

Normatividad vigente aplicada a la Inocuidad de las frutas y hortalizas frescas en México

MVZ. Enrique Sánchez Cruz, Director General de Salud Animal. Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria. SAGARPA. Av. Municipio Libre 377, Piso 7 B, Col. Santa Cruz Atoyac. Delegación Benito Juárez, Código Postal 03310 México, Distrito Federal. Correspondencia: directorenjefe@senasica.gob.mx

La globalización de la economía, ha influido en los modelos de alimentación. Cada día los consumidores exigen más alimentos sanos e inocuos, por lo que la inocuidad alimentaria actualmente constituye un factor clave en el comercio internacional de los alimentos. Muestra clara de ello, es la inspección de alimentos en las fronteras y las notificaciones de autoridades sanitarias a países exportadores, debido a la presencia de contaminantes, particularmente microorganismos patógenos y residuos de plaguicidas.

Es por ello que el Gobierno Mexicano tiene como prioridad el establecimiento de políticas que promuevan y regulen la instrumentación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en las unidades de producción y procesamiento primario de alimentos de origen agrícola, pecuario, acuícola y pesquero. La Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA) a través del Servicio Nacional de Sanidad Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) órgano administrativo desconcentrado, es el encargado de los aspectos sanitarios y de inocuidad en la producción pecuaria, agrícola, acuícola y pesquera del país.

El actual Plan Nacional de Desarrollo 2013 - 2018 establece en su estructura, tres estrategias transversales: Democratizar la productividad, Perspectiva de Género y Gobierno Cercano y Moderno. El objetivo del SENASICA se desprende directamente de la Meta Nacional 4 México Próspero:

- ♦ Objetivo 4.10 Construir un sector agropecuario pesquero que garantice la seguridad alimentaria del país,
- ♦ Estrategia 4.10.3 Promover mayor certidumbre en la actividad agroalimentaria mediante mecanismos de administración de riesgos del Plan Nacional de Desarrollo 2013-2018.

Los lineamientos generales para la operación y certificación de los SRRC en la producción de frutas y hortalizas frescas están considerados en los artículos 7-A fracción VIII y último párrafo, y 47-A, de la Ley Federal de Sanidad Vegetal y se consideran un conjunto de instrumentos, estrategias y acciones que realiza el SENASICA, para regular y promover dichos Sistemas en la producción primaria de alimentos de origen y vigilar el uso transparente, eficiente y legal de los recursos federales destinados.

Los SRRC son las medidas y procedimientos establecidos por SAGARPA, para garantizar que los bienes de origen agrícola, se produzcan y procesen en óptimas condiciones sanitarias; contribuyendo a reducir los peligros de contaminación, física, química y/o microbiológica para

alcanzar la inocuidad de los alimentos.

Para la operación y certificación de SRRC, la Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera del SENASICA, cuenta con una Dirección de Área dividida en cuatro procesos: Certificación y reconocimiento, Inspección y monitoreo, Autorización y aprobación de organismos de coadyuvancia, y Programas de inocuidad. La regulación aplicable a los Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción primaria de vegetales, se establece en la Ley Federal de Sanidad Vegetal, en sus artículos:

1°.-Referente a la observancia, que es general en todo el territorio nacional y tiene por objeto regular y promover la aplicación, verificación y certificación de los sistemas de reducción de riesgos de contaminación física, química y microbiológica en la producción primaria de vegetales. Sus disposiciones son de orden público e interés social.

2°.-La regulación en materia de sistemas de reducción de riesgos de contaminación, tiene como finalidad, promover, verificar y certificar las actividades efectuadas en la producción primaria de vegetales encaminadas a evitar su contaminación por agentes físicos, químicos o microbiológicos, a través de la aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas y el uso y manejo adecuados de insumos utilizados en el control de plagas.

5°.-Definición de Sistemas de reducción de riesgos de contaminación en la producción primaria de vegetales: *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 obtienen óptimas condiciones sanitarias al reducir la contaminación física, química y microbiológica a través de la aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas.*

7o-A.-Son atribuciones de la Secretaría en materia de reducción de riesgos de contaminación en la producción primaria de vegetales:

I. Aplicar y vigilar el cumplimiento de las normas oficiales mexicanas y otra disposiciones legales aplicables, así como realizar los actos de autoridad correspondientes.

II. Promover y capacitar en la aplicación de sistemas de reducción de riesgos de contaminación en la producción primaria de vegetales, así como promover y orientar la investigación en la materia.

III. Reconocer y certificar las áreas integrales de aplicación

de sistemas de reducción de riesgos de contaminación en la producción primaria de vegetales.

IV. Promover la armonización y equivalencia internacional de las disposiciones en esta materia.

VIII. Expedir normas oficiales mexicanas y demás disposiciones legales aplicables relacionadas con los sistemas de reducción de riesgos de contaminación en la producción primaria de vegetales.

La Secretaría expedirá los documentos técnicos, que sirvan de base para la aplicación de las Buenas Prácticas Agrícolas y de Manejo;

IX. Organizar y operar la certificación, inspección y vigilancia de los procesos de producción primaria de los vegetales, donde se apliquen las BPA's.

X. Reconocer a profesionales como terceros autorizados para que coadyuven con la Secretaría en la aplicación y vigilancia del cumplimiento de las BPA's, que se realicen en las unidades de producción primaria;

XII. Expedir las disposiciones legales aplicables para regular los sistemas de minimización de riesgos de contaminación en la producción primaria de los vegetales;

Las atribuciones señaladas en los artículos 7 y 7-A, se establecerán en normas oficiales mexicanas, acuerdos, lineamientos u otras disposiciones legales aplicables, que se publicarán en el Diario Oficial de la Federación.

47-A.- La Secretaría determinará mediante normas oficiales mexicanas y demás disposiciones legales aplicables en materia de reducción de riesgos de contaminación, las medidas que habrán de aplicarse en la

producción primaria de vegetales, sin perjuicio de las atribuciones que les correspondan a las autoridades sanitarias en materia de salubridad general.

Las disposiciones previstas en este Artículo tendrán como finalidad entre otras:

I. Normar, verificar y certificar los sistemas de reducción de riesgos de contaminación física, química y microbiológica durante la producción primaria de vegetales;

II. Constar y certificar el cumplimiento de BPA's;

III. Establecer los estándares de reducción de riesgos de contaminación durante la producción primaria de los vegetales; y

IV. Regular en lo relativo a la reducción de riesgos de contaminación en la producción primaria de los vegetales.

47-H, sobre la importación de productos vegetales con la aplicación de SRRC

47-I, sobre la supervisión de SRRC que aplican otros países

51, sobre la certificación

54 y 57, sobre las verificaciones

66, 75 y 77.- Sobre las sanciones

Para llevar a cabo la certificación y reconocimiento de los SRRC y de buenas prácticas, nos apoyamos además de las regulaciones específicas, en manuales de referencia publicados en la página oficial del SENASICA, www.senasica.gob.mx