

**INSTITUTO DE PROTECCIÓN Y SANIDAD AGROPECUARIA
IPSA**

**DIRECCIÓN DE SANIDAD VEGETAL Y SEMILLAS
DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA**

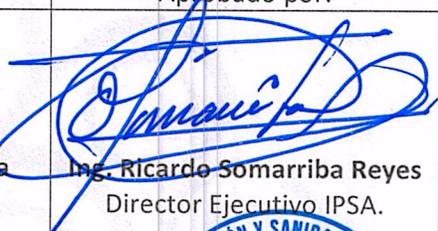
PROCEDIMIENTO

Procedimiento No.29

**Inspección al proceso de empaque de chile fresco de invernadero para su
exportación.**

Managua, diciembre 2024.

I. CERTIFICACIÓN Y APROBACIÓN

Generalidades del documento		
Título: Inspección al proceso de empaque de chile fresco de invernadero para su exportación		
Certificación y aprobación		
Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
<p>MSc. Vanessa Quijano L. Responsable del Departamento de Inspección y Certificación Fitosanitaria</p>  <p style="text-align: center;">Firma y sello</p>	<p>Ing. Alejandro Maradiaga Parriles Director de la Dirección de Sanidad Vegetal y Semillas</p>  <p style="text-align: center;">Firma y sello</p>	 <p>Ing. Ricardo Somarriba Reyes Director Ejecutivo IPSA.</p>  <p style="text-align: center;">Firma y sello</p>

Vamos
Adelante!
**CON FE Y
ESPERANZA!**

II. PROCEDIMIENTO

2.1. Nombre del procedimiento

Inspección al proceso de empaque de chile fresco para su exportación.

2.2. Propósito

Cumplir con los requisitos fitosanitarios en el proceso de empaque y embalaje para la exportación, de chile fresco *Capsicum annun L.*, *C. frutescens L.*, *C. baccatum L.*, *C. pubescens Ruiz & Pav.*, y *C. chinense Jacq.*

2.3. Alcance

Este procedimiento es implementado por los Inspectores o Especialistas Fitosanitarios del Departamento de Inspección y Certificación Fitosanitaria, de la Dirección de Sanidad Vegetal y Semillas, quienes se encuentran ubicados en las Delegaciones Departamentales del IPSA. El Responsable del Departamento podrá acompañar a los Especialistas Fitosanitarios en todo el proceso de inspección a los establecimientos que empaacan chile fresco.

La inspección es realizada a las plantas empacadoras de chile fresco, las cuales deben estar debidamente registrada en la Dirección de Inocuidad Agroalimentaria (DIA). Para esto, el propietario o representante legal de la planta, debe solicitar la inscripción en el Departamento de Registro y Certificación de la DIA.

Todo embalaje debe estar limpio, en buen estado. Si se utiliza embalaje de madera, este debe tener el sello de tratamiento, los que pueden ser: térmico (HT) o con bromuro de metilo (MB).

Los frutos de chile deberán empacarse dentro de las 24 horas posteriores a la cosecha.

Los frutos de chile deben ser empacados en cajas nuevas a prueba de insectos.

En la planta empacadora de chile se debe verificar lo siguiente:

- a) No debe haber ninguna planta de café (*coffea spp.*) en 100 metros a la redonda de la empacadora. Otros árboles hospederos de la mosca del Mediterráneo ubicados dentro de 100 metros a la redonda deben mantenerse libres de fruta madura durante la época de cosecha/exportación, de igual manera deben mantenerse libres de fruta caída.
- b) La planta empacadora debe contar con un área de recepción para el chile que ingresa a muestreo, un área de clasificación, área de empaque, área de almacenamiento y área de desechos.
- c) Las instalaciones de las empacadoras deben incluir oficinas con las facilidades, servicios sanitarios y de lavamanos adecuados y fácilmente accesibles tanto para el personal que labora en ella como para el personal de inspección de IPSA.

- d) La planta empacadora que no se encuentra herméticamente cerrada o con construcción de mampostería en las paredes que delimitan la infraestructura con el exterior, deberán de estar cubierta por una malla, de aberturas no más de 1.6 milímetros, para evitar la entrada de insectos y plagas a las instalaciones.
- e) El área de procesamiento y empaque debe ser completamente cerrada para evitar la entrada de insectos.
- f) La planta debe tener instaladas barreras físicas en las puertas, como cortinas de aire o tiras de plástico transparente, puertas dobles y sistemas de ventiladores para evitar la posible entrada de insectos a las áreas de selección, empaque y despacho.
- g) Los exportadores deben asegurar que no haya frutos de ningún tipo dentro de la empacadora durante los períodos de empaque de chile para exportación.
- h) Antes de iniciar el empaque del chile, todas las áreas en el empaque se deberán inspeccionar para detectar especímenes de moscas de la fruta u otros insectos vivos. Si se encuentran insectos vivos se debe orientar a la empresa realizar las acciones necesarias para eliminar su presencia.

2.4. Frecuencia

Cada vez que se realice la exportación de lotes de chile fresco.

2.5. Definiciones

APHIS – Servicio de Inspección Sanitaria de Animales y Plantas, del Departamento de Agricultura de Estados Unidos de América.

Embalaje de madera: Madera o productos de madera (excluyendo los productos de papel) utilizados para sujetar, proteger o transportar un producto (incluye la madera de estiba) [NIMF15, 2002].

IPSA: Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria.

SICEFI: Sistema de Certificación Fitosanitaria.

VUCEN: Ventanilla Única de Comercio Exterior de Nicaragua.

2.6. Referencias

1. Plan de trabajo para el Para la certificación de chile de invernadero, producido en Nicaragua, con destino a los Estados Unidos. Enero 2005
2. NIMF N° 15 Reglamentación del embalaje de madera utilizado en el comercio internacional.
3. Norma Técnica Oficial Nicaragüense NTON 11-013-16. Reglamentación del embalaje de madera utilizado en el comercio internacional. Publicado en La Gaceta No. 1 del 2 de enero del año 2018.
4. Procedimiento No. 8. Inspección de embalajes de madera utilizados en la exportación de productos y subproductos de origen vegetal. Departamento de Inspección y Certificación Fitosanitaria. Dirección de Sanidad Vegetal y Semillas del IPSA.

2.7. Insumos

Indumentaria (mascarilla, gorro, gabacha, botas), lámpara, lupa, vial, dispositivo móvil, computadora, sistema SICEFI, sistema VUCEN.

2.8. Resultados

Lotes de chile fresco para exportación cumplen con requisitos fitosanitarios.

2.9. Procedimiento.

Nº	Cargo / Dependencia	Descripción	Formato	Tiempo
1	Especialista Fitosanitario	<p>Verifica la recepción de la fruta correspondiente al invernadero cosechado.</p> <p>Verifica que el área de empaque esté limpia, que los embalajes (tarimas) estén limpias y tengan su respectivo sello de tratamiento si son de madera. También verifica que el personal ocupe la vestimenta adecuada (gabacha, redecillas, gorro) y se efectúe limpieza durante el proceso de empaque de ser necesario.</p>		5 minutos
2	Especialista Fitosanitario	Verifica que área de carga y pesado del lote este limpia.		10 minutos
3	Especialista Fitosanitario	<p>Verifica proceso de pre-selección del fruto de chile en el área de recepción.</p> <p>Observa el proceso de pre - selección y verifica que esté libre de plaga y sin daños ocasionados por plaga o mecánicos. Verifica que las frutas estén sin tierra. En caso de existir frutos con suciedad, verifica que se realice la limpieza del mismo con implementos adecuados (cepillos, brocha). El Especialista observa se realice la primer selección del fruto.</p>		30 minutos
4	Especialista Fitosanitario	<p>Verifica proceso de lavado y cepillado.</p> <p>Verifica que el personal del establecimiento se encuentre con su vestimenta adecuada (guantes, gabacha, tapa boca, botas de hule, redecillas), así como también, que las tinas para lavado del fruto deben encontrarse limpias.</p> <p>También verifica la pertinencia del material que se ocupa para la limpieza y desinfección del fruto.</p> <p>Observa el proceso de lavado y cepillado del fruto, y verifica que estén sin residuo de tierra u otro material. El agua de las tinas de lavado debe ser cambiada cuando se evidencie la acumulación de suciedad y sólidos sedimentados.</p> <p>También observa que no se encuentre plagas en el fruto y la codificación de las cajillas.</p>		2 hora

Nº	Cargo / Dependencia	Descripción	Formato	Tiempo
		Es esta área, también se realiza la pre selección considerando que pueden identificarse frutos con daños físicos. Si en la revisión del fruto se encuentra una plaga, se orienta realizar reproceso al lote.		
5	Especialista Fitosanitario	Verifica proceso de secado y selección final de los frutos de Chile. Observa y verifica que se realice un secado uniforme de los frutos. También se verifica la rotulación de las cajas para su rastreabilidad.		1 hora
6	Especialista Fitosanitario	Realiza inspección y disección de los frutos de Chile para buscar plagas. Para la inspección de las plagas selecciona el 2% de los frutos de Chile al azar para examinarlos y determinar la presencia de plagas cuarentenarias como Liriomiza huidobrensis Faustinus ovatepennis Puccinia pampeana Cualquier plaga encontrada para el cual no se haya determinado el riesgo cuarentenario, se realiza la colecta de los especímenes para enviarlos posteriormente a análisis a un laboratorio oficial. Se procede a informar al Responsable del Departamento de Inspección y Certificación Fitosanitaria, quien notifica inmediatamente al Departamento de Vigilancia Fitosanitaria y Campaña, para que proceda a tomar medidas fitosanitarias. El Responsable de Vigilancia Fitosanitaria y Campañas notifica al Director Ejecutiva del IPSA sobre el hallazgo, quien, a su vez, procede a notificar al APHIS - USDA.		2 horas
7	Especialista Fitosanitario	Inspecciona las cajas de empaque. Se asegura que el área de empaque se encuentre limpia y desinfectada para garantizar la inocuidad del proceso. Verifica que las cajas sean nuevas y en buen estado, que estén libres de polvo, de cualquier contaminante y de presencia de plagas. También se verifica que cierren bien y tenga su respectiva etiqueta. La información que reflejan las cajas es la siguiente: País de origen, nombre del producto, unidad de medida, peso neto y bruto, código de rastreabilidad, marca distintiva.		15 minutos
8	Especialista Fitosanitario	Observa proceso de embalaje de las cajas que protegen y conservan los frutos frescos de Chile. Verifica que se efectúe el embalaje de las cajas lista para su almacenamiento y transporte. Verifica el sello de tratamiento de polines de madera de acuerdo a NTON 11-013-16 y NIMF No. 15 en su versión vigente o la limpieza de polines plásticos. El uso de malla antiáfidos nueva. Se verifica que la carga este bien sujeta con uso de fleje. Se verifica también el sellado del embalaje.		15

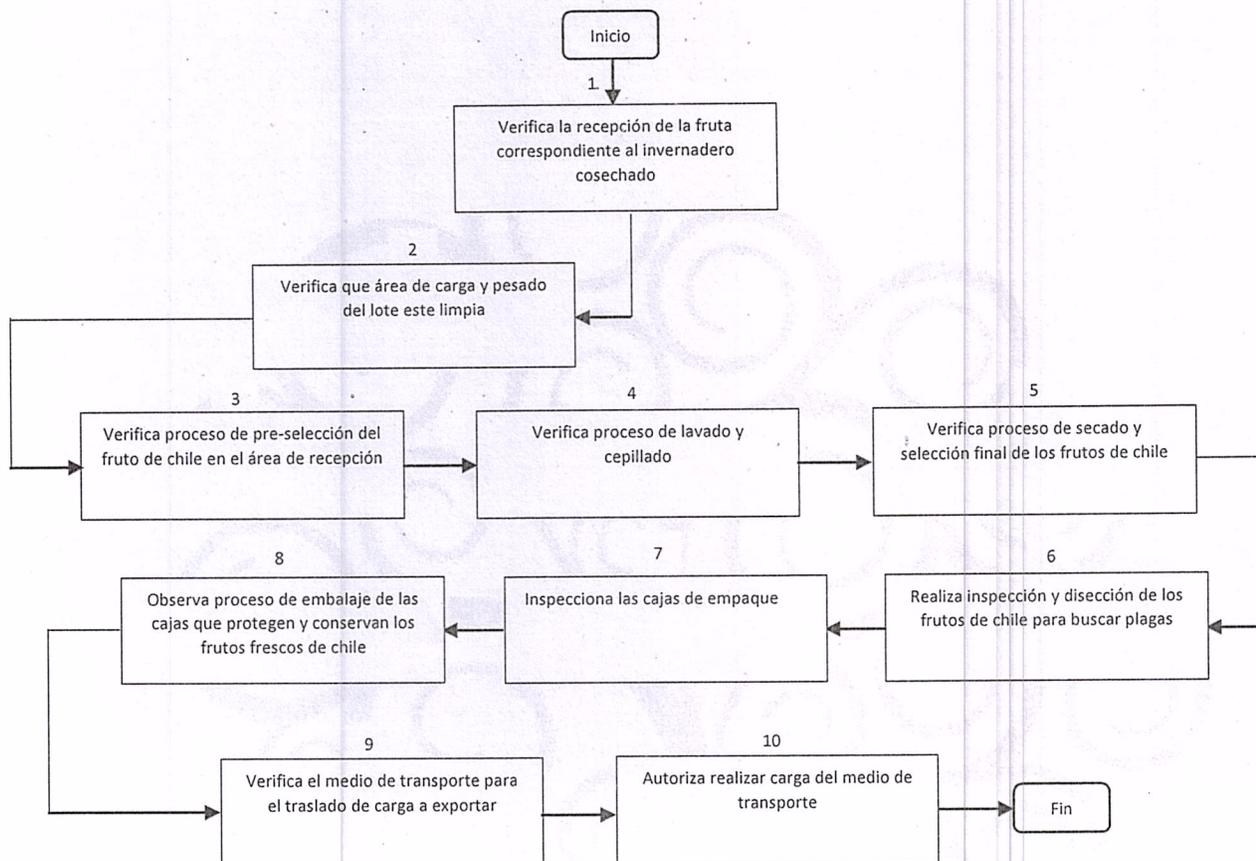


Nº	Cargo / Dependencia	Descripción	Formato	Tiempo
		Las cajas con frutos de chile listas para ser exportadas deben mantenerse en un área libre de insectos.		
9	Especialista Fitosanitario	Verifica el medio de transporte para el traslado de carga a exportar. Se verifica la limpieza del medio de transporte. Que se encuentre libre de plagas, de olores y productos químicos. Que se encuentre hermético y la temperatura del mismo entre 7 a 12 grados Celsius para el transporte de la carga.		5 minutos
10	Especialista Fitosanitario	Autoriza realizar carga del medio de transporte. Verifica que la zona de embarque esté limpia. Observa el proceso de carga del producto embalado al medio del transporte y posteriormente pone marchamo a la carga.		
		Fin de proceso.		

Nota: Los tiempos registrados son aproximados.

*Vamos
Adelante!*
**CON FE Y
ESPERANZA!**

2.10. Diagrama de flujo



2.11. Formatos.

Se ocupa la plataforma digital del SICEFI y VUCEN.

2.12. Registro de ediciones

- Nombre del procedimiento: Inspección al proceso de empaque de chile fresco de invernadero para su exportación

Registro de ediciones: Primera edición (diciembre 2024).