios y el tipo de material no genera residuos el agua			X	
REGISTRO E IDENTIFICACIÓN	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
12. CONTROL DE REGISTRO				
12.1 El apiario se encuentra registrado (RAMEX)		X		No lleva registro
12.1.1 Presenta los registros de control exigidos por RAMEX		X	X	
12.2 Todas las colmenas del apiario se encuentran identificadas para diferenciarlas		X		
12.3 El apiario presenta lo siguientes registros de control:				
12.3.1 Registro de existencias y manejo del apiario			X	
12.3.2 Registro de visitas técnicas efectuadas y sus recomendaciones dadas			X	
12.3.3 Registro de los resultados de laboratorio (diagnóstico y/o monitoreo)			X	
12.3.4 Registro de adquisición de material biológico (reinas, núcleos)			X	
12.3.5 Registro de adquisiciones de insumos (fármacos y materiales) y de sus proveedores			X	
12.3.6 Registro de insumos utilizados para el tratamiento higiene y sanitario			X	
12.3.7 Registro de movimiento y traslado de colmenas			X	
12.3.8 Registro de producción y cosecha			X	
12.4 Presenta archivados los planes sanitarios y el manejo productivo			X	
MANEJO MEDIO AMBIENTAL DEL APIARIO	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
13. MANEJO AMBIENTAL				
13.1 Presenta un procedimiento para el manejo de desechos, que debe contemplar:				

Identificación del desecho, acopio transitorio, traslado y segregación					
13.1.1 Los desechos de plástico, insumos, medicamentos y materiales infectados son finalmente eliminados en vertederos o lugares autorizados.					
13.1.2 La eliminación de los panales de las colmenas muertas, son previamente aislado para su desinfección.					
13.2 Para reutilizar la cera, es fundida previamente (120°C por 30 minutos)					
14 BIOSEGURIDAD					
14.1 Presenta algún procedimiento para prevenir posible contaminación de fuentes contaminantes del sector					
14.2 Presente algún plan de manejo para la conservación y/o reforestación de especies nativas de valor apícola para su zona.					
COSECHA DE MIEL	SI	NO	N/A		OBSERVACIONES
15. COSECHA					
15.1. Se encuentran limpios u desinfectados los elementos de cosecha (alzas, cepillos, alza marcos, correllitas, pisos cosecheros, etc.), en relación a: resto de miel; cera; tierra; o cualquier otro producto posible de contaminar.					
15.2. Los pisos cosecheros son de acero inoxidable.					
15.3 No se utilizan para la cosecha productos químicos o repelentes para desabejar					
15.4 Se utilizan bandejas de acero inoxidable u otro material no contaminante para apoyar las alzas al ser cosechadas					
16. PERSONAL DE COSECHA					
16.1 Presenta archivada toda la documentación de contratos de trabajo y deberes					
16.2 El personal cuenta con los equipos e implementos para realizar su trabajo adecuadamente					
17 PROTECCIÓN Y TRANSPORTE DE PRODUCTOS COSECHADOS					
17.1 Presenta el equipamiento para el transporte y protección de la miel recién cosechadas de contaminantes externos					
17.2 El vehículo utilizado para la cosecha se encuentra con la revisión de gases al día.					
17.3 Se cuenta con un elemento protector de las alzas, para evitar contaminación polvo, abejas o sustancias extrañas.					
17.4 Las alzas son previamente marcadas con la identificación del apiario, para el traslado a la sala de cosecha.					
CONDICIONES DE TRABAJO	SI	NO	N/A		OBSERVACIONES
18. CONDICIONES DEL TRABAJADOR					
18.1 El apicultor y sus trabajadores cuentan con equipos de protección (velo, overol, guantes, botas o zapatos de seguridad y ahumador)					
18.1.1 Estos se mantienen en buenas condiciones de limpieza y funcionalidad					
18.2 Presenta equipos de protección para la manipulación de ácidos orgánicos (máscara de doble filtro para productos químicos en buen estado, antiparras y guantes para manipulación de productos químicos)					
18.3 Presenta en el apiario botiquín con antihistamínicos u otros de tipo antialérgicos.					
18.4 El apicultor o sus trabajadores se encuentran capacitados respecto de qué hacer en caso de emergencias por picaduras de abejas.					
18.5 De presentar trabajadores han recibido capacitación en BPA					
TRANSPORTE DE COLMENAS	SI	NO	N/A		OBSERVACIONES
19. TRANSPORTE					
19.1 Antes de realizar el transporte, prepara adecuadamente sus colmenas en seguridad, protección y ventilación					

19.2 El personal encargado del traslado (carga y descarga) de las colmenas está capacitado	☒			
19.3 Presenta con implementos adecuados para carga y descarga de las colmenas	☒			
19.4 Previo al traslado de las colmenas se asegura de su buen estado sanitario (revisar registros)	☒	☒		
19.5 El personal a cargo del transporte lleva documentación (origen, destino, n° colmenas, guía)	☒	☒	☒	
19.6 El vehículo de transporte presenta las condiciones de seguridad para las colmenas, personal a cargo y de la población. (identificar modelo y año del vehículo)	☒	☒	☒	
FIRMA Y FECHA INSPECCIÓN:				
FIRMA DEL APICULTOR:				

Elaborado por: María Gallardo Peña Ingeniera Agrónoma