

INOCUIDAD

La Inocuidad se define como la característica que garantiza que los alimentos que consumimos no causan daño a nuestra salud, es decir, que durante su producción se aplicaron medidas de higiene para reducir el riesgo de que los alimentos se contaminen con:

Residuos de plaguicidas

Metales pesados

Agentes de tipo físico que puedan causar una lesión al momento de consumir un alimento

Microorganismos como E coli, Salmonella spp o Listeria monocytogenes, que pueden enfermar a los humanos.

INOCUIDAD

Las medidas preventivas que se aplican son los Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), las Buenas Prácticas Agrícolas, Pecuarias, Acuícolas y Pesqueras y el Buen Uso y Manejo de Agroquímicos, con las que se logra que los mexicanos disfrutemos de alimentos sanos y de calidad.

La palabra inocuidad encierra todos aquellos procesos de buenas prácticas en campo y mar para evitar que los alimentos dañen nuestra salud a través de plagas y enfermedades.

El encargado de promover y verificar, así como de asegurar la inocuidad desde el proceso de producción de los alimentos hasta su llegada al anaquel, para evitar su contaminación, es el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), organismo descentralizado de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, SAGARPA.

La cadena de trazabilidad, como se le conoce a este proceso, comienza con el agricultor o productor de alimentos. Por ejemplo, en el caso de alimentos del campo es importante asegurar que la semilla sea certificada, que la tierra esté sana, que el agua sea segura para riego, que se realicen prácticas de higiene en las instalaciones y del personal, desinfección de utensilios de trabajo, control y uso apropiado de agroquímicos, e instalaciones seguras, entre otras.

En el caso de la carne, aplican algunas de las anteriores, además también se debe vigilar que los animales a sacrificar hayan sido alimentados correctamente, que recibieran atención médica durante sus enfermedades y que no padecieran enfermedades transmisibles a los humanos.

Asimismo, que sean sacrificados en lugares certificados y que los métodos de procesamiento aseguren un producto fresco, inocuo y de calidad. Durante el transporte se debe cuidar la refrigeración, para conservar en buen estado los productos y garantizar que no proliferen bacterias y parásitos.