



Comité Estatal de Sanidad Vegetal de Tabasco

Por la Sanidad agrícola de Tabasco y México!



Inocuidad agrícola

Con fundamento en el artículo 2 de la Ley Federal de Sanidad Vegetal (LFSV) se establece que 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 adecuado de insumos utilizados en el control de plagas, así mismo el artículo 47-A de la LFSV establece que 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.

Los alimentos inseguros pueden causar enfermedad y muerte, y evitan que las personas trabajen y prosperen, por lo que la seguridad alimentaria es vital para lograr muchos de los objetivos del desarrollo sostenible de los grupos más vulnerables, incluido la eliminación de la pobreza y el hambre, así como la promoción de la salud y el bienestar; de acuerdo a datos del Banco Mundial, el impacto de los alimentos insalubres cuesta a las economías de los países de ingresos bajos y medios, entre ellos nuestro país, alrededor de 110,000 millones de dólares anuales. Asimismo, otros costos, que aún no han sido cuantificados, son la pérdida de ventas de los productores agrícolas, pecuarios, acuícolas y pesqueros, los ingresos comerciales que se dejan de percibir, las consecuencias para la

salud cuando los consumidores evitan ingerir alimentos perecederos pero ricos en nutrientes, y la carga ambiental que significa el desperdicio de alimentos.

Gran parte de estos costos podrían evitarse si se adoptaran medidas preventivas para mejorar la forma en que los alimentos son manipulados desde la producción primaria hasta la mesa del consumidor.

La inocuidad de los alimentos actualmente marca una creciente atención a la hora de formular políticas por lo que se destinan mayores recursos a este tema; el enfoque tradicional se centra en hacer cumplir las normativas mediante la realización de pruebas de productos e inspecciones de las instalaciones donde se manipulan alimentos y en la imposición de sanciones legales y financieras en caso de infracción, sin embargo, se debe insistir más en la necesidad de proporcionar información y otros recursos, a fin de motivar y empoderar a los operadores del sector agroalimentario para que cumplan la regulación sobre inocuidad de los alimentos.

Bajo estas primicias, la continuidad de los procesos de gestión de inocuidad por el SENASICA a través de la DGIAAP, permite contribuir a la evolución del sector agroalimentario.

Acciones a realizar

Asistencias técnicas, capacitación, toma de muestras para la vigilancia de contaminantes y residuos, certificación y reconocimientos

Acciones a realizar

Asistencias técnicas, capacitación, toma de muestras para la vigilancia de contaminantes y residuos, certificación y reconocimientos



