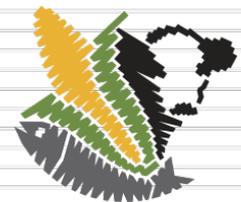


Modelo para el Reconocimiento de los Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) del SENASICA





Misión

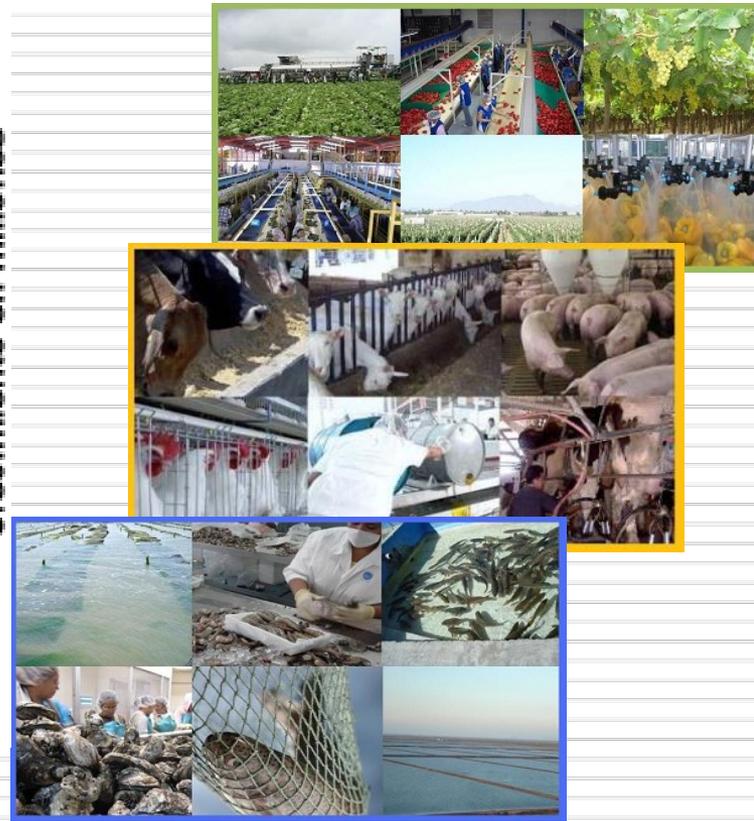
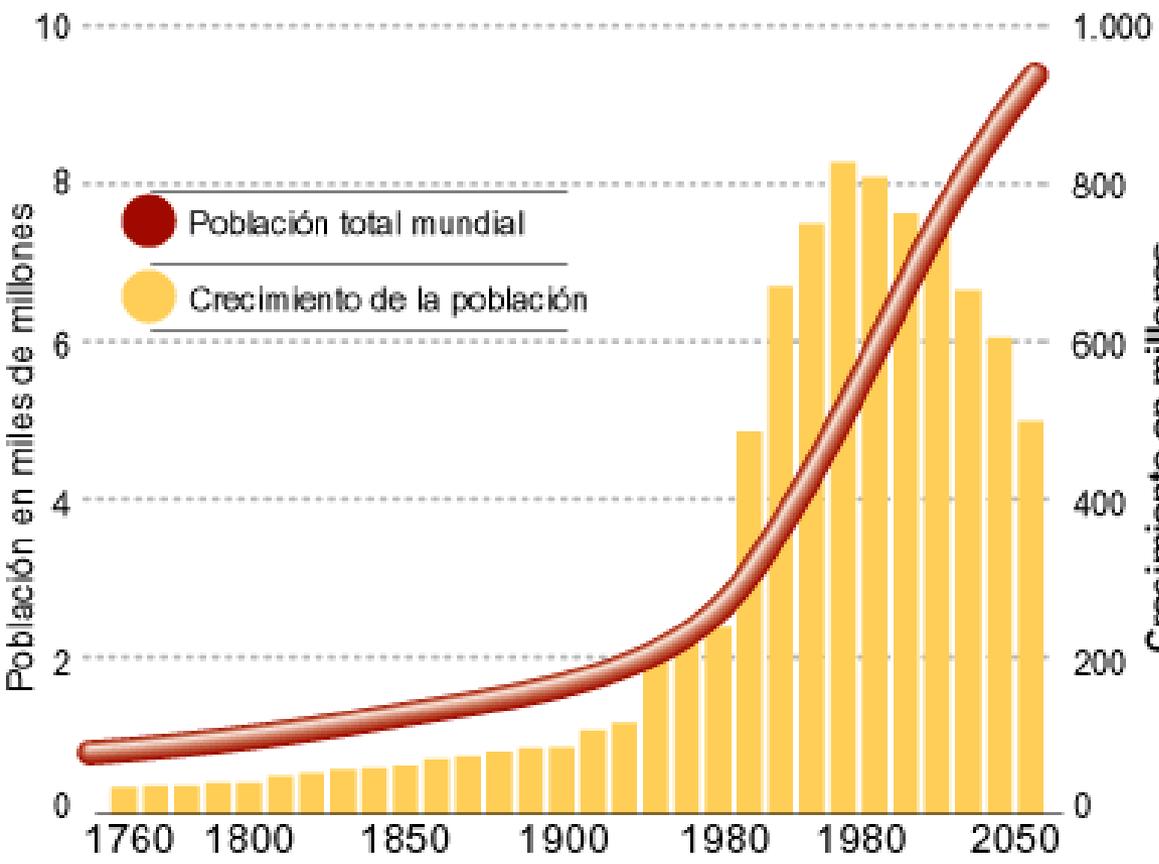
Regular, administrar y fomentar las actividades de sanidad, inocuidad y calidad agroalimentaria, reduciendo los riesgos inherentes en materia agrícola, pecuaria, acuícola y pesquera, en beneficio de los productores, consumidores e industria.

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



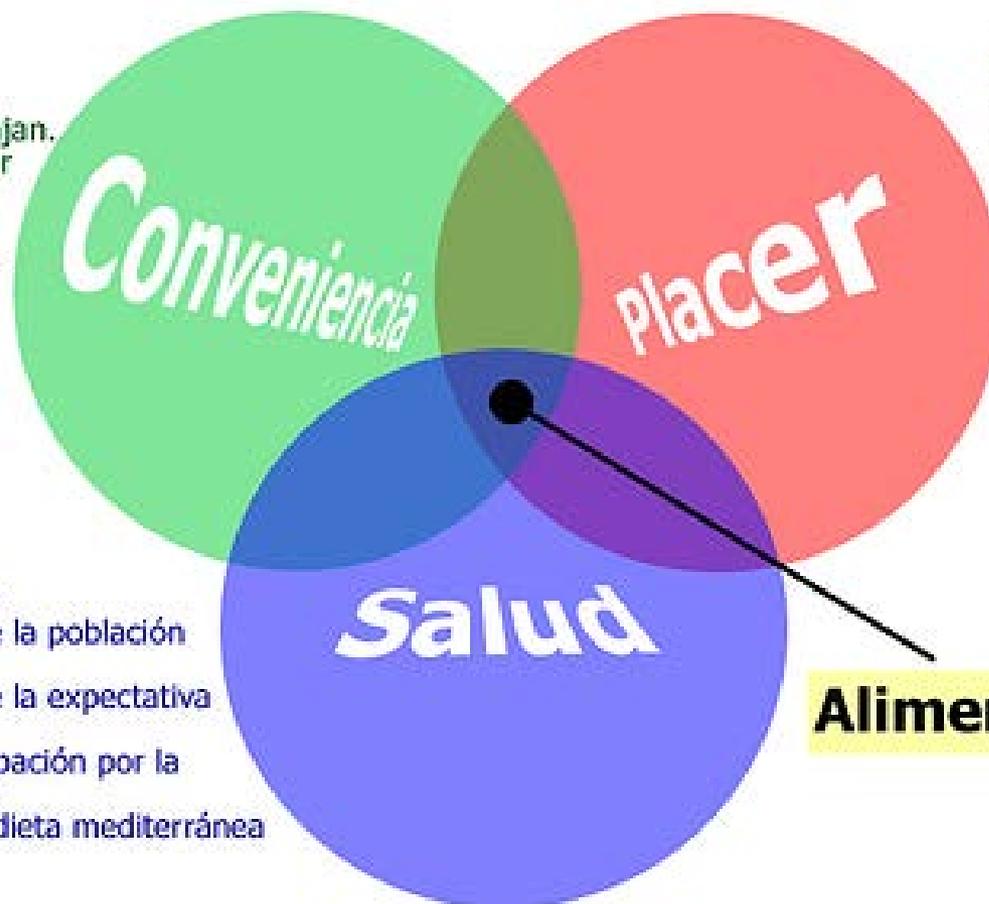
1.68 millones de toneladas



Tendencia del consumo de alimentos

Alimentos preparados:

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



Alimentos atractivos:

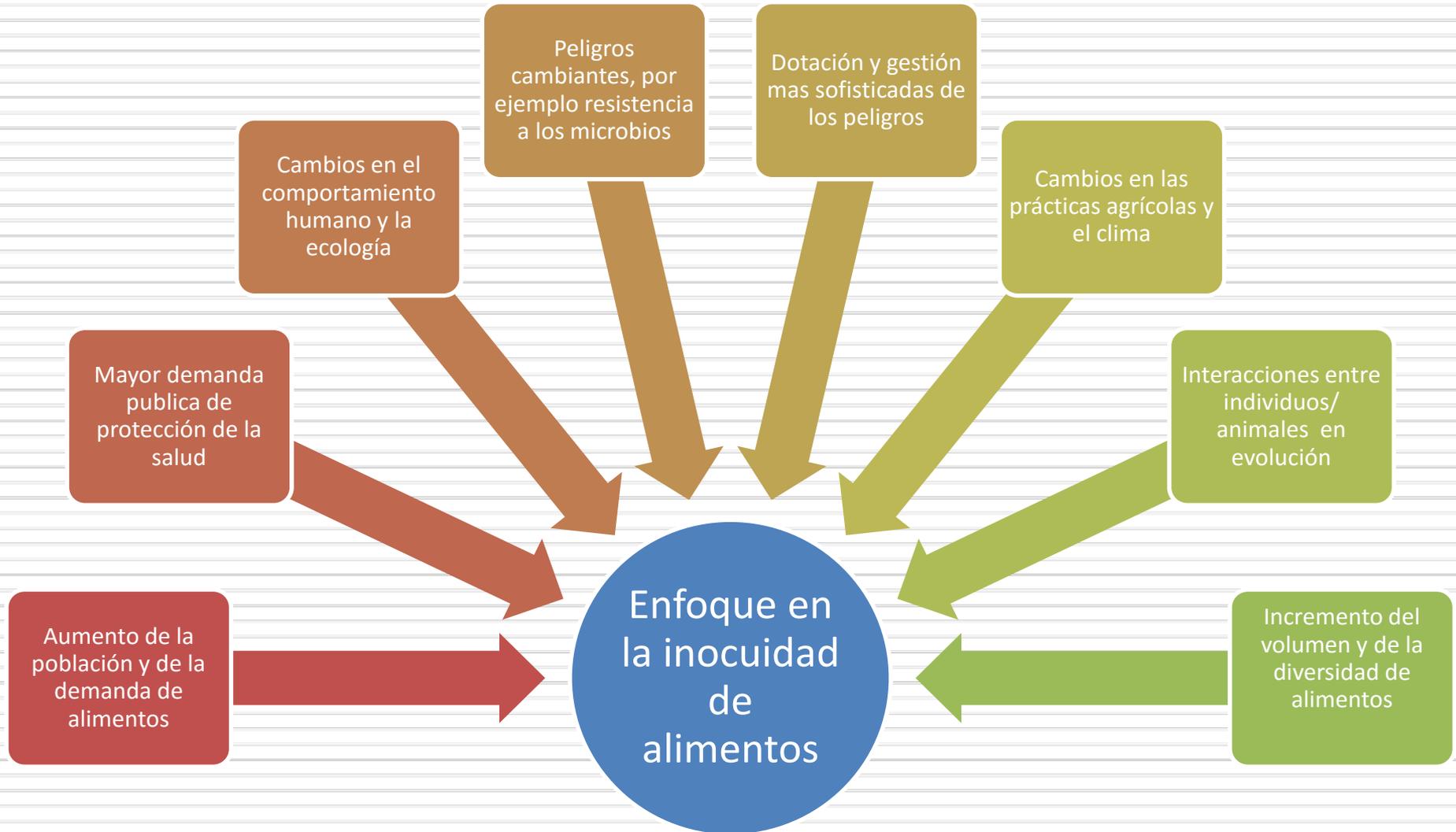
- Sabor
- Formas
- Aromas
- Colores

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

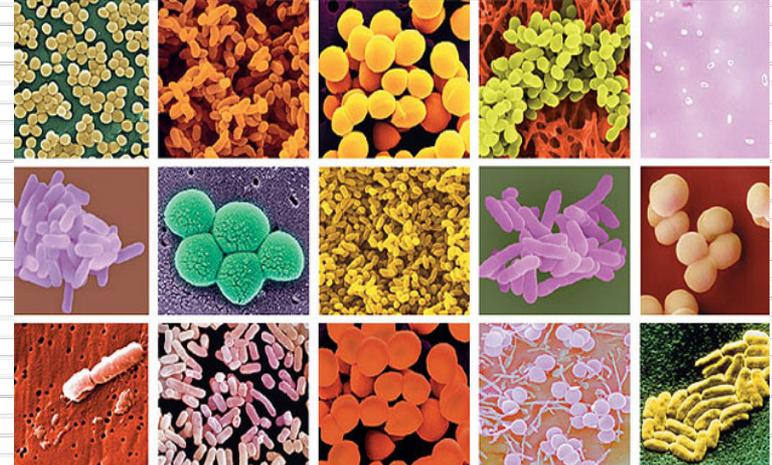


LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y LA SALUD PÚBLICA

- 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





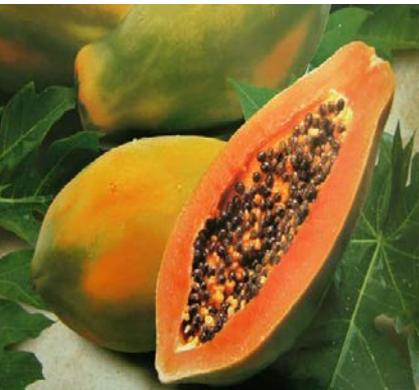
“Inocuidad”

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?

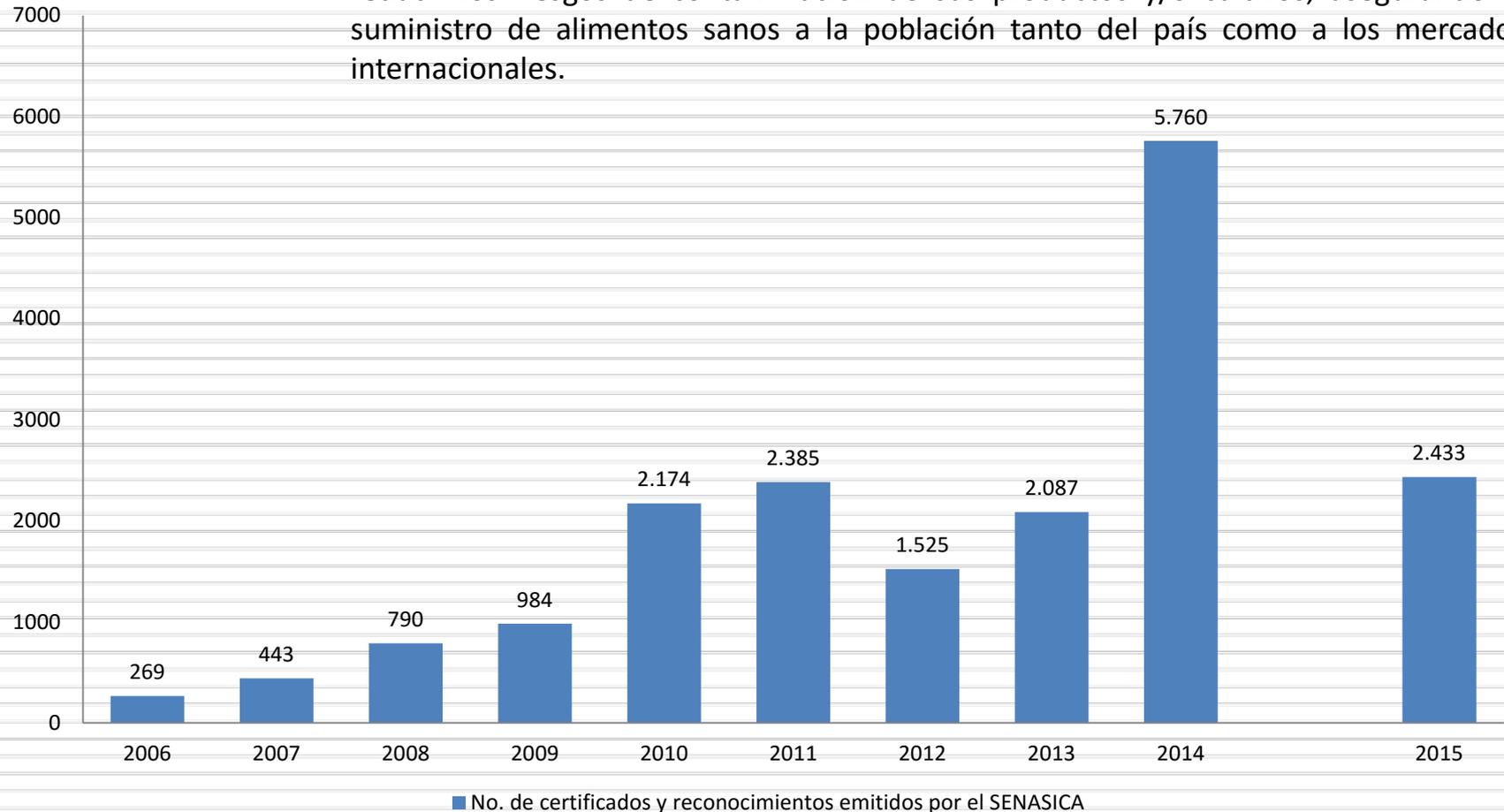
COMPONENTE	¿QUÉ RECONOCEMOS O CERTIFICAMOS?	TIPO DE UNIDAD
AGRÍCOLA (Reconocimiento, vigente por 2 años)	<p>La aplicación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción primaria de vegetales</p> <p>El Buen Uso y Manejo de Agroquímicos</p> <p>http://www.senasica.gob.mx/?id=3451</p>	<p>Producción primaria, empaque primario (fresco), actividades de cosecha</p> <p>Áreas Integrales (conjunto de unidades de producción)</p>
PECUARIO (Certificado, vigente por 1 año)	<p>La aplicación de Buenas Prácticas en la producción pecuaria</p> <p>http://www.senasica.gob.mx/?id=3453</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>
ACUÍCOLA Y PESQUERO (Reconocimiento, vigente por 2 años)	<p>Buenas Prácticas de Producción Acuícola y de Procesamiento Primario</p> <p>http://www.senasica.gob.mx/?id=3470</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
PLAGUICIDAS (Certificado, vigente por 2 años)	<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**

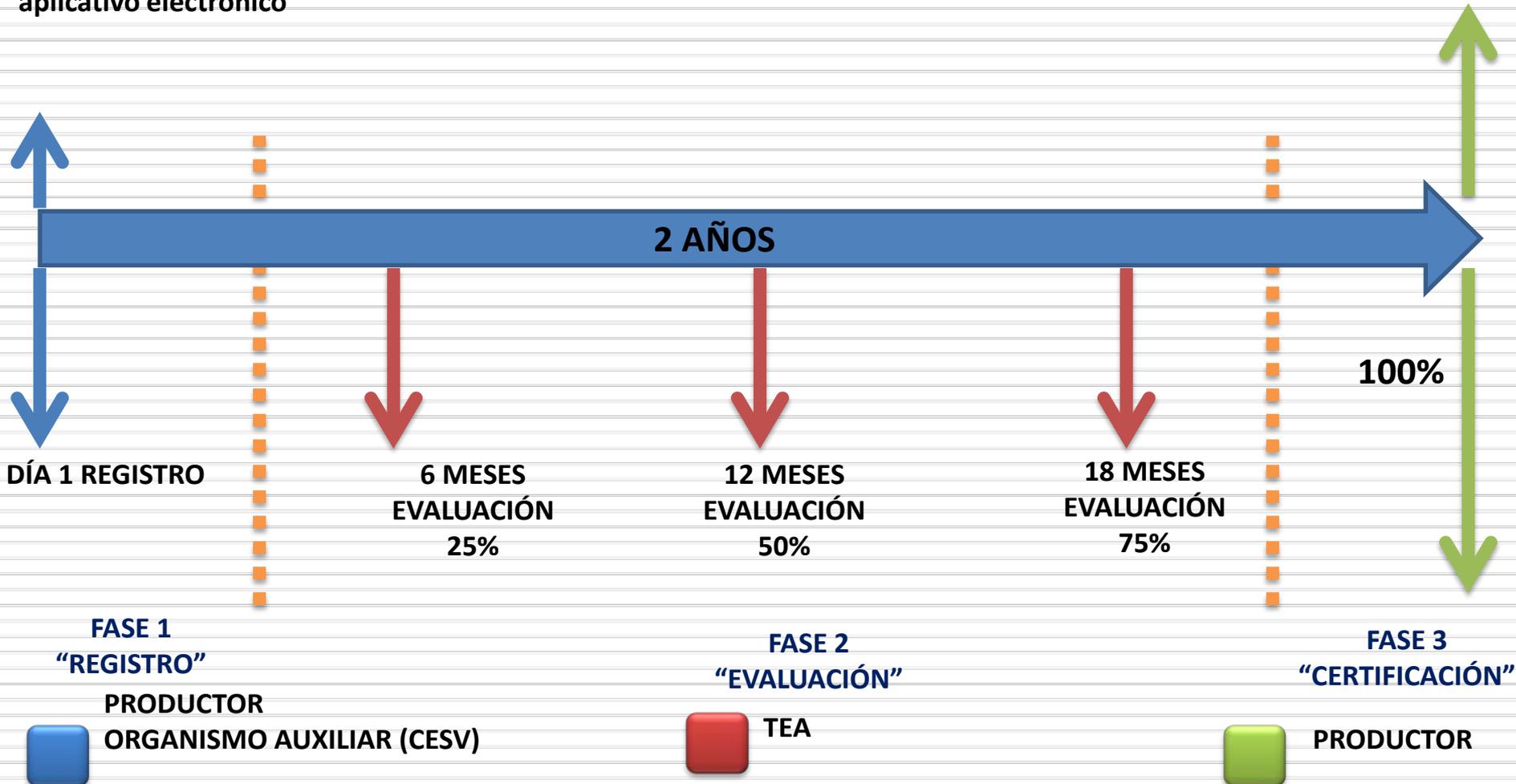
A petición de parte
Certificación SENASICA

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.

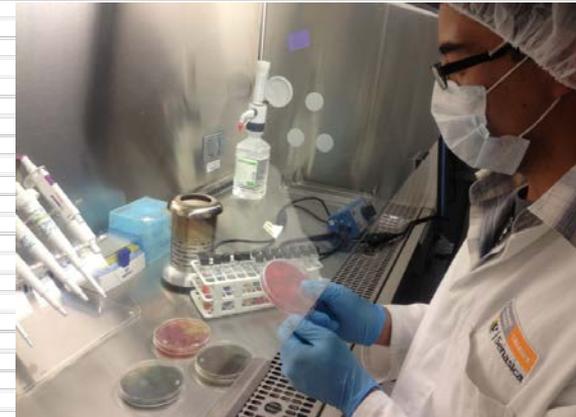


Unidad Integral de Servicios, Diagnóstico y Constatación

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





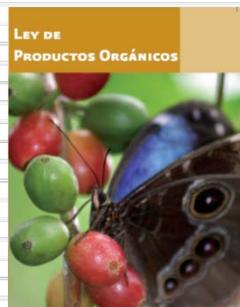
“Orgánico”

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



Ley de Productos Orgánicos	DOF 7.Febrero.2006
Reglamento de la LPO	DOF. 1.Abril. 2010
Distintivo Nacional para la Producción Orgánica	DOF. 25 de octubre 2013
Lineamientos para la Operación Orgánica	DOF. 29.Octubre. 2013
Modificación del Segundo Transitorio	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>Si el producto contiene</p> <p>el</p> <p>95%</p> <p>de ingredientes</p>	<p>Uso del</p> <p>Distintivo Nacional</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

gestion.dgiaap@senasica.gob.mx

