



INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ACUÍCOLA.













Se estima que CADA AÑO ENFERMAN en el MUNDO unos 600 millones de personas por ingerir alimentos contaminados y que 420 000 MUEREN por esta misma causa (OMS, 2015).









PROBLEMÁTICA MUNDIAL ETA'S



Las enfermedades de transmisión alimentaria (ETA) en la Región de las Américas de la OMS

Cada año



77 milliones de personas enferman y más de 9 000 mueren



De ellas

31 milliones son menores

de 5 años

de los que mueren más de 2 000



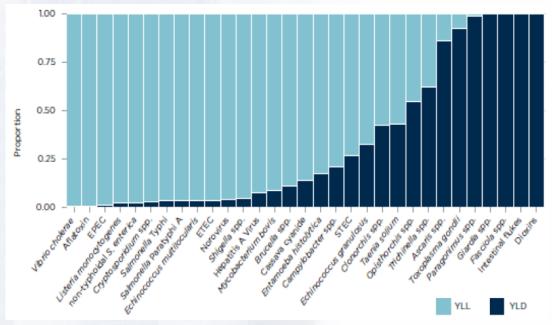








Contribución relativa YLL y YLD a la carga global de 31 riesgos en alimentos, 2010









POR ELLO A NIVEL INTERNACIONAL

Legislación Europea

La UE y el Codex Alimentarius

Legislación EE.UU

FDA, USDA, NOAA

Desarrollar normas alimentarias, reglamentos y otros textos relacionados que garanticen la Inocuidad de los Alimentos, así como verificar el cumplimiento de dichas Normas.











Ley General de Pesca y Acuacultura Sustentables



La Ley General de Pesca y Acuacultura Sustentables, promueve la producción de alimentos de origen acuícola y pesquero de calidad, sanos e inocuos, así como el acceso a los mercados nacional e internacional incorporando en el Título XI los temas de

SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD,

en los que la SAGARPA ejercerá sus facultades y atribuciones por medio del **SENASICA**.

Estableciendo entre algunas de las atribuciones del SENASICA:

- Proponer lineamientos normativos
- Certificar









Plan Rector en materia de INOCUIDAD agroalimentaria

Se crea la SAGARPA y el SENASICA

Identificándose como área sustantiva del Gobierno Federal, el desarrollo de una política de ALIMENTOS Se crea la DGIAAP dentro del SENASICA,

Identificándose como el responsable de conducir y operar la política de SANIDAD, INOCUIDAD y CALIDAD agroalimentaria

Fortalecimiento del marco normativo

Introduciendo los conceptos de INOCUIDAD en los instrumentos normativos

Desarrollo de estrategias de certificación a lo largo de la cadena productiva SRRC y TRAZABILIDAD

Certificación y uso del

Distintivo Nacional

2001

2003

2007

2011

2012

- Ley de Desarrollo Rural Sustentable
- Reglamento Interior de la Secretaría
- Atribuciones específicas en materia de inocuidad de los alimentos en las etapas de producción primaria

Se publica:

- Ley General de Pesca y Acuacultura Sustentables
- Se publica:
- Modificación a la Ley
 General de Pesca y
 Acuacultura Sustentables
- Art. 4 y 19 Bis.
- Modificación al Reglamento interior de la SAGARPA

Desarrollo de esquemas de certificación

DEL CAMPO A LA MESA







 Implementar y certificar Sistemas de Gestión de la Inocuidad; en México OFICIALMENTE:





Con el objeto de asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos de origen acuícola y pesquero, Puso en marcha los Programas de Certificación / Reconocimiento de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en la Producción y Procesamiento Primario de Alimentos de origen Acuícola y Pesquero.

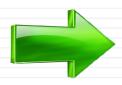






Objetivo General del programa GARANTIZAR

DISMINUIR, PREVENIR o ELIMINAR



Los peligros de contaminación



INOCUIDAD ALIMENTARIA

Es la condición de los alimentos de garantizar que éstos no causarán daño al consumidor.









Objetivos Específicos del SENASICA en materia de inocuidad de los alimentos en la producción primaria

Proteger a la población de enfermedades causadas por la contaminación de alimentos de origen agroalimentario, acuícola y pesquero.

Mejorar la competitividad comercial de los productos agroalimentarios, acuícolas y pesqueros.









RECONOCIMIENTO EN BUENAS PRÁCTICAS ACUÍCOLAS

Lo otorga la SAGARPA a través del SENASICA a los establecimientos dedicados a la producción y procesamiento primario de los alimentos de origen **ACUÍCOLA** y **PESQUERO** (voluntario); avalando el cumplimiento de estándares higiénicos sanitarios, con el fin de proveer productos sanos e inocuos al consumidor.

Se Verifica el cumplimiento de las Buenas Prácticas en:

Instalaciones y equipos



Personal



Proceso y producto











¿Quien Ejecuta en Realidad?

COMITÉ ESTATAL DE SANIDAD ACUÍCOLA DE SINALOA A. C.

El Comité Estatal de Sanidad Acuícola de Sinaloa (**CESASIN**) respaldado por el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y calidad Agroalimentaria (**SENASICA**), tiene el propósito fomentar la cultura del **PROGRAMA DE INOCUIDAD.**

✓ Profesionales en SRRC Autorizados.

- □Invitación a Productores (Ayuda de Profesionales de Sanidad).
- □Visita de Evaluación
- ☐ Asesoría Técnica.









VISITAS DE ASESORIAS TÉCNICAS.- Personal del CESASIN llevará a cabo visitas de asistencias técnicas y/o asesorías periódicamente a las Unidades de Producción Acuícola interesadas en implementar las BPPA y/o SRRC.























Diseño de Formatos, Protocolos,
 Procedimientos, Reglamentos, etc.















MATERIAL DE APOYO.-_A las UPA'S interesadas en la Implementación de las BPPA y/o SRRC se les apoya con material didáctico para lograrlo. Además aquellas UPA'S que muestren avances en un determinado tiempo se apoyan con materiales de infraestructura.

































CAPACITACIÓN.- Personal del CESASIN, así como especialistas en el área llevan a cabo capacitaciones, cursos y pláticas en materia de inocuidad al personal de las UPA´S, ya sea en las mismas instalaciones o fuera de ellas.







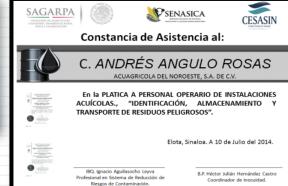
	LAS SOBRE CONCEPTOS DE SISTEMAS DE REDUCCIO		
	GOS DE CONTAMINACIÓN	GN	SIMSKA SCHOOLS
Lunar S	lude de la Instalación Aculcolir. Acuacultores del Quinto Cla		
	7 de Septiembre de 2012		
No.	Nambre	Empresa Acadosta	Firma
1	Regio Harlia Carrelas	5 to DIA	Resurio H. D.
2	Unical Bloc Alle	5t Pm	199
, 1	Julian hum Serna talamantes	5tz (19	1/1/202
4 1	Barren La Jerres Acosta solis	5to Dia	Anney La Tax
	Bailozar Armondo Akua	5 to Dia	Ballazar N.A.
	Rosavio Valder Bricerio	5+0 Dia	Ramés Long E.
1	Rune's Enrique Lorry Elizalde	Sto Dia	, , , ,
	JUAN CARON LOPEZ RUZ	510 P19	JUGA C.L.P.
	Fesus Heabacho López Guergan	540 pio	Lippz Gurvaxa T
	Haid Walter Escalast	5/4 24	Exalente vallee A
	Rosmon de resta Acesta Sama	Sto Die	Reservo de Jenis
12	Roul Lopez Alvarez	sto dia	Roul Lopes M
	Perarie Cato Cara	5+0 dia	Regard Cole
	Ventera O.A.		Vertra 02
15			1.0



















ANÁLISIS DE AGUA, SUELO Y PRODUCTO.- Toma de muestras y monitoreo de agua, suelo y producto con el fin de garantizar la calidad e inocuidad de los productos de las UPA´S. Dichas muestras son recolectadas y analizadas por laboratorios acreditados ante **EMA** (Entidad Mexicana de Acreditación), sin costo alguno para el productor.

















	Т	AGUA										•	PRODUCTO																
						EXTENSION CAME CAME CAME CAME CAME CAME CAME CAME				Martineraus		arracences			Management										arren				
	CHIT				100	OC. PAGE	纽	****	C.Am refe	file.in	1000101	encaturative	OHEST		ernetme Ht		CHRE			MBG BB	(HEF48	dad.	Admin	1	Sin.	****	stameters stell	10111000	CIM
tenefera biin le tefa i	400	-	-77	-10	100		-	-	4000	1000								٠	-	1,0		=		=	=		-		₽
			-	-	-				-	-	-	-																	\pm
	10 EE		=	-	-		=		-	-	-	_	-	-	-	-84	-	49	w	15	-	-	MDD	-	400				₽
Seed Sid Sidely St. L.C.					=		=		=	=		_				⊨	=		▭					1	-				⇇
Beach Sid Street, Lt. Lt.	507-0	-0-	-0.0	-100	1.00		-	-19	4000	4Dr	-	_	-	-	-	-	_	-	-	-	-	-	ALC: Y	1.0	100.00	-	-	-	-
Service Control Contro	E071				_						-	-				-		÷	÷	44				=			-	-	_
Berther Hand	600°	100	4.9	-10	1.00	- 0		-14	4081	400	-	_	-	-	-	-	_	-	-	-	- 1	-	ALC: U	-8	40.00	-	-	-	-
	107 t				=		▭		=	▭	-	-				Ţ				-		=		=		-			
AT ACRES PROFILE AND A	mar.	_	-	-	-	-	-	-	-	-	-	_	-	-	-	- 6	M engle		1 2	66	-	-	_	-	-	-	-	++	
			Ш								-	-				8	Pi etucke	ŕ	1	15									\pm
Same Research Lands To 1 St. St. S.			4.8	-1.0	1,91	а	- 2	-14	40.87	HELP						-		=	-		-0	-	ACDIT	-10	erc				₽
			Ш									-						П		l	1				-				\pm
	6074		-	-	-	-	-	-	-	-	-	_	-	-	-	9	-	•	10	57	- 0	-	AUDIT	-	witer	ļ	-	-	ļ
			4.5	1.0	146			-14	ecer	41515													-		-				ᆂ
		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	_	-	-	-	-	-	-	66	-	-	-	-	-	-	-	-	Η.
	107 E		44	-16	1.00	,		-14	ecer	HEN																			ᆂ
Anison Branchista	200	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	=	-	-	-	-	-	-	-	_	-
	× //										-	-						÷											ᆂ
			_	-	-	-	-	-	-	-	-	_	_	-	-	-	- 14					-	_	-	-	-		1	-
THE PERSON NAMED IN COLUMN 1											- 4	-																	Η.
	20 EE C		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-6.0	_	40	-0	64		-	_	-	-		-		₽.
	8014	140	4,8	491	1.00	0	-19	-14	4227	ALC: Y								П		l	l								\pm
ACRESCA MARIE LA RECT.	-0.00	_	-	-	-	-	-	-	-	-	-	_	_	-	-	-	- 10				-	-	-	-	-	-	-		₩.
											-	-					-			ĺ									=
ACTION SHIPLING LABORATION IN SEC.	25	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	_	-	-	-	-	-		-	_	-	-	-	-	-	-	- 12	+ -
					_				=	=	-	-																	=
ACTOR PERSON LANCE COMMUNICATION		-	-	-	-	-	-	_	-	-	-	-	_	_	_	-	-				_	-	-	-	-			-68	-
										HEST.											×	-6	4007	-40	wIC				⊏
	KD1	-	_	_	-	- 6	-	-14	4630	400	_	_		_	-	-	_	-					_	-	-	_	_	_	⊢
RECEIPT MATERIAL SECT.	142										16	- 10						-								_			=
	253	-	-	-	-	_	-		-	-					-	19	-					-	_	-	-	-	-	49	-
SCHOOLS BEINGELAN	1463	=									-	-																	\pm
	_		_	_	-	-	_		-	-		_			_	-		_	-			_		-	-			_	+
CHRISTAN DIRECTOR	254											-																	⇇
	351	_	_	_	-	-	-	_	-	-	_	_	-	_	_	,	-		-	-	_	-	-	-	-		-	-	1

















































ORGANIGRAMA INOCUIDAD



B.P. Héctor Julián Hernández Castro Coordinador Técnico de Inocuidad





I.B.Q. Ignacio Aguilasocho Leyva Profesional SRRC Inocuidad





B.A. Jesús Enrique Medina Inzunza Profesional SRRC Inocuidad





Biol. Carlos Miguel Lara Bojórquez Profesional en SRRC Inocuidad





Biol. José Manuel Rodríguez Medrano Auxiliar SRRC Inocuidad









CONTACTO PERSONAS INTERESADAS EN LA IMPLEMENTACIÓN DE LOS SRRC

Calzada Aeropuerto Altos #7569, Col. Bachigualato, Culiacán, Sinaloa, C.P. 80140.

TEL.: (667) 7 60 90 25 Y 26

Hejul castro@Hotmail.com
Ignacho ibq@Hotmail.com
enriquemedina i@hotmail.com
carlarboj@hotmail.com
josemanuel1713@hotmail.com

JLSA CESASIN









GRACIAS!!!!

