

¿Cómo obtener miel inocua y de Calidad?



- Utilice equipo de protección limpio durante el manejo de alzas para extracción.
- Mantenga su apiario limpio de basura y productos contaminantes.
- Solo coseche miel de panales operculados.
- No use repelentes químicos.
- Para proteger el equipo apícola use productos libres de contaminantes.
- Como combustible para ahumador, utilice madera, viruta, cartón o rama de plantas.
- Utilice charolas salva miel. Así como equipo de extracción de acero inoxidable (extractor, banco, cuchillo, cuña), de preferencia tipo grado alimentario.
- Cambie regularmente los panales viejos por nuevos en la cámara de cría.

Con buenas prácticas de producción y manejo al envasar obtenemos Miel Inocua y de Calidad.



LA INOCUIDAD ES RESPONSABILIDAD DE TODOS, ACÉRCATE Y PARTICIPA.

COMITÉ ESTATAL PARA EL FOMENTO Y PROTECCIÓN PECUARIA DEL ESTADO DE CAMPECHE S.C.

Av. Agustín Melgar s/n Esq. Calle Ciricote,
Col. Bosques de Campeche, C.P. 24030.
San Francisco de Campeche, Camp.

(981) 81 1 80 21

comite@cofopecam.org.mx

www.cofopecam.org.mx

 COFOPECAM

 @COFOPECAM

 COFOPECAM COMITE

www.osiap.org.mx

"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político.
Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".



Miel Inocua

Una producción con alta calidad asegura los mercados nacional e internacional.

Inocuidad en la producción, manejo y envasado de la miel.

La miel desde su extracción en los apiarios y durante los diversos procesos que sufre hasta llegar a la mesa del consumidor, se ve expuesta a múltiples agentes contaminantes, químicos, físicos y microbiológicos, por lo que es necesario implementar medidas para reducir los peligros de contaminación asegurando su condición de alimento inocuo.



Recuerde que para el control de plagas y enfermedades, debe utilizar solo productos y en los períodos autorizados por la SAGARPA.



- Para alimentar a sus abejas use productos libres de colorantes, saborizantes y antibióticos.
- Suspenda la alimentación artificial al menos 15 días antes del inicio de la temporada de flujo de néctar.
- No use tratamientos químicos durante la temporada de flujo de néctar, coseche únicamente miel de panales operculados.
- Si transporta alzas a las salas de extracción, cúbralos con lona para evitar contaminación con agentes del medio ambiente.

Es importante registrar las actividades que realice en su apiario a través del formato de la bitácora del SENASICA. Si no tiene su clave ID, inscribese al Sistema de Identificación y Trazabilidad de la Miel.

<http://sistemasssl.senasica.gob.mx/rastreabilidadMielFX/>

Identificación, Trazabilidad y Retiro

Identificación: La identificación es la base de la trazabilidad, ya que con ella es posible llevar un control de las abejas, colmenas, alimentos, fármacos, equipos, utensilios, productos químicos o de limpieza, y materias primas entre otros dentro de la cadena de producción de la miel, con el fin de conocer los movimientos de la misma, dentro o fuera de los apiarios y establecimientos.

