



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Cd. Obregón, Son. agosto 14, 2019

Boletín No. INOC/001/2019

La importancia de certificar en inocuidad

COMITÉ DE SANIDAD ACUÍCOLA DEL ESTADO DE SONORA, A.C.

BOLETÍN INFORMATIVO DE INOCUIDAD

Atención Señor Productor de organismos acuícolas:

El 28 de junio del presente año se dio un caso de la alerta de papaya mexicana por brote de *Salmonella Uganda*, lo cual detuvo las exportaciones de este producto a Estado Unidos de Norteamérica, ya que por recomendación del gobierno estadounidense los comerciantes dejaron de importar la fruta de México. Gracias al trabajo del SENASICA en conjunto con COFREPRIS, el día 5 de julio se desactivó esta recomendación para las Unidades productoras de papaya certificadas y que cumplen con las Buenas Prácticas y protocolos de producción.

Lo anterior, refuerza la importancia de producir siempre con BPPA y de manera ética, certificando su producción, para en caso de emitirse una alerta en algún producto acuícola, no quede detenido al no tener las herramientas necesarias para defenderse. En muchos de los casos la contaminación no es en la producción, sino en el transporte de los compradores o en el acopio de importadores, y al no contar el productor con pruebas de una producción sustentable y libre de contaminación, le puede ser cargado el problema.

Las acciones de Inocuidad en los Cultivos Acuícolas en las Unidades de Producción del Estado de Sonora, tienen como fin el promover la generación de una producción libre de contaminantes químicos y microbiológicos, que cumpla con los estándares nacionales e internacionales de Inocuidad Alimentaria, contribuyendo a lograr un posicionamiento en el mercado nacional e internacional y sobre todo evitando el cierre de mercados por alertas alimentarias.

Lo anterior solo se puede lograr implementando las Buenas Prácticas de Producción Acuícola (BPPA) y obteniendo el **Certificado en Inocuidad**, el cual es expedido por el SENASICA, acreditando con esté, la inocuidad de los productos comercializados en los diferentes mercados.

Con la certificación de la inocuidad se cumple con lo establecido en el Art. 118 de la Ley General de Pesca y Acuicultura Sustentables. También se cumple con la normativa nacional relacionada con la inocuidad del producto acuícola, por ejemplo, con la *“Norma Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba”* o con insumos utilizados en granja como *“NORMA Oficial Mexicana NOM-201-SSA1-2015, Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias”* o la *“NOM-064-ZOO-2000 Lineamientos para la Clasificación y Prescripción de Productos Farmacéuticos Veterinarios por el nivel de Riesgo de sus Ingredientes Activos”*. También se cumple en lo que aplica con acuerdos, como el *“ACUERDO por el que se modifica el diverso por el que se establece la clasificación y prescripción de los productos farmacéuticos veterinarios por el nivel de riesgo de sus ingredientes activos”* entre otras.

Es muy importante estar adherido al programa de inocuidad y tener la certificación en inocuidad que ofrece el SENASICA, para en caso de suceder una alerta alimentaria, el SENASICA defiende y ayude solventar los requerimientos que la autoridad nacional o internacional le hace al productor implicado. Al estar usted adherido y en proceso de certificación se monitoreará su producto con análisis de metales pesados, antibióticos, plaguicidas y microbiología,

Al certificar su Unidad, usted tendrá un respaldo documental de trazabilidad, para sustentar la aplicación de las Buenas Prácticas en todo el proceso de producción, demostrando en todo momento que produce alimentos libres de contaminantes químicos y biológicos. Sobre todo, resaltará su ética como productor y su compromiso con la comunidad, al producir alimentos sanos, que no causen daño a la salud de las familias consumidoras de productos acuícolas, manteniendo además la imagen de empresa responsable con el cliente y el medio ambiente.

A los productores certificados o en proceso de certificación en inocuidad, el SENASICA en caso de una alerta, los apoyará en la defensa contra autoridades nacionales o extranjeras. Los productores que no apliquen las BPPA, no tendrán ninguna herramienta de defensa

Hay que recordar que la alerta no solamente sucede al exportar sino también al comercializar internamente en el país.

Es muy importante que las empresas que renten otras granjas, al exportar tengan bien ubicados los lotes que corresponden a sus granjas certificadas y si hay una granja que no está certificada, no se deben revolver los lotes con los que están certificados, porque en caso de una alerta la autoridad ve este hecho como un delito premeditado y tiene consecuencias legales.

Aproveche la asistencia técnica gratuita de nuestros profesionales en inocuidad del COSAES, para capacitar a su personal, ayudarle a recopilar y ordenar la documentación de BPPA, asesorarlo en la implementación de Buenas

Prácticas en sus procesos e instalaciones y en ayudarlo en el procedimiento de certificación ante SENASICA.

Recordemos que las Buenas Prácticas de Producción Acuícola, son un sistema de reducción de riesgos en nuestra granja, en la cual siempre existen riesgos de contaminación, no esperemos que pase algo, adelantémonos y prevengamos la contaminación del agua o producto. vale más estar preparados y no esperar a que se presente la alerta alimentaria.

Para cualquier orientación que se requiera por favor diríjense con el profesional de campo de inocuidad de su JLSA o directamente a la Coordinación de Inocuidad de este Comité de Sanidad Acuícola.

"Debemos producir alimentos libres de contaminantes físicos, químicos y biológicos, de tal forma que tengamos la certeza y la garantía de que nuestra propia familia pueda consumirlos sin presentar enfermedad o daño alguno."