

INTRODUCCIÓN AL PROGRAMA DE INOCUIDAD ACUÍCOLA Y PESQUERA.

LAS BPPP, COMO SISTEMA PARA LA DISMINUCIÓN DE RIESGO DE CONTAMINACIÓN

Objetivo:

Que los productores acuícolas y pesqueros, conozcan el programa de inocuidad acuícola y pesquera y los principios básicos de inocuidad, mediante el uso de dispositivos e implementos de bioseguridad.

El interés por implementar las Buenas Prácticas de Producción Acuícola como Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, y contar con dispositivos e implementos de bioseguridad, han complementado las tareas de limpieza, orden y desinfección en las unidades de producción que se preocupan por asegurar la inocuidad de sus productos finales.

Actualmente, El Comité Acuícola Hidalguense de Sanidad A.C., apoya principalmente, con vistas de asesoría técnica, cursos y pláticas de capacitación y acciones de monitoreo del agua y productos acuícolas y pesqueros, a más de 300 UPA's y Embalses pesqueros de nuestro Estado., de estas unidades, el 73%, se encuentran inscritas en el Programa Voluntario de Inocuidad Acuícola y Pesquera, buscando obtener el reconocimiento oficial de BPPA que otorga el SENASICA.



Para llevar a cabo nuestras acciones, empleamos recursos federales y estatales del sector productivo y damos cumplimiento, como organismo coadyuvante del SENASICA, a un programa anual en donde se establecen los conceptos de apoyo que habrán de aplicarse en el sector, los cuales se informan de manera mensual a las autoridades correspondientes.

El programa de inocuidad acuícola, se basa en lineamientos, normas, reglamentos y especificaciones nacionales e internacionales cuyo objetivo primordial es asegurar la inocuidad de los alimentos. Las autoridades correspondientes que vigilan el cumplimiento de las anteriores mencionadas, son la SAGARPA, el SENASICA y el CAHSAC, este último tiene la obligación de atender y verificar que en las unidades de producción acuícola y pesquera se dé su cumplimiento y seguimiento.

Inocuidad agroalimentaria.- El término de inocuidad Alimentaria, está empleando en las empresas que generan alimento de origen animal o vegetal y se refiere al establecimiento de políticas y métodos que identifiquen los posibles riesgos de contaminación durante el proceso de producción y a las acciones preventivas o correctivas que habrán de implementarse para disminuir estos riesgos y con ello, asegurar la inocuidad de los alimentos; En nuestro ramo, la inocuidad acuícola y pesquera busca asegurar que los productos finales, estén libres de cualquier tipo de contaminante que pudiera poner en riesgo la salud de nuestro consumidores.

INOCUIDAD ACUÍCOLA Y PESQUERA.

- **INOCUIDAD ALIMENTARIA:** Es la GARANTIA de que los alimentos no van a causar DAÑO al consumidor.
- Con las acciones del programa se atiende a unidades de producción acuícola y embalses, buscando incrementar la atención a otros municipios y regiones del estado.
- El objetivo principal es elevar el nivel de la aplicación de las Buenas Prácticas de Producción Acuícola en las unidades; certificarlas y mantener el reconocimiento de la aplicación de las BPPA en las unidades que ya han sido reconocidas por el SENASICA.

ACCIONES:

Divulgación: Elaboración y diseño de paquetes impresos (folletos y mantas) alusivos a las BPPA y BPMPP.

Capacitación:

Pláticas: A través de pláticas sobre las BPPA y BPMPPPA y normatividad vigente se busca incrementar la aplicación en las UPA.

Cursos a productores: Se realizan cursos de capacitación sobre las Buenas Prácticas de Producción Acuícola.

Taller de intercambio de experiencias: A través de dos intercambios de experiencias entre productores sobre la adopción de las BPPA.

Diagnóstico: Análisis de laboratorio de muestras de agua, pescado y/o suelo, para su análisis microbiológico, toxicológico y/o cromatográfico.

Asistencia Técnica: Con visitas en las UPA y en embalses, la asistencia técnica es parte medular del programa, mediante la cual se da seguimiento a la aplicación de las BPPA en unidades de producción y de las BPMPPPA en los embalses.

Las visitas de asistencia técnica son gratuitas, solo se solicita que los productores y responsables participen en los programas haciendo caso oportuno de las indicaciones y recomendaciones de nuestros técnicos, participando de manera activa en las acciones que habrán de implementarse en sus instalaciones de producción y en otras que el CAHSAC les solicite en beneficio de su actividad productiva.

COMITÉ ACUÍCOLA HIDALGUENSE DE SANIDAD, A.C



Dispositivos y políticas de bioseguridad.- Son las barreras físicas, mecanismos y actividades que se instalan o desarrollan en las UPA's con la finalidad de prevenir, disminuir o eliminar cualquier condición que pongan en riesgo el proceso de producción, por contaminación física, química o biológica de los productos acuícolas y pesqueros.

Las políticas de bioseguridad se encaminan hacia la limpieza, orden y desinfección de las diferentes áreas y procesos, de los equipos y utensilios y de la salud e higiene de los productores, trabajadores y visitantes; los implementos de bioseguridad serán las barreras físicas instaladas en sitios estratégicos que complementan estas políticas y funcionan como áreas de limpieza y desinfección, manejo de desechos orgánicos, control de fauna nociva y manufactura primaria de productos.



El objetivo de nuestro programa es implementar en el 100% de estas unidades el programa de Inocuidad Acuícola y en un mediano a largo plazo lograr que la mayoría de estas unidades cuente con el reconocimiento oficial que avale la inocuidad alimentaria

Reconocimiento en BBPA: Se obtiene mediante las acciones realizadas en el programa y la aplicación de las BPPA. Se promueve en las UPA que ya lo han obtenido, así como en unidades nuevas que estén interesadas y tengan las condiciones técnicas para obtenerlo.

Para atención y dudas, dirigirse a:

Comité Acuícola Hidalguense de Sanidad, A.C.

Calle Jesús Cristo, s/n, Esq. Pedro, Col. Ampliación Santa Julia, Pachuca, Hidalgo.

Tel. (01 - 771) 107 - 3736

Correo Electrónico: cahsac@yahoo.com.mx

Página web: www.OSIAP.org.mx