



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



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 CATEMU

(31 MARZO Y 01 ABRIL)

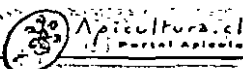
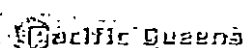
Directora del Proyecto : Adelina Manríquez

Coordinadores : Marcelo Díaz
: Wilson Navarrete

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

JUNIO, 2006.

Patrocinan



Auspician



Organiza



- NELSON SILVA VILENCO
- HERIVAN CARCAMO
- ANGELINA SEGURA

... Cristian DOTE...

7/0

LISTADO VERIFICACIÓN BUENAS PRÁCTICAS APÍCOLAS

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

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

CHECK LIST BUENAS PRÁCTICAS APÍCOLAS							
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				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 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 Presenta el apicultor los conocimientos necesarios sobre la aplicación de estos productos							
2.2 Presenta cercos o cerrres 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 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 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.							
4.1.2 Los productos químicos utilizados en el plan de higiene están debidamente							

INSTALACION DEL APIARIO.

N/A → NO APLICA.

OTRO DATO

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	
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)					
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					
7. CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES					
7.1 Presenta un programa de control de plagas y roedores para la(s) bodega(s)					
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 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 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))					
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, periodo 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 alizadas					
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					

Bodega
 D
 La Bodega
 Tiene
 9 tener
 Buena
 ventilación

Observaciones

medicamentos, se protege al (los) operario(s) y al medio ambiente.				
9.8 A recibido 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				
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 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 estan 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 contro 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 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 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, carretillas, 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 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:		

Confeccionado por: Mario Galiardo Peña Ingeniero Agrónomo

Alicia Díaz
Hernando Gamboa
Sergio Hernandez

LISTADO VERIFICACIÓN BUENAS PRÁCTICAS APÍCOLAS

NOMBRE DEL APICULTOR:	745
RUT:	
NOMBRE DEL AUDITOR:	
FECHA AUDITORIA:	
AREA 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)			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			Control hormigas con p. 1201 esm
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		presenta bodega exclusiva
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	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)					NO SE SABO SI EXISTEN
4.2 Presenta registro de aplicación plan de higiene y desinfección de las instalaciones, materiales y equipos utilizados		X			
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		NO se usan productos desinfectantes
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	X			NO hay
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				NO se está aplicando los correctivos
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				MAURIC ASUNTOL
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:					
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 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					

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, reines) 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 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			
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			
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:				
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	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				
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			
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		Correcta
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		NO se usa
18.3 Presenta en el apiario botiquín con antihistamínicos u otros de tipo analgésicos.		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		No hace

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				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, nº 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: Mario Galardo Peña Ingeniero Agrónomo

4,0

LISTADO VERIFICACIÓN BUENAS PRÁCTICAS APÍCOLAS

NOMBRE DEL APICULTOR:
RUT:
NOMBRE DEL AUDITOR:
FECHA AUDITORÍA:
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 auditoría al apiario anteriormente		X		
Existe algún documento escrito de auditorías 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 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 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		

Existe esta la como apícola

Caro b. Gualito

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		X		
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)				
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				
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			Antibacteriano no tóxico (100ml)
7.2 Presenta un programa de control de plagas y enemigos para el apiario	X	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, 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 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				

medicamentos, se protege al (los) operario(s) y al medio ambiente.	X			
9.8 A recívida 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, 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	X		
11.4 Los productos y aditivos utilizados se encuentra autorizados por el SAG	X			Mucho el uso de agua en el
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 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:				
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				
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, carretilas, 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				

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, carretillas, 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					
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:		

Confeccionada por: Mario Galarza Peña Ingeniero Agrónomo

LISTADO VERIFICACIÓN BUENAS PRÁCTICAS APÍCOLAS

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

NOMBRE DEL APIARIO: EAS
 Nº COLMENAS DEL APIARIO: 20
 LOCALIDAD: CATEMU LAS VARIILLAS
 COMUNA: CATEMU
 REGION: ✓

CHECK LIST BUENAS PRÁCTICAS APÍCOLAS				
AREA DE CONTROL	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
DATOS GENERALES:				
Se ha realizado alguna auditoría al apiario anteriormente		X		
Existe algún documento escrito de auditorías 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			HAY Animales a 8m+ del Apiario
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		Algunas.
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		Algunas están separadas.
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 éstos 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			ES multuzo
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.				
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		X		NO YO HAGO HIGIENE, PERO NO TENGO UN PLAN
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				

MANUEL TORO
 CRISTIAN LUCERO
 ENA SAAVEDRA
 EDUARDO HERRERA

(N/A) = NO APLICA.

registrados o autorizados (indique los nombres de los productos)		X		AXI: OXALICO
4.2 Presenta registro de aplicación plan de higiene y desinfección de las instalaciones, materiales y equipos utilizados		X		
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		NO utilizo materiales en...
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		SE UTILIZAN EN DIFERENTES USOS
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		SE UTILIZA CUAÑO
7. CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES				
7.1 Presenta un programa de control de plagas y roedores para la(s) bodega(s)				
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		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				
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 las asesorías técnicas		X		SOLO EN PARTE
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			SE UTILIZA EL OXALICO
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		SE USA SOLO LA FORMULA QUE VIENE PRECITA EN EL EMBOTELLADO Y SE MODO DE EMPLEO
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 alzadas	X			ES UN NORMA BASICA
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 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		HACE CUARENTENA PERO NO LLEVA REGISTRO
10.2 Presenta registro de control del movimiento de marcos, abejas y material entre otros apiarios (propios o ajenos)		X		PERO SE REALIZA
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			
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		TOMAN AGUA DEL CANAL CERCANO
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:				
12.3.1 Registro de existencias y manejo del apiario		X		Solo registro de existencia
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			(FACTURAS DE COMPRA)
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			
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	
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.				
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	
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	
19. TRANSPORTE				
19.1 Antes de realizar el transporte, prepara adecuadamente sus colmenas en seguridad, protección y ventilación	X			

Se observó colmena muerta de relación con cera el

Solo la respuesta
OBSERVACIONES

Se observa zapato sin seguridad

Se cuenta con estos de Antihistamínico

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 acargo 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 acargo y de la población.(identificar modelo y año del vehículo)	X				
FIRMA Y FECHA INSPECCIÓN:			FIRMA DEL APICULTOR:		

Confeccionado por: Mario Caliendo Peña Ingeniero Agrónomo