

NOMBRE DEL APICULTOR:

NOMBRE DE SU PREDIO:



CONTROLE SU SALUD Y DE QUIENES MANIPULAN SUS COLMENAS Y LA MIEL, GARANTIZANDO LA AUSENCIA DE:

- Vómitos y diarrea.
- Dolor de estómago y nauseas.
- Resfrío, congestión.
- Heridas, lesiones cutáneas, quemaduras infectadas.
- Fiebre.
- Tos.
- Ha estado en contacto con alguna persona enferma.
- Malestar general.
- Otro (indicar)

Fecha y firma:



PRECAUCIONES EN LA PREPARACION DEL TAMBOR

Ud., deberá tener presente en cada tambor con miel enviado a nuestra planta, el cumplimiento de los siguientes requisitos:

A.- Trazabilidad del Tambor:

RUT con el que factura:
Ejemplo: 12.345.678-9
APIARIO / MES / AÑO
Ejemplo: 01 / 05 / 2024
TARA (kg)
Ejemplo: 16,0 kg

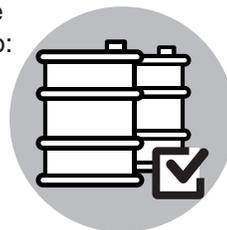
1. Esta información debe estar al costado del tambor, NO en la tapa.

NOTA: Su tambor DEBE tener su TRAZABILIDAD, es decir, RUT de facturación, APIARO, MES Y AÑO.

2. La Guía de Despacho, debe indicar: Nombre y Rut con el que factura, Dirección, correo electrónico, Teléfono, Comuna, Cantidad de colmenas.
3. La cantidad indicada en Guía de Despacho debe coincidir con la cantidad física enviada.
4. Debe llenar en la planta, el formulario *R-POE06.04 Ingreso de miel a bodega*, en caso que Ud. traiga los tambores con miel.
5. Debe llenar en la planta, el formulario *R-POE06.02 Entrega de Tambores a proveedores*, en caso que Ud. se lleve tambores vacíos.

B.- Presentación del Tambor:

1. Tapa cerrada.
2. Ausencia de opérculos, partes de abeja, abejas muertas y partículas en suspensión.
3. Limpio, sin residuos externos de miel.
4. Sin abolladuras ni golpes, que afecten el recubrimiento interior del tambor.
5. Ausencia en su interior de material particulado como:
 - Metales
 - Madera
 - Plásticos
 - Otros



INSTRUCTIVO DE MANIPULACIÓN DE COLMENA Y MIEL

CARMENCITA
export



Avda. Calera de Tango P. 23
Calera de Tango
Santiago | Chile

+56 2 2855 8775 +569 9609 1936
+56 2 2855 8774 +569 6186 7126

contacto@carmencita.cl

www.carmencita.cl





ESTIMADO APICULTOR:

Se les solicita respetar las siguientes recomendaciones para mantener y conservar la calidad e inocuidad de sus productos.

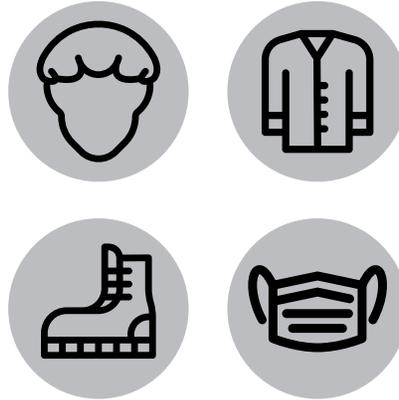


Está prohibido fumar, beber y comer cuando este manipulando las colmenas y la miel.

- Mientras este en contacto con la miel no deberá llevar:



- Deberá siempre utilizar, estos elementos:



El lavado de manos con agua y jabón, **es fundamental para evitar** cualquier tipo de contaminación al producto, desde el manipulador.



Utilice siempre **agua potable** para lavar: manos, utensilios y cualquier elemento que va a estar en contacto con la miel.



En **todas las áreas** donde se encuentren las colmenas y las operaciones de manipulación y envasado de la miel.



REQUISITOS GENERALES

1. Aplique en todo momento Buenas Prácticas de Manipulación desde el predio al lugar de envasado.
2. Ingrese sus datos en la planilla de la página web: www.carmencita.cl
3. Haga devolución de los tambores con la cosecha, en los mismos tambores que se le entregó.
4. Mantenga alejado todo tipo de residuos o desechos que puedan permitir riesgo de contaminación o acceso de vectores biológicos como: moscas, roedores, aves o pájaros.
5. Almacene los tambores, bajo el resguardo y cuidado de evitar posible contaminación con algún elemento extraño ambiental como: polvillo, hojas o ramas, etc.
6. Ingrese a sus instalaciones solo personal autorizado por Ud. y que en todo momento lo acompañe.
7. Manténgase siempre informado de las indicaciones establecidas por el SAG y nuestro personal/asesores.
8. Avise cualquier situación anormal.



Nuestra organización implementa una cultura de inocuidad y calidad, la cual es importante para nosotros y es por ello le entregamos esta información para que sepa **cómo proceder durante la manipulación directa e indirecta de la miel y que medidas básicas debe tener en cuenta en sus instalaciones**. Su colaboración nos ayuda a mejorar nuestro trabajo, cumplir con los requisitos legales y del cliente final