

1er Taller: Registro de Apicultores de Miel de Exportación (RAMEX) y Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) para la Apicultura Chilena
 Marzo: Catemu - Abril: Limache - Junio: Santiago



FIA-FR-V-2005-1-P-010 MA4

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”

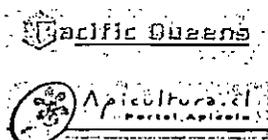
EVENTO DE SANTIAGO

(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:	<i>Juan Rojas</i>
RUT:	
NOMBRE DEL AUDITOR:	<i>Miguel Ángel</i>
FECHA AUDITORIA:	<i>3/10/06</i>
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	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 adelante	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 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			
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	

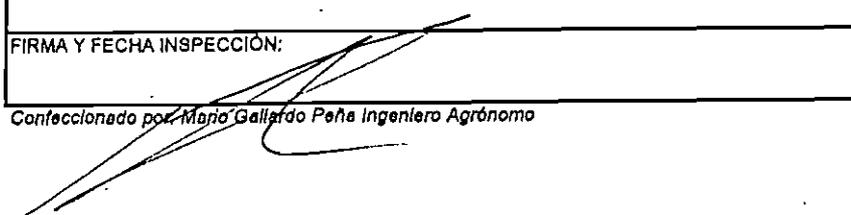
registrados o autorizados (indique los nombres de los productos)	X			
4.2 Presenta registro de aplicación plan de higiene y desinfección de las instalaciones, materiales y equipos utilizados	Y			
MATERIALES	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
6. CARACTERÍSTICAS DE LOS MATERIALES				
5.1 Los materiales que se utilizan 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 usar material no asumiendo
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			
8. EQUIPOS Y HERRAMIENTAS DE MANEJO DEL APIARIO				
6.1 Las herramientas y equipos utilizados se lavan y desinfectan permanentemente			X	MADERA (FABRIL)
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		AMITOX (EVIDENCIA)
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			
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	Y			
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		AMITOX
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			GRUPA Y
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	X	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, 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	X		seguir
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			mejorar la limpieza
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 presente 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 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:	X			

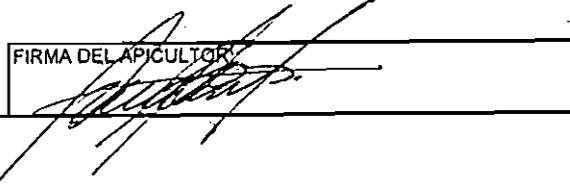
Identificación del desecho, acopio transitorio, traslado y segregación				
13.1.1 Los desechos de plástico, insumos, medicamentos y materiales infectados son finalmente eliminados en vertederos o lugares autorizados.	X			
13.1.2 La eliminación de los panales de las colmenas muertas, son previamente aislado para su desinfección.	X			
13.2 Para reutilizar la cera, es fundida previamente (120°C por 30 minutos)	X			
14 BIOSEGURIDAD				
14.1 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.	X			
COSECHA DE MIEL				
15. COSECHA	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
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.				
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 e 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				
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 equipo 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	<input checked="" type="checkbox"/>			
19.3 Presenta con implemetos adecuados para carga y descarga de las colmenas	<input checked="" type="checkbox"/>			
19.4 Previo al traslado de las colmenas, se asegura de su buen estado sanitario(revisar registros)	<input checked="" type="checkbox"/>			
19.5 El personal acargo del transporte lleva documentación (origen, destino, n°colmenas, guía)	<input checked="" type="checkbox"/>			
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)	<input checked="" type="checkbox"/>			

FIRMA Y FECHA INSPECCIÓN:



FIRMA DEL APICULTOR:



Confeccionado por Mario Gallardo Peña Ingeniero Agrónomo

GRUPO 7

LISTADO VERIFICACIÓN BUENAS PRÁCTICAS APÍCOLAS

NOMBRE DEL APICULTOR:
 RUT: Vargas Pizarra 76233040-7
 NOMBRE DEL AUDITOR: Miguel Sandoval
 FECHA AUDITORIA: 03/06/06
 AREA INDAP:

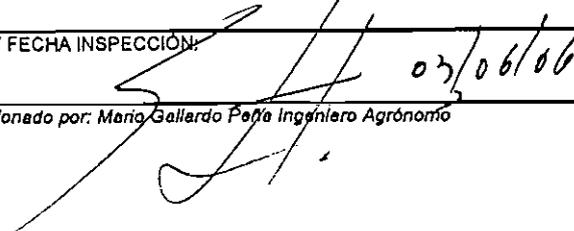
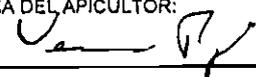
NOMBRE DEL APIARIO: El Cancho
 N° COLMENAS DEL APIARIO:
 LOCALIDAD: Alto Jahuel
 COMUNA:
 REGIÓN: RM

CHECK LIST BUENAS PRÁCTICAS APICOLAS		SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
AREA DE CONTROL					
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			✓		ENTRERO BOSQUE NATIVO
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 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.			✓		EL PROPIETARIO TAMBIEN TAMBE CAPACITACION, PERO NO RESPONDA CON DOCUMENTACION
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. CARACTERISTICAS 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)		✓		
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)		✓		
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))	✓			ANÁLISIS - FARMICO
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)		X		
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			✓	
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 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	✓			
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 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	<input checked="" type="checkbox"/>		
19.3 Presenta con implementos adecuados para carga y descarga de las colmenas	<input checked="" type="checkbox"/>		
19.4 Previo al traslado de las colmenas, se asegura de su buen estado sanitario(revisar registros)	<input checked="" type="checkbox"/>		
19.5 El personal a cargo del transporte lleva documentación (origen, destino, n°colmenas, guía)	<input checked="" type="checkbox"/>		
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)	<input checked="" type="checkbox"/>		Km. 240. Lon 6-
FIRMA Y FECHA INSPECCIÓN:		FIRMA DEL APICULTOR:	
 03/06/06			

Confeccionado por: Mario Gallardo Peña Ingeniero Agrónomo

GRUPO 2° Sebastian Arellano
 María Cristina Vega
 Omar Jaramilla

Eduardo Figueroa
 Luciano Rodríguez
 Elizabeth Sepúlveda

Rolando Medina.

LISTADO VERIFICACIÓN BUENAS PRÁCTICAS APÍCOLAS

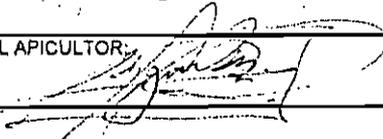
NOMBRE DEL APICULTOR: Eduardo Figueroa
 RUT: 4.1.272.783-2
 NOMBRE DEL AUDITOR: ELIZABETH SEPÚLVEDA
 FECHA AUDITORIA: 3
 AREA INDAP:

NOMBRE DEL APIARIO: LA ROLA
 Nº COLMENAS DEL APIARIO: 40
 LOCALIDAD: STA BETA
 COMUNA: GUIN
 REGIÓN: DC TROPICALIANA

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	X		Hay una verbenita
1.7 Las colmenas se encuentran sobre bases resistentes	X	X		seubala solo la piquera, dice colmenas a ras de suelo.
1.7.1 Se encuentran las colmenas con inclinación suave hacia delante	X	X		
1.8 El lugar se encuentre nivelado y sin riesgo de inundación	X			
1.9 La disposición de las colmenas, presenta suficiente espacio de circulación entre ellas	X	X		Las tiene todas en una sola línea (40)
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		No resguarda cuando aplican, sin conversad con vecinos.
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		
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		Asi no
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	X		Es Reino Apícola
4.1.2 Los productos químicos utilizados en el plan de higiene están debidamente	X			

medicamentos, se protege al (los) operario(s) y al medio ambiente.	X			
9.6 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 y recipientes
11.2 Presenta el procedimiento escrito del proceso de elaboración de los alimentos indicando: (registro de proveedor, insumo utilizado, 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		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. No los ha llevado
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		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 registra, pero existe
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 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.	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.						
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; 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 COBECHADOS						
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		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			PATSU HILTA 81
FIRMA Y FECHA INSPECCIÓN:		FIRMA DEL APICULTOR:		
 03/06/2006				

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 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)	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	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		X	Colmenas muy bajas que hacen difícil recoger
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 éstos productos	X			Realiza curso de manejo
2.2 Presenta cercos o cierras en buen estado, para impedir el paso de personas	X	X		
3. CONDICIONES ESTRUCTURALES Y AMBIENTALES				
3.1 No presenta interferencia con otros apiarios (a menos 1,5 km de distancia)	X	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			después de limpiar materiales se vacían a la bodega
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			no cuenta con personal

registrados o autorizados (Indique los nombres de los productos)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
4.2 Presenta registro de aplicación plan de higiene y desinfección de las instalaciones, materiales y equipos utilizados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
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	<input checked="" type="checkbox"/>			
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	<input checked="" type="checkbox"/>			
5.2 Se solicita al proveedor de cera, los análisis de residuos (especificar proveedor)			<input checked="" type="checkbox"/>	El servicio no se presta al 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)	<input checked="" type="checkbox"/>			Permitido para la miel
6. EQUIPOS Y HERRAMIENTAS DE MANEJO DEL APIARIO				
6.1 Las herramientas y equipos utilizados se lavan y desinfectan permanentemente	<input checked="" type="checkbox"/>			claro
6.2 Los recipientes utilizados son de uso exclusivo y se encuentran en buen estado	<input checked="" type="checkbox"/>			
6.2.1 Los recipientes empleados son adecuados para el uso de alimento	<input checked="" type="checkbox"/>			
6.3 Los combustibles empleados para el ahumador, son sólo de origen vegetal	<input checked="" type="checkbox"/>			Madera de maderas nobles
7. CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES				
7.1 Presenta un programa de control de plagas y roedores para la(s) bodega(s)	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	no hay problema de roedores
7.1.1 Los productos utilizados se encuentran autorizados (especifique el producto)	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	
7.2 Presenta un programa de control de plagas y enemigos para el apiario	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	no hay problema de plagas
7.2.1 Los productos utilizados se encuentran autorizados (especifique el producto)	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	
7.3 Presenta registro del monitoreo del programa de control de plagas			<input checked="" type="checkbox"/>	
MANEJO SANITARIO	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
8 MANEJO Y CONTROL SANITARIO				
8.1 Presenta alguna asesoría especializada para el manejo sanitario	<input checked="" type="checkbox"/>			Pradesal
8.2 Presenta un programa escrito sanitario para el apiario que incluya (revisiones, diagnóstico, recomendaciones de manejo y procedimiento muestreo sanitario)	<input checked="" type="checkbox"/>			Pradesal lo provee
8.2.1 Se cumple el programa sanitario (verificar a través de los registros)	<input checked="" type="checkbox"/>			
8.3 Existe un registro de las visitas y recomendaciones del asesor	<input checked="" type="checkbox"/>			
8.3.1 Se dan cumplimiento a las recomendaciones de las asesorías técnicas	<input checked="" type="checkbox"/>			
8.4 Existen registros de los resultados sanitarios de los análisis de las muestras enviadas a laboratorio(s)	<input checked="" type="checkbox"/>			
8.5 De no existir programa sanitario, efectúa diagnóstico sanitario para determinar la presencia de una enfermedad o plaga.			<input checked="" type="checkbox"/>	
8.6 A recibido capacitación en manejo sanitario (Indique Institución y duración)	<input checked="" type="checkbox"/>			Hay programa sanitario Pradesal 4 veces / temporada
9. MANEJO Y USO DE MEDICAMENTOS				
9.1 Se utilizan sólo medicamentos formulados y/o ácidos para uso apícola (Indicar producto(s))	<input checked="" type="checkbox"/>			Formico, Oxalico
9.2 Se utilizan medicamentos una vez establecido un diagnóstico certero (curativo)	<input checked="" type="checkbox"/>			
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)	<input checked="" type="checkbox"/>			
9.4 Se utiliza sistema de control para:				
9.4.1 Respetar las restricciones de los productos empleados	<input checked="" type="checkbox"/>			
9.4.2 Restringir el uso de medicamentos una vez que las colmenas estén alzadas	<input checked="" type="checkbox"/>			
9.5 Los medicamentos y/o ácidos orgánicos son almacenados en sus envases y etiquetas originales	<input checked="" type="checkbox"/>			
9.6 Los medicamentos y productos vencidos son eliminados de forma segura	<input checked="" type="checkbox"/>			
9.7 Al manipular, limpiar los equipos usados y al administrar los	<input checked="" type="checkbox"/>			

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	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 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	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
16. COSECHA				
15.1. Se encuentran limpios u desinfectados los elementos de cosecha (alzas, cepillos, alza marcos, correllas, 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	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 implemetos 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 presente 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 Gallardo Peña Ingeniero Agrónomo

Nº 9

LISTADO VERIFICACIÓN BUENAS PRÁCTICAS APÍCOLAS

NOMBRE DEL APICULTOR: EDUARDO OLIVERA
 RUT: 15470799-8
 NOMBRE DEL AUDITOR: U. VICO NGH
 FECHA AUDITORIA: 3-06-06
 AREA INDAP:

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

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 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				NO HAY INTERFERENCIA
1.7 Las colmenas se encuentran sobre bases resistentes				NO TUDY
1.7.1 Se encuentran las colmenas con inclinación suave hacia delante				NO TUDY
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 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 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
 adecuada de la zona de cultivo y no hay

Presencia de HORMIGAS en la bodega de almacenamiento

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

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 Inet. 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 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				presenta hongos en botella de 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 encuentren 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				0	
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
16. COSECHA					
16.1. Se encuentran limpios u desinfectados los elementos de cosecha (alzas, cepillos, alza marcos, corchillos, 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					

Grupo N° 5

LISTADO VERIFICACIÓN BUENAS PRÁCTICAS APÍCOLAS

NOMBRE DEL APICULTOR: *Geovana Moreno*
 RUT:
 NOMBRE DEL AUDITOR:
 FECHA AUDITORIA:
 AREA INDAP:

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

CHECK LIST BUENAS PRÁCTICAS 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				
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 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				
2.1.1 Presenta el apicultor los conocimientos necesarios sobre la aplicación de éstos 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				
3.5 La(s) bodega(s) presenta las condiciones de protección e higiene para los productos que se almacenen.		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				

medicamentos, se protege el (los) operario(s) y al medio ambiente.					
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	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 presente 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:					
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 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 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 apiarlo, 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 apiarlo 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	<input checked="" type="checkbox"/>			
19.3 Presenta con implementos adecuados para carga y descarga de las colmenas	<input checked="" type="checkbox"/>			
19.4 Previo al traslado de las colmenas, se asegura de su buen estado sanitario(revisar registros)	<input checked="" type="checkbox"/>			
19.5 El personal a cargo del transporte lleva documentación (origen, destino, n°colmenas, guía)	<input checked="" type="checkbox"/>			
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)	<input checked="" type="checkbox"/>			
FIRMA Y FECHA INSPECCIÓN:		FIRMA DEL APICULTOR:		

Confeccionado por: Mario Gallardo Peña Ingeniero Agrónomo

LISTADO VERIFICACIÓN BUENAS PRÁCTICAS APÍCOLAS

NOMBRE DEL APICULTOR: ISAIAS RIVEROS.
RUT: 5.188.502-3
NOMBRE DEL AUDITOR: J. J. CAJAL
FECHA AUDITORIA: 3/6/06
ÁREA INDOAP: SN BRUNALDO.

NOMBRE DEL APIARIO: MELOCOTÓN.
Nº COLMENAS DEL APIARIO: 15
LOCALIDAD: SAN JOSÉ DE NAIPO
COMUNA: SAN JOSÉ DE NAIPO.
REGIÓN: METROPOLITANA.

CHECK LIST BUENAS PRACTICAS APICOLAS				
ÁREA DE CONTROL	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
DATOS GENERALES:				
Se ha realizado alguna auditoria 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	✓			
1.8 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 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 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 estén 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)				Ti. Mo: Oxalico, 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
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)				PROCESA CERA Filipia.
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)				
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 GUAJO.
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)				MIZATE GATO.
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, efectúe 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))				Ti. Mo, Oxalico, 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, 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 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.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
9.8 A recibido capacitación en la aplicación de medicamentos y/o ácidos (indique inst. y duración)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10. BIOSEGURIDAD DEL APIARIO	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
10.1 Presenta registro de control cuarentenario del ingreso de nuevas colmenas, núcleos, enjambres al apiario	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	MUESTRA REGISTROS.
10.2 Presenta registro de control del movimiento de marcos, abejas y material entre otros apiarios (propios o ajenos)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	MUESTRA REGISTROS.
10.3 La rotación de marcos entre colmenas las realiza sólo de colmenas sanas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10.4 El material apícola que se utilizará se encuentra limpio y sanitizado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10.5 La adquisición de material biológico (núcleos, reinas) exige análisis sanitario	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	NO COMPRO.
ALIMENTACIÓN ARTIFICIAL	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
11. MANEJO ALIMENTACIÓN ARTIFICIAL	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
11.1 Los alimentos utilizados son inocuos para la miel y cera	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
11.2 Presenta el procedimiento escrito del proceso de elaboración de los alimentos indicando: (registro de proveedor, insumo utilizados, dosis y época de utilización).	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	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)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	USA LA COCINA.
11.4 Los productos y aditivos utilizados se encuentran autorizados por el SAG	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
11.5 El agua utilizada para la preparación de alimento es potable o potabilizada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
11.6 Los equipos y utensilios usados, se almacenan evitando su contaminación	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
11.7 Los alimentos se mantienen en lugares limpios, secos y protegidos de contaminación	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
11.8 Los alimentos almacenados están debidamente identificados y separados de otros productos e insumos químicos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
11.9 Los alimentadores son limpiados y sanitizados posterior al uso	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	USA SÓLO MASHA.
11.10 Los alimentadores no presenta filtraciones o roturas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
11.11 El transporte del alimento al apiario, utiliza implementos adecuados para evitar su derrama y/o posterior contaminación.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
11.12 De utilizar bebederos de agua, el agua utilizada es potable o potabilizada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
11.12.1 Los bebederos se encuentran limpios y el tipo de material no genera residuos al agua	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
REGISTRO E IDENTIFICACIÓN	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
12. CONTROL DE REGISTRO	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
12.1 El apiario se encuentra registrado (RAMEX)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
12.1.1 Presenta los registros de control exigidos por RAMEX	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
12.2 Todas las colmenas del apiario se encuentran identificadas para diferenciarlas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
12.3 El apiario presenta lo siguientes registros de control:	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
12.3.1 Registro de existencias y manejo del apiario	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
12.3.2 Registro de visitas técnicas efectuadas y sus recomendaciones dadas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
12.3.3 Registro de los resultados de laboratorios (diagnóstico y/o monitoreo)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
12.3.4 Registro de adquisición de material biológico (reinas, núcleos)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	NO COMPRO.
12.3.5 Registro de adquisiciones de insumos (fármacos y materiales) y de sus proveedores	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
12.3.6 Registro de insumos utilizados para el tratamiento higiénico y sanitario	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
12.3.7 Registro de movimiento y traslado de colmenas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	NO COMPRO.
12.3.8 Registro de producción y cosecha	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
12.4 Presenta archivados los planes sanitarios y el manejo productivo	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
MANEJO MEDIO AMBIENTAL DEL APIARIO	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
13. MANEJO AMBIENTAL	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
13.1 Presenta un procedimiento para el manejo de desechos, que debe contemplar:	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

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					ACUERDO CON VECINOS.
14.2 Presenta algún plan de manejo para la conservación y/o reforestación de especies nativas de valor apícola para su zona.					D.L 701
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 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 cosechada de contaminantes externos					
17.2 El vehículo utilizado para la cosecha se encuentra con la revisión de gases al día.					NO UTILIZA.
17.3 Se cuenta con un elemento protector de las alzas, para evitar contaminación polvo, abejas o sustancias extrañas.					PECIOS.
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					PROBIA USADOS.
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					NO TRACCIA DA

19.2 El personal encargado del traslado(carga y descarga) de las colmenas está capacitado				<input checked="" type="checkbox"/>
19.3 Presenta con Implemetos adecuados para carga y descarga de las colmenas				<input checked="" type="checkbox"/>
19.4 Previo al traslado de las colmenas,se asegura de su buen estado sanitario(revisar registros)				<input checked="" type="checkbox"/>
19.5 El personal acargo del transporte lleva documentación (origen, destino, n°colmenas, guía)				<input checked="" type="checkbox"/>
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)				<input type="checkbox"/>

FIRMA Y FECHA INSPECCIÓN:

03/06/06.

FIRMA DEL APICULTOR:

Confeccionado por: Mario Gallardo Peña Ingeniero Agrónomo

INTERVISTAS Grupo 10.

- ALVARO GARRIDO
- RENATO MENA.
- RUBEN ALARCÓN.
- EDUARDO BONTÁ/47.
- ISAÍAS RIVEROS
- LUÍS CHÁVEZ,

Grupo N° 3.

LISTADO VERIFICACIÓN BUENAS PRÁCTICAS APÍCOLAS

NOMBRE DEL APICULTOR: Jorge Pérez MARIN
 RUT: 18.56645-4
 NOMBRE DEL AUDITOR: JULIO PÉREZ MARIN
 FECHA AUDITORIA: 03-06-2006
 AREA INDAP: N/A

NOMBRE DEL APIARIO: COLONIA
 N° COLMENAS DEL APIARIO: 8
 LOCALIDAD: HUELAGUEN
 COMUNA: TRINTE
 REGION: MACRO POLITANA

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

registrados o autorizados (Indique los nombres de los productos)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Acida Apícola Clor
4.2 Presenta registro de aplicación plan de higiene y desinfección de las instalaciones, materiales y equipos utilizados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
MATERIALES	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
6. CARACTERÍSTICAS DE LOS MATERIALES				
5.1 Los materiales que se utilizan para las colmenas se encuentran en buen estado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
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	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5.2 Se solicita al proveedor de cera, los análisis de residuos (especificar proveedor)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	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)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6. EQUIPOS Y HERRAMIENTAS DE MANEJO DEL APIARIO				
6.1 Las herramientas y equipos utilizados se lavan y desinfectan permanentemente	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6.2 Los recipientes utilizados son de uso exclusivo y se encuentran en buen estado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6.2.1 Los recipientes empleados son adecuados para el uso de alimento	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6.3 Los combustibles empleados para el ahumador, son sólo de origen vegetal	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7. CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES				
7.1 Presenta un programa de control de plagas y roedores para la(s) bodega(s)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7.1.1 Los productos utilizados se encuentran autorizados (especifique el producto)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7.2 Presenta un programa de control de plagas y enemigos para el apiario	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7.2.1 Los productos utilizados se encuentran autorizados (especifique el producto)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	DIASENOL
7.3 Presenta registro del monitoreo del programa de control de plagas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
MANEJO SANITARIO	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
8 MANEJO Y CONTROL SANITARIO				
8.1 Presenta alguna asesoría especializada para el manejo sanitario	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8.2 Presenta un programa escrito sanitario para el apiario que incluya (revisiones, diagnóstico, recomendaciones de manejo y procedimiento muestreo sanitario)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8.2.1 Se cumple el programa sanitario (verificar a través de los registros)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	LOS TIENE PERO NO LOS MUESTREA
8.3 Existe un registro de las visitas y recomendaciones del asesor	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8.3.1 Se dan cumplimiento a las recomendaciones de las asesorías técnicas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	*TUNE REGISTROS
8.4 Existen registros de los resultados sanitarios de los análisis de las muestras enviadas a laboratorio(s)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8.5 De no existir programa sanitario, efectúa diagnóstico sanitario para determinar la presencia de una enfermedad o plaga.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8.6 A recibido capacitación en manejo sanitario (Indique institución y duración)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	CENTRO NEOPAMIRANO GENETICO. BILBAO ARGENTINA
9. MANEJO Y USO DE MEDICAMENTOS				
9.1 Se utilizan sólo medicamentos formulados y/o ácidos para uso apícola (Indicar producto(s))	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ORAVICQ, FIMAL, MENTOL
9.2 Se utilizan medicamentos una vez establecido un diagnóstico certero (curativo)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
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)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	observa registro
9.4 Se utiliza sistema de control para:	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
9.4.1 Respetar las restricciones de los productos empleados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
9.4.2 Restringir el uso de medicamentos una vez que las colmenas estén alzadas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	SE LLEVAN REGISTROS de
9.5 Los medicamentos y/o ácidos orgánicos son almacenados en sus envases y etiquetas originales	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	IN VERUM RUM DE BODIGA
9.6 Los medicamentos y productos vencidos son eliminados de forma segura	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
9.7 Al manipular, limpiar los equipos usados y al administrar los	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

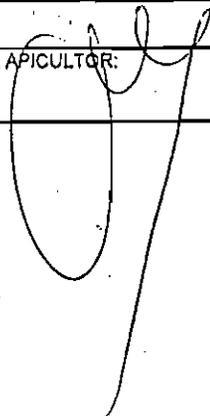
86 X

medicamentos, se protege al (los) operario(s) y al medio ambiente.	0			
9.8 A recibido capacitación en la aplicación de medicamentos y/o ácidos (Indique inst. y duración)	0			APICORIA OLIVOP TAJUEL 2 DIAS.
10. BIOSEGURIDAD DEL APIARIO				
10.1 Presenta registro de control cuarentenario del ingreso de nuevas colmenas, núcleos, enjambres al apiario	0			
10.2 Presenta registro de control del movimiento de marcos, abejas y material entre otros apiarios (proplos o ajenos)	0			
10.3 La rotación de marcos entre colmenas las realiza sólo de colmenas sanas	0			
10.4 El material apícola que se utilizará se encuentra limpio y sanitizado	0			REPO NO TIPOVA REGISTROS
10.5 La adquisición de material biológico (núcleos, reinas) exige análisis sanitario	0			
ALIMENTACIÓN ARTIFICIAL	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
11. MANEJO ALIMENTACIÓN ARTIFICIAL				
11.1 Los alimentos utilizados son inocuos para la miel y cera	0			
11.2 Presenta el procedimiento escrito del proceso de elaboración de los alimentos (Indicando: registro de proveedor, insumo utilizados, dosis y época de utilización)	0			
11.3 Presenta el lugar de preparación de alimento las condiciones higiénicas (limpieza, ventilación, iluminación y estar libre de contaminación química, biológica física)	0			
11.4 Los productos y aditivos utilizados se encuentran autorizados por el SAG	0			
11.5 El agua utilizada para la preparación de alimento es potable o potabilizada	0			
11.6 Los equipos y utensilios usados, se almacenan evitando su contaminación	0			
11.7 Los alimentos se mantienen en lugares limpios, secos y protegidos de contaminación	0			
11.8 Los alimentos almacenados están debidamente identificados y separados de otros productos e insumos químicos	0			
11.9 Los alimentadores son limpiados y sanitizados posterior al uso	0			
11.10 Los alimentadores no presenta filtraciones o roturas	0			
11.11 El transporte del alimento al apiario, utiliza implementos adecuados para evitar su derrame y/o posterior contaminación.	0			
11.12 De utilizar bebederos de agua, el agua utilizada es potable o potabilizada			0	
11.12.1 Los bebederos se encuentran limpios y el tipo de material no genera residuos al agua			0	
REGISTRO E IDENTIFICACIÓN	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
12. CONTROL DE REGISTRO				
12.1 El apiario se encuentra registrado (RAMEX)	0			
12.1.1 Presenta los registros de control exigidos por RAMEX	0			PRESENTO LA MIPO
12.2 Todas las colmenas del apiario se encuentran identificadas para diferenciarlas	0	0		
12.3 El apiario presenta lo siguientes registros de control:				
12.3.1 Registro de existencias y manejo del apiario	0			
12.3.2 Registro de visitas técnicas efectuadas y sus recomendaciones dadas	0			
12.3.3 Registro de los resultados de laboratorios (diagnóstico y/o monitoreo)	0			
12.3.4 Registro de adquisición de material biológico (reinas; núcleos)	0		0	PRODUCER EL MISTOSO MATERIAL
12.3.5 Registro de adquisiciones de insumos (fármacos y materiales) y de sus proveedores	0			
12.3.6 Registro de insumos utilizados para el tratamiento higiene y sanitario	0			
12.3.7 Registro de movimiento y traslado de colmenas	0			
12.3.8 Registro de producción y cosecha	0			
12.4 Presenta archivados los planes sanitarios y el manejo productivo	0	0		UTILIZA GUIA DE DESPACHO.
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 seguridad, protección y ventilación.							

SECO NO LOS MOSTRO
 NEVA REGISTRO (LOS TIENE EN EL b) (50)

SECO SE COSECHA POR APIARIO

19.2 El personal encargado del traslado(carga y descarga) de las colmenas está capacitado	<input checked="" type="checkbox"/>		
19.3 Presenta con implementos adecuados para carga y descarga de las colmenas	<input checked="" type="checkbox"/>		
19.4 Previo al traslado de las colmenas, se asegura de su buen estado sanitario(revisar registros)	<input checked="" type="checkbox"/>		PERO NO LOS MOSTRO (LEAVO)
19.5 El personal a cargo del transporte lleva documentación (origen, destino, n°colmenas, guía)	<input checked="" type="checkbox"/>		
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)	<input checked="" type="checkbox"/>		CHEVROLET AÑO 90.
FIRMA Y FECHA INSPECCIÓN:		FIRMA DEL APICULTOR:	
3-junio 2006.			

Confeccionado por: Mario Gallardo Peña Ingeniero Agrónomo

LISTADO VERIFICACIÓN BUENAS PRÁCTICAS APÍCOLAS

NOMBRE DEL APICULTOR: <u>FRANCISCO MARTÍNEZ</u>
RUT: <u>17.083.425-9</u>
NOMBRE DEL AUDITOR: <u>LUIS A GÓMEZ</u>
FECHA AUDITORIA: <u>02/06/2006</u>
AREA INDAP: <u>ND</u>

NOMBRE DEL APIARIO: <u>EL TRAC</u>
N° COLMENAS DEL APIARIO: <u>05</u>
LOCALIDAD: <u>PUERTO JAHUEL</u>
COMUNA: <u>BUIN</u>
REGIÓN: <u>METROPOLITANA</u>

WELQUEL

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 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	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 adelante	X			
1.8 El lugar se encuentra nivelado y sin riesgo de inundación	X	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 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			
3.3.1 En la bodega existe una separación entre el material limpio y el sucio	X	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			

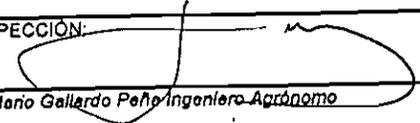
08-8553673

registrados o autorizados (Indique los nombres de los productos)	X			Smith y Dow
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	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) K2UVAC	X			VENTIVACU4 DE WAM
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			GUILBERMO SANTAFÉ
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			VL Logne Americana Pinar del Rio
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 / 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:		X		
9.4.1 Respetar las restricciones de los productos empleados	X		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				

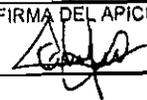
medicamentos, se protege al (los) operario(s) y al medio ambiente.	X			
9.8 A recibido capacitación en la aplicación de medicamentos y/o ácidos (Indique inst. y duración)	X			
10. BIOSEGURIDAD DEL APIARIO				
10.1 Presenta registro de control cuarentenario del ingreso de nuevas colmenas, núcleos, enjambres al apiario				
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				
11. MANEJO ALIMENTACIÓN ARTIFICIAL	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
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).	X			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)			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 almacenen evitando su contaminación	X			
11.7 Los alimentos se mantienen en lugares limpios, secos y protegidos de contaminación	X			
11.8 Los alimentos almacenados estén debidamente identificados y separados de otros productos e insumos químicos				
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				
12. CONTROL DE REGISTRO	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
12.1 El apiario se encuentra registrado (RAMEX)				
12.1.1 Presenta los registros de control exigidos por RAMEX		X		No tiene registro
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				
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 cosecho			X	
12.4 Presenta archivados los planes sanitarios y el manejo productivo			X	
MANEJO MEDIO AMBIENTAL DEL APIARIO				
13. MANEJO AMBIENTAL	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
13.1 Presenta un procedimiento para el manejo de desechos, que debe contemplar:				

19.2 El personal encargado del traslado(carga y descarga) de las colmenas está capacitado	<input checked="" type="checkbox"/>			
19.3 Presenta con implementos adecuados para carga y descarga de las colmenas	<input checked="" type="checkbox"/>			
19.4 Previo al traslado de las colmenas, se asegura de su buen estado sanitario(revisar registros)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
19.5 El personal acargo del transporte lleva documentación (origen, destino, n°colmenas, guía)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
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)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

FIRMA Y FECHA INSPECCIÓN:



FIRMA DEL APICULTOR:



Confeccionado por: Mario Gallardo Peña Ingeniero Agrónomo