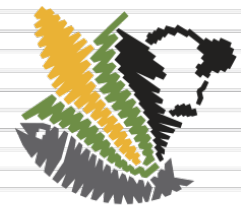


# Modelo para el Reconocimiento de los Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) del SENASICA





# Misión

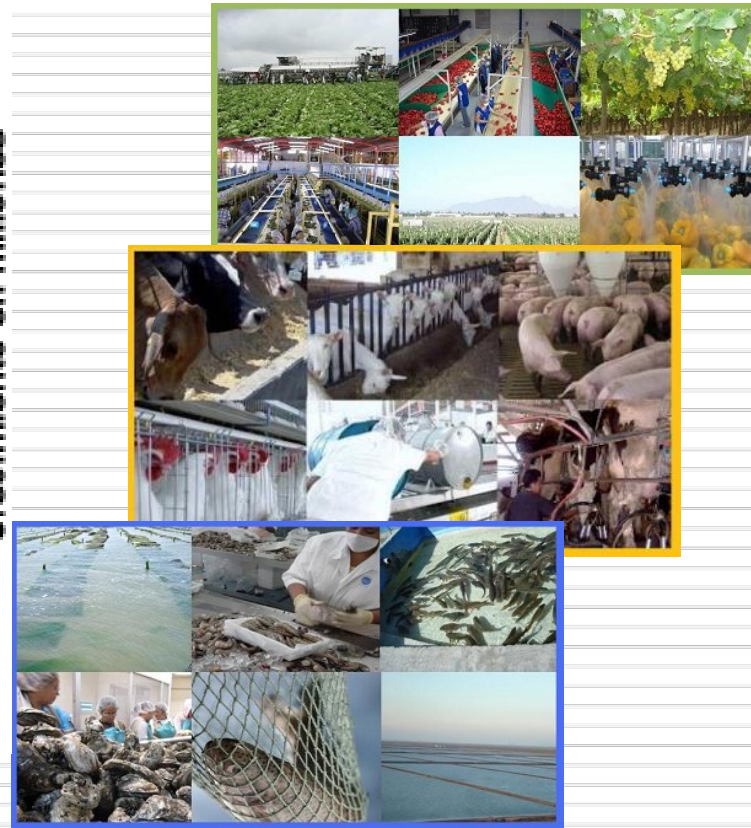
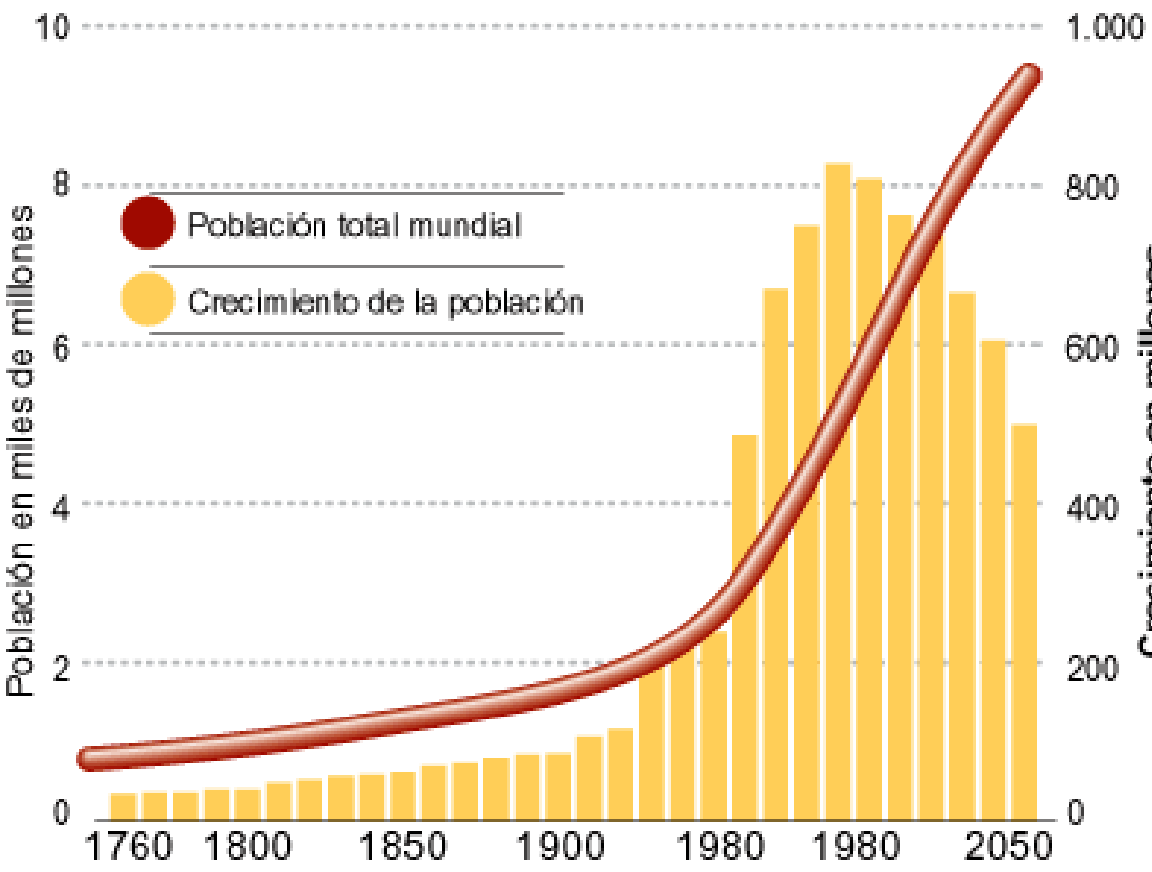
Regular, administrar y fomentar las actividades de sanidad, inocuidad y calidad agroalimentaria, reduciendo los riesgos inherentes en materia agrícola, pecuaria, acuícola y pesquera, en beneficio de los productores, consumidores e industria.

**Juntos alimentamos el futuro de México.**

"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político.  
Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".



# Evolución de la población mundial





# LO QUE REPRESENTA EL SECTOR PRIMARIO

## Del volumen agropecuario y pesquero generados en México

### La agricultura representa



9 de cada 10 toneladas

### Valor de la producción agrícola



410 mil millones de pesos

### Volumen de producción



19 millones de toneladas

### Valor de la producción pecuaria



285 mil millones de pesos

### Volumen de producción pesquera



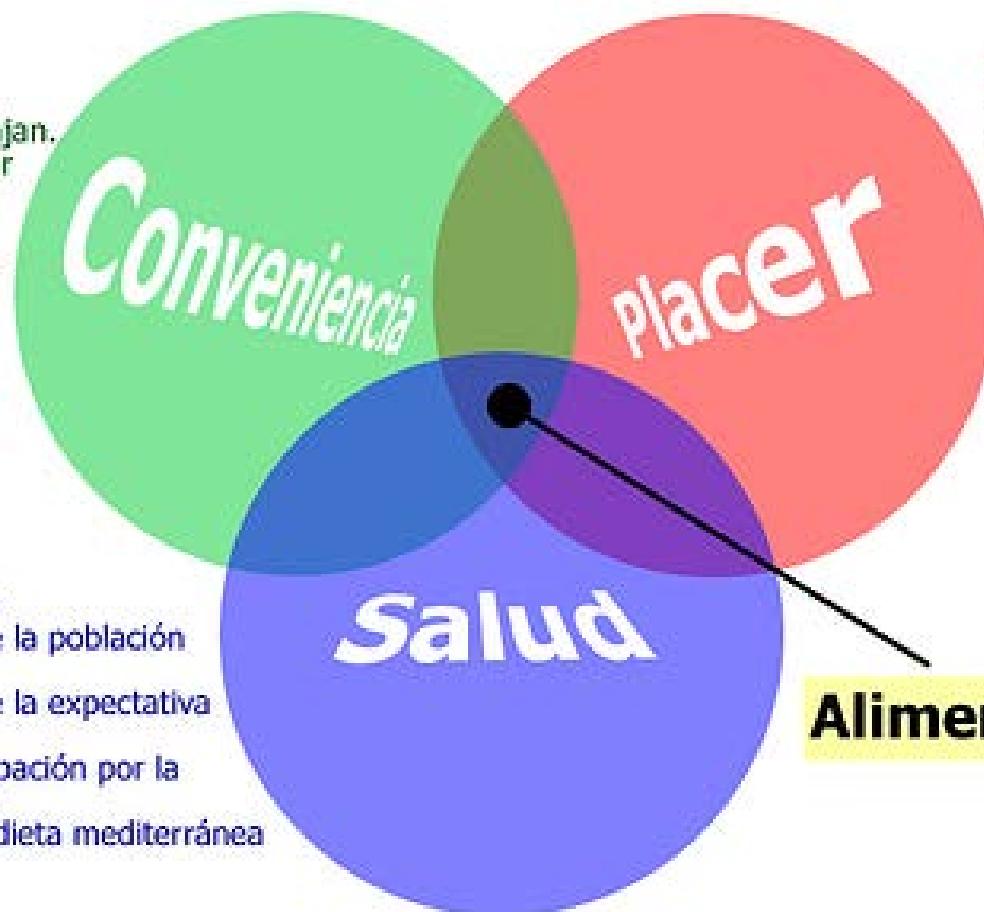
1.68 millones de toneladas



## Tendencia del consumo de alimentos

### Alimentos preparados:

- Aumento de mujeres que trabajan.
- Familias de menor tamaño.
- Aumento de la población urbana.



### Alimentos atractivos:

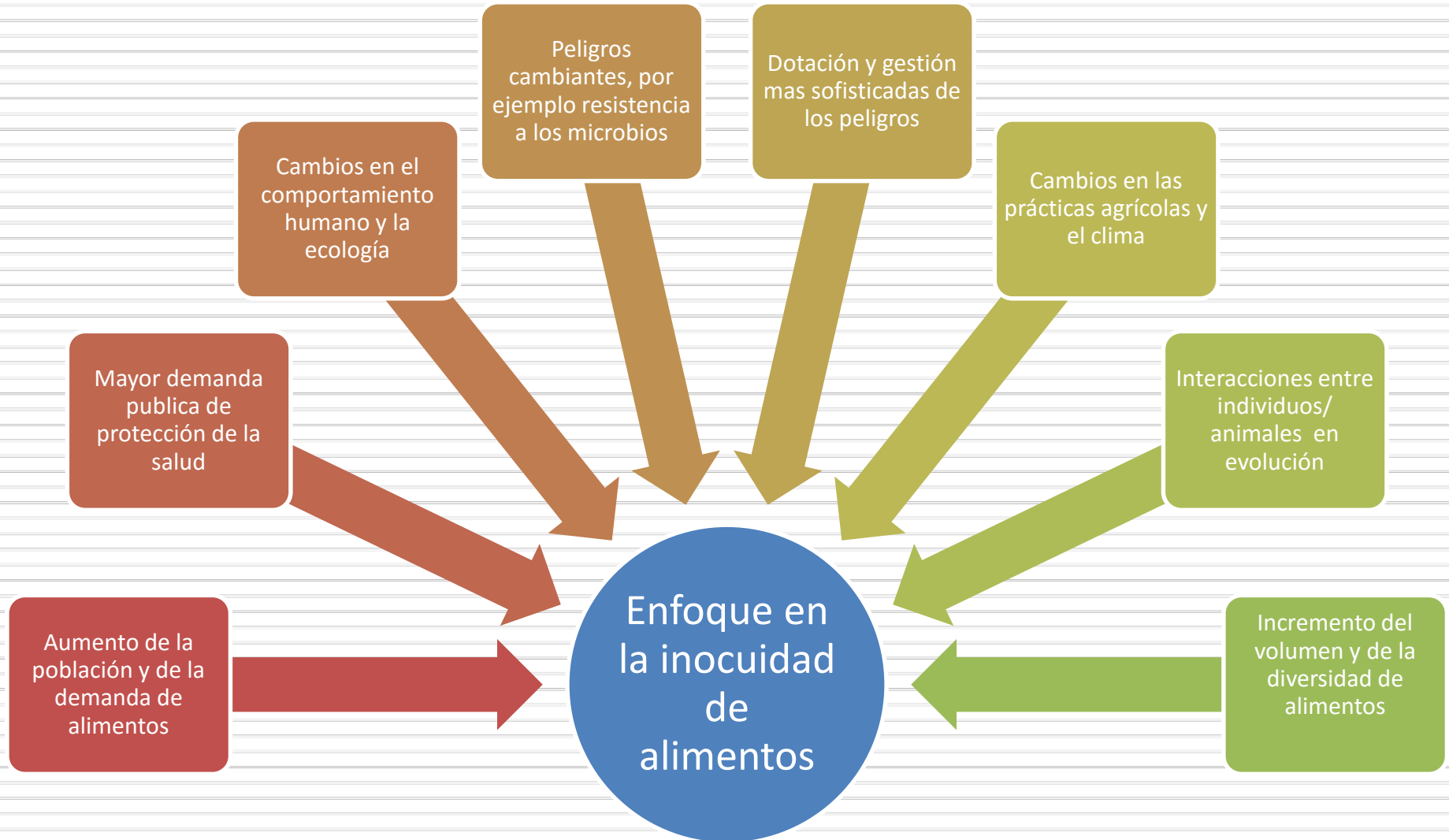
- Sabor
- Formas
- Aromas
- Colores

### Alimentos saludables:

- Aumento de la población mundial.
- Aumento de la expectativa de vida.
- Más preocupación por la salud.
- Auge de la dieta mediterránea

**Alimento ideal**

# INFLUENCIA MUNDIAL EN LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

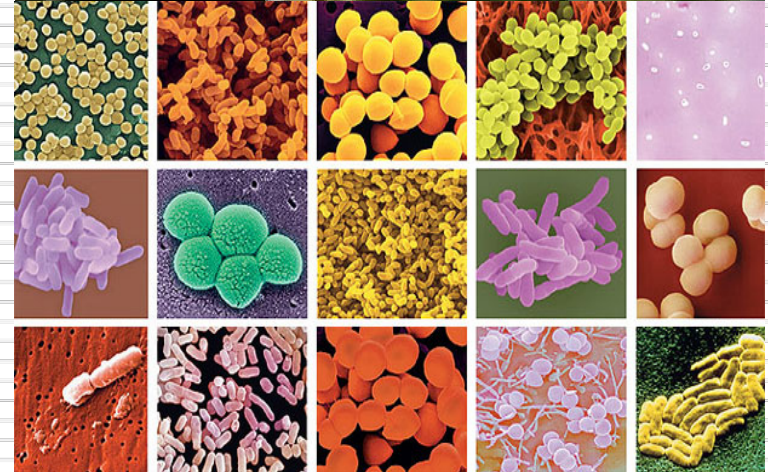


## LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y LA SALUD PÚBLICA

- En México cada año mueren mas de 16 000 personas por ETA y su impacto a la salud por limitación en la productividad se estima en alrededor de 1,1 billón de USD.

- Las enfermedades diarreicas en México en niños menores de cinco años, **generan el 20% de la demanda de consulta en los servicios de salud y el 10% de las hospitalizaciones pediátricas** (Secretaría de Salud, 2012).

Según la **OMS** cada año se estima en dos mil millones los casos de diarrea en todo el mundo, siendo esto un factor importante de desnutrición en la niñez; y **por lo general consecuencia de la exposición a alimentos o agua contaminados.**



## LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y LA SALUD PÚBLICA

- Reportes de los últimos nueve años indican que en Latinoamérica y el Caribe se presentaron 6,511 brotes por ETA's correspondientes a 22 países.
- En los brotes con etiología confirmada, 57% se atribuyeron a bacterias, 12% a virus y 21% a toxinas marinas. Los restantes 10% fueron causados por parásitos, contaminantes químicos o toxinas de las plantas (GRUPO FUNCIONAL ETAS VCSP-INS., 2008).
- En Estados Unidos se estima que se pierden 2,467 millones de dólares en medicamentos, en tiempo de trabajos perdidos y en muertes prematuras.





# Plan Nacional de Desarrollo 2013-2018 (20-May-2013 DOF)

## META NACIONAL: “LLEVAR A MÉXICO A SU MÁXIMO POTENCIAL”

### Metas Nacionales

I. México en Paz

II. México incluyente

III. México con Educación de Calidad

IV. México Prospero

V. México con Responsabilidad Global

### Estrategias Transversales

I) Democratizar la Productividad

II) Gobierno Cercano y Moderno

III) Perspectivas de Género

#### Objetivo 4.10.

Construir un sector agropecuario y pesquero productivo que garantice la seguridad alimentaria del país.

**Línea de acción:** Priorizar y fortalecer la sanidad e inocuidad agroalimentaria para proteger la salud de la población, así como la calidad de los productos para elevar la competitividad del sector.

Programa Sectorial 2013-2018  
(DOF 13-Dic-2013)

Programa de Sanidad, Inocuidad y Calidad 2013-2018

LÍNEAS ESTRATÉGICAS





## **“Inocuidad”**

***Término de INOCUO, del latín «innocûus» que se refiere a «inofensivo, que no produce daño».***

***Es la condición de los alimentos de no ocasionar daño al ser producidos y manejados bajo un esquema de reducción de riesgos de contaminación, es decir, pueden consumidos con mayor confianza***

## MARCO LEGAL

El Gobierno Mexicano tiene como prioridad el establecimiento de políticas que promuevan y regulen la instrumentación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en las unidades de producción y manufactura de alimentos de origen agrícola, pecuario, acuícola y pesquero.



# DEFINICIÓN

## Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC)

- Medidas y procedimientos establecidos por la Secretaría en normas oficiales mexicanas y demás disposiciones legales aplicables para garantizar que, durante el proceso de producción primaria, los vegetales para consumo en fresco obtienen óptimas condiciones higiénico-sanitarias al reducir la contaminación física, química y microbiológica a través de las Buenas Prácticas Agrícolas.



## LINEAMIENTOS GENERALES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE SISTEMAS DE REDUCCIÓN DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN

**Certificación y Reconocimiento de:** unidades de producción y empaque de productos de origen vegetal, animal, acuícola y pesquero.

**IMPLEMENTACIÓN**

**Programas de Inocuidad:** difusión, promoción, capacitación y asistencia técnica para la implementación de SRRC y Buenas Prácticas.



**EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD**

**SRRC en la producción primaria**

**ORGANISMOS AUXILIARES PROGRAMAS DE INOCUIDAD COORDINADORES**



**Inspección y vigilancia:** de empresas nacionales y extranjeras para identificar presencia de contaminantes.

**TERCEROS ESPECIALISTAS AUTORIZADOS**

**Autorización y Aprobación:** de personas físicas y morales en la implementación y evaluación de SRRC y Buenas Prácticas.



# Inocuidad como exigencia de los países para la comercialización de mercancías agropecuarias, algunos ejemplos

- **EUA (FDA) y Canadá (CFIA)**, solicitan reconocimiento en SRRC del SENASICA, para la importación de melón cantaloupe, papaya, otros (contaminantes microbiológicos);
- **Japón (MHLW)** realiza monitoreo de embarques de aguacate, para residuos de plaguicidas;
- **EUA (USDOC)** en acuerdo con exportadores de tomate mexicano, requiere medidas de inocuidad de dicho producto para la importación;
- **Unión Europea (SANCO)** realiza auditorías periódicas relacionadas con controles sanitarios, monitoreo de residuos tóxicos y contaminantes;
- **A nivel nacional**, Walmart, Costco, otros, requieren certificación oficial de buenas prácticas de proveedores, para vegetales frescos; próximamente productos de origen animal, acuícola y pesquero.

## ¿Qué reconocemos o certificamos?

COMPONENTE	¿QUÉ RECONOCEMOS O CERTIFICAMOS?	TIPO DE UNIDAD
<b>AGRÍCOLA</b> (Reconocimiento, vigente por 2 años)	<p>La aplicación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción primaria de vegetales</p> <p>El Buen Uso y Manejo de Agroquímicos</p> <p><a href="http://www.senasica.gob.mx/?id=3451">http://www.senasica.gob.mx/?id=3451</a></p>	<p>Producción primaria, empaque primario (fresco), actividades de cosecha</p> <p>Áreas Integrales (conjunto de unidades de producción)</p>
<b>PECUARIO</b> (Certificado, vigente por 1 año)	<p>La aplicación de Buenas Prácticas en la producción pecuaria</p> <p><a href="http://www.senasica.gob.mx/?id=3453">http://www.senasica.gob.mx/?id=3453</a></p>	<p>Unidades de producción primaria de ganado bovino (carne y leche), porcinos, huevo para plato, pollo, caprinos (leche), manejo y envasado de miel</p>
<b>ACUÍCOLA Y PESQUERO</b> (Reconocimiento, vigente por 2 años)	<p>Buenas Prácticas de Producción Acuícola y de Procesamiento Primario</p> <p><a href="http://www.senasica.gob.mx/?id=3470">http://www.senasica.gob.mx/?id=3470</a></p>	<p>Producción primaria de tilapia, trucha, carpa, moluscos bivalvos, camarón</p> <p>Procesamiento primario, Embarcaciones menores (pulpo)</p>

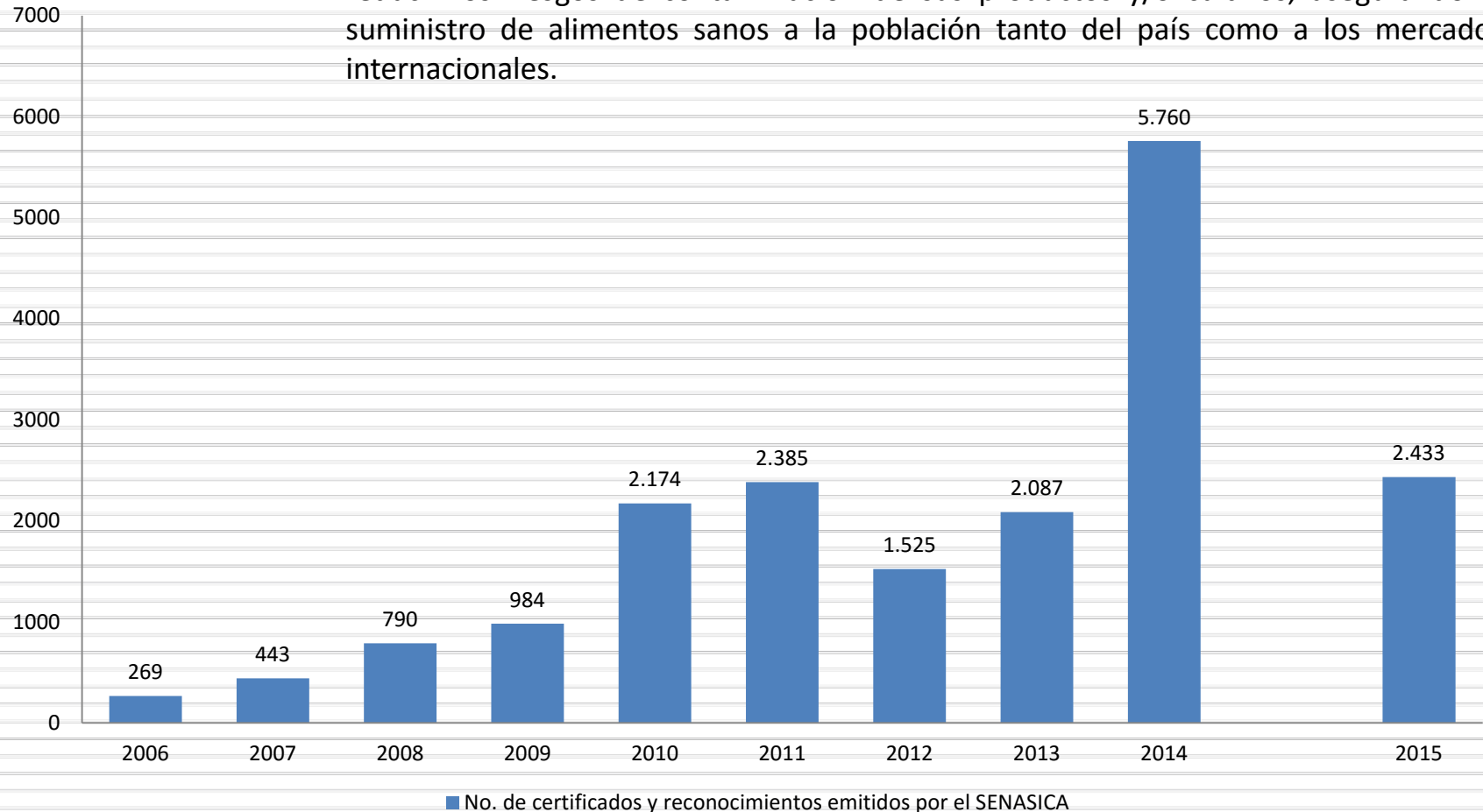


## ¿Qué reconocemos o certificamos?

COMPONENTE	¿QUÉ CERTIFICAMOS?	ESTABLECIMIENTO
<b>PLAGUICIDAS (Certificado, vigente por 2 años)</b>	<p>NORMA Oficial Mexicana NOM-034-FITO-1995, Por la que se establecen los requisitos y especificaciones fitosanitarias para el aviso de inicio de funcionamiento que deberán cumplir las personas físicas o morales interesadas en la fabricación, formulación, formulación por maquila, formulación y/o maquila e importación de plaguicidas agrícolas.</p>	<p>Empresas que fabrican, formulan, formulan por maquila, formulan y/o maquilan e importan de plaguicidas agrícolas</p>
	<p>NORMA Oficial Mexicana NOM-033-FITO-1995, Por la que se establecen los requisitos y especificaciones fitosanitarias para el aviso de inicio de funcionamiento que deberán cumplir las personas físicas o morales interesadas en comercializar plaguicidas agrícolas.</p>	<p>Empresas comercializadoras de plaguicidas de uso agrícola (por conducto de Delegaciones SAGARPA)</p>
	<p>NORMA Oficial Mexicana NOM-052-FITO-1995, Por la que se establecen los requisitos y especificaciones fitosanitarias para presentar el aviso de inicio de funcionamiento por las personas físicas o morales que se dediquen a la aplicación aérea de plaguicidas agrícolas.</p>	<p>Empresas que aplican vía aérea plaguicidas de uso agrícola (por conducto de Delegaciones SAGARPA)</p>

## RESULTADOS

El SENASICA ha otorgado de **enero a agosto de 2015, 2433 reconocimientos y certificados a unidades de producción y/o procesamiento primario de alimentos**, así como en buenas practicas pecuarias, buenas practicas acuícolas y pesqueras, con lo cual el productor puede demostrar que aplica las medidas necesarias para prevenir y reducir los riesgos de contaminación de sus productos y/o cultivos, asegurando el suministro de alimentos sanos a la población tanto del país como a los mercados internacionales.



## Resultados

# Esquema de implementación gradual de SRRC: CASOS PILOTO: TOMATE Y AGUACATE (EXPORTACIÓN)



A cargo de PRODUCTOR  
Con apoyo de: ORGANISMO AUXILIAR

**Fase 1: Registro**

A cargo de: empresas, PRODUCTORES  
Con apoyo de: P-SRRC  
Evaluación de la conformidad a cargo de: TEA



**Fase 2:  
Implementación y Evaluación**

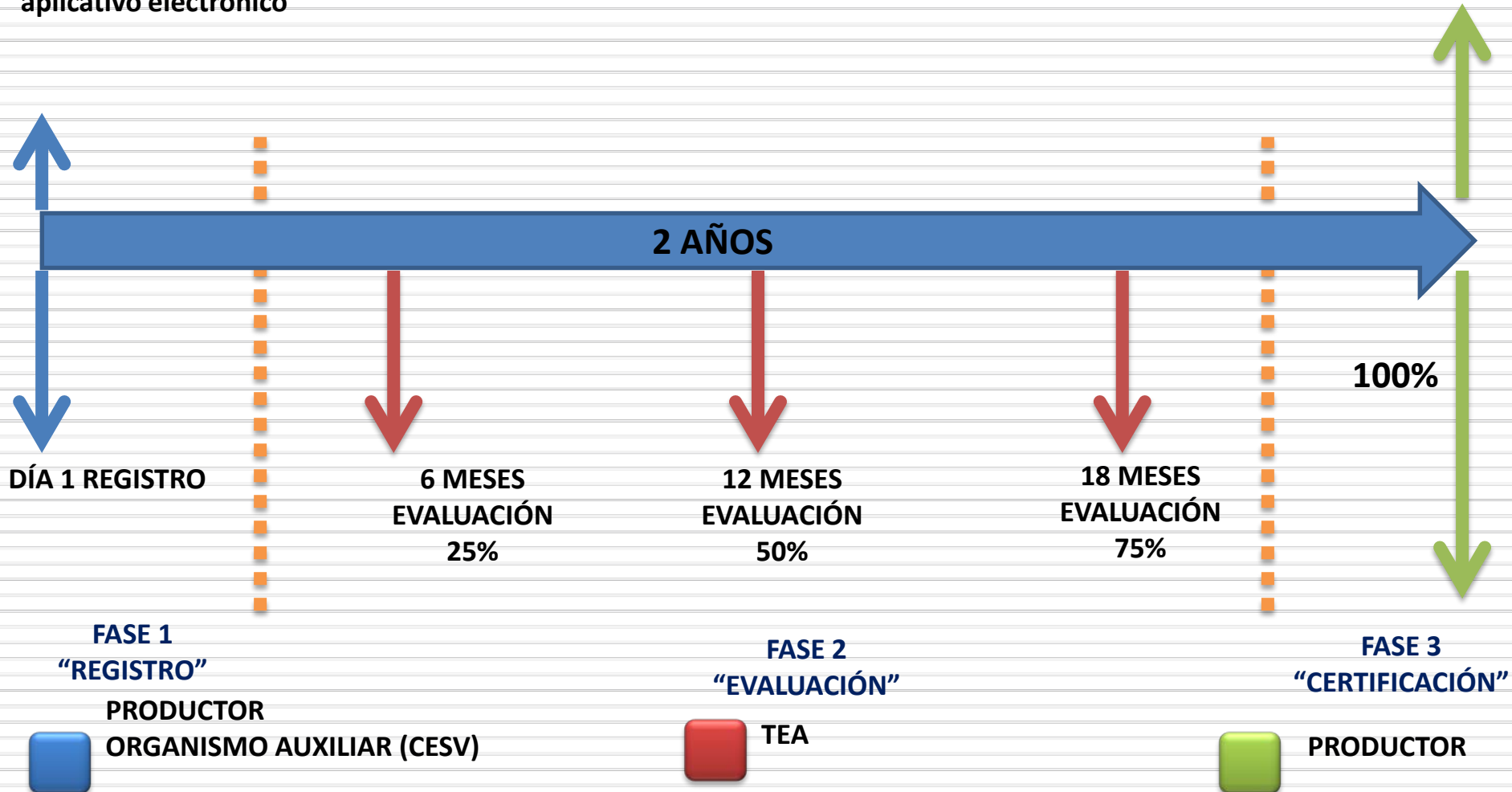
A petición de parte  
Certificación SENASICA

**2 años**

**Fase 3: Certificación e  
inspección**

**Certificación y mantenimiento,  
plazo máximo de 2 años**

**Programa de inducción de (BPA's y BPM's) en unidades de  
producción y/o empaque (de tomate en fresco), a través del  
aplicativo electrónico**



# Manejo de alertas por residuos tóxicos o contaminantes

- El SENASICA cuenta con un procedimiento de **“Atención a empresas bajo sospecha de productos contaminados”** con el fin de atender de manera inmediata las notificaciones de alertas que afecten a nuestro país.



# Centro Nacional de Referencia de Plaguicidas y Contaminantes (CNRPyC)



- El propósito fundamental es coadyuvar en la vigilancia del cumplimiento de los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas en los productos agrícolas del país; contribuyendo con ello en la protección de la salud de quienes manejan los plaguicidas, la del consumidor de los productos agrícolas y de la ecología; asimismo, favoreciendo con esto la comercialización nacional e internacional de los productos agrícolas.



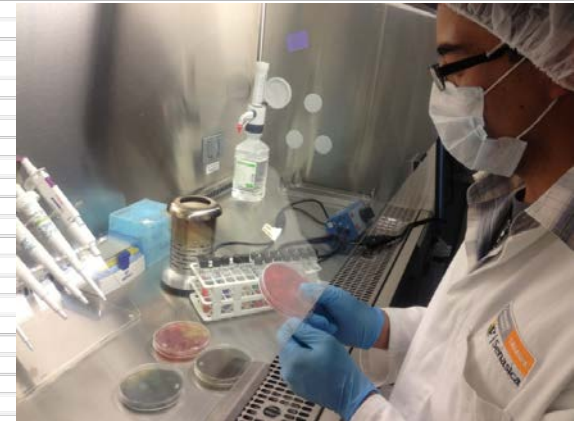
Unidad Integral de Servicios, Diagnostico y Constatación

---

Tecamac, Estado de México

# Laboratorio de Diagnóstico para la Determinación de Organismos Patógenos

- Se inició la operación del Laboratorio de Diagnóstico para la Detección de Organismos Patógenos en la determinación e identificación de *E.coli* O157:H7 y *Salmonella* en productos vegetales, en noviembre del 2012.
- Se realizó la capacitación del personal sobre la técnica de Electroforesis de Campos Pulsados (PFGE), impartido por la Food and Drug Administration (FDA) .



Unidad Integral de Servicios, Diagnóstico y  
Constatación

Tecamac, Estado de México

# Productos Orgánicos Certificados criterios para su comercialización







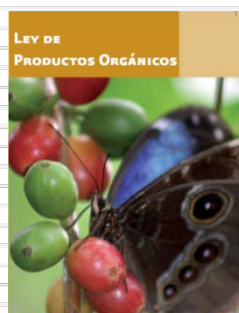
## **“Orgánico”**

***Término de rotulación que se refiere a un producto de las actividades agropecuarias obtenido de acuerdo con esta Ley y las disposiciones que de ella deriven.***

***Las expresiones orgánico, ecológico, biológico y las denominaciones con prefijos bio y eco, que se anoten en las etiquetas de los productos, se consideran como sinónimos y son términos equivalentes para fines de comercio nacional e internacional;***



## Disposiciones legales para la operación orgánica en vigor



<b>Ley</b> de Productos Orgánicos	DOF 7.Febrero.2006
<b>Reglamento</b> de la LPO	DOF. 1.Abril. 2010
<b>Distintivo</b> Nacional para la Producción Orgánica	DOF. 25 de octubre 2013
<b>Lineamientos</b> para la Operación Orgánica	DOF. 29.Octubre. 2013
<b>Modificación del Segundo Transitorio</b>	DOF. 08. Mayo. 2014

**A partir del 30 de abril de 2015,**



**la comercialización de los productos orgánicos en el mercado nacional exige la certificación mexicana.**



**Orgánico certificado hace la diferencia**



## ¿Compras o vendes productos orgánicos en México?



Asegúrate que estén **certificados** por organismos aprobados por el **SENASICA**.



Orgánico certificado hace la diferencia

## ¿Quieres vender productos orgánicos en México?



Certifícate y obtén el distintivo de **producto orgánico**.



Orgánico certificado hace la diferencia

## Solo los **productos certificados**, bajo regulación nacional



podrán ser vendidos en México como **orgánicos**.



Orgánico certificado hace la diferencia



# Los productos orgánicos que se comercializan en México deben estar certificados por organismos de certificación aprobados por la Secretaría a través del Senasica

**Existen 9 Organismos de Certificación Aprobados que operan en 5 Estados de la República**

Directorio disponible <http://senasica.gob.mx/?id=3448>





## Requisito para portar el Distintivo Nacional

<p><b>Si el producto contiene</b></p> <p><b>el</b></p> <p><b>95%</b></p> <p><b>de ingredientes</b></p>	<p><b>Uso del</b></p> <p><b>Distintivo Nacional</b></p> 
--	---

## Programa de vigilancia – Coordinación SENASICA-PROFECO



Cuando se importe un producto “orgánico o etiquetado como orgánico,” deberá provenir de países en los que existan regulaciones equivalentes a las de los Estados Unidos Mexicanos,  
*Art. 33 Ley de Productos Orgánicos.*

Hasta el mes de abril del 2017 se podrán importar productos de países que se encuentren en proceso de negociación de equivalencia con el gobierno mexicano *Modificación del Segundo Transitorio del Acuerdo de Lineamientos.*  
*DOF. 08. Mayo. 2014*



Estados  
Unidos



Unión  
Europea



Canadá



Japón

# GRACIAS POR SU ATENCIÓN

**Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad  
Agroalimentaria**

[www.senasica.gob.mx](http://www.senasica.gob.mx)

[gestion.dgiaap@senasica.gob.mx](mailto:gestion.dgiaap@senasica.gob.mx)

