



# SISTEMAS DE REDUCCIÓN DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN A TRAVÉS DE LAS BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS (BPA'S)



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



**SENASICA**  
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,  
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

## IMPORTANCIA DE LAS BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS, PREREQUISITO PARA LOGRAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

### Beneficios

- Mantener el **derecho a la salud de todos los consumidores.**
- **600 millones de personas afectadas por ETA's** anualmente a nivel mundial.
- **420 mil personas que mueren** anualmente a causa de las ETA's.
- Pérdida de productividad, alrededor de **95,000 millones de dólares** en países de ingresos bajos y medios.
- Ausentismo laboral.
- Transmisión de enfermedades a otras personas y **grupos más vulnerables.**



### Acceso a los mercados internacionales:

- La sanidad, inocuidad y calidad de los alimentos son la llave de los mercados internacionales.

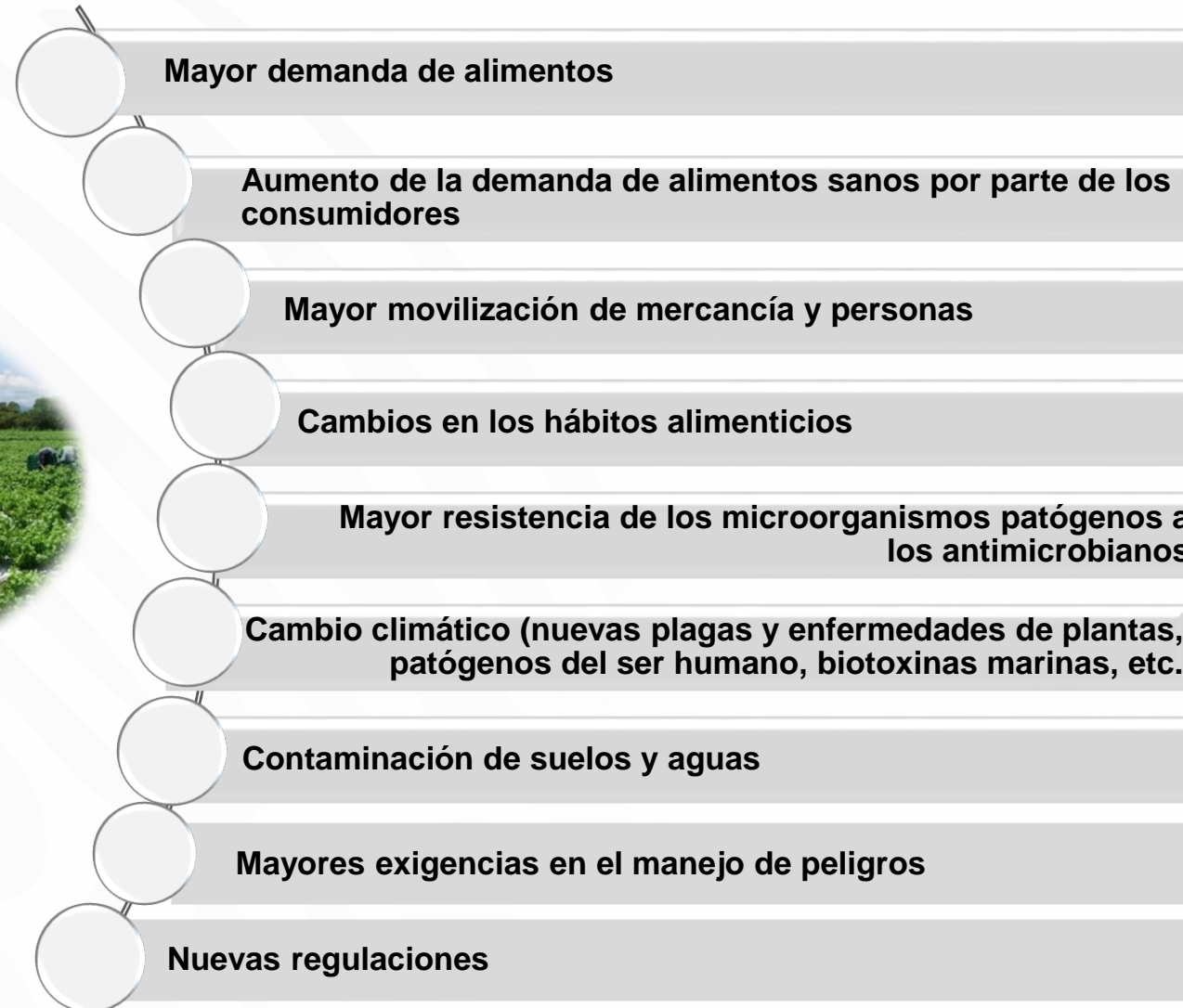


### Protección al ambiente

- Uso correcto de plaguicidas.
- Mejor ambiente laboral para los trabajadores del campo.
- Mejor ambiente para los animales.
- Menor contaminación de suelos o agotamiento de este.



# RETOS A LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS



## ¿POR QUÉ SE NECESITAN DE ALIMENTOS INOCUOS?



1. Para que los productores mantengan sus mercados e incursionen en otros nuevos, ya sean agrícolas, pecuarios, acuícolas o pesqueros

2. Que el consumidor adquiera productos sanos e inocuos en los mercados nacionales y extranjeros.

# SISTEMA NACIONAL DE INOCUIDAD ALIMENTARIA



Protección de la  
salud del  
consumidor

Cadena de  
suministro  
(Proveedores)

**PRODUCCIÓN  
PRIMARIA**

**PROCESAMIENTO  
INDUSTRIAL DEL  
ALIMENTO**

**DISTRIBUCIÓN Y  
COMERCIALIZACIÓN**

**CONSUMO**

1. Unidades de producción agrícola, pecuaria y acuícola.
2. Establecimientos de manejo post cosecha (Empaque en campo).

Inspección fito y zoonosanitaria en puntos de ingreso (Alimentos importados y exportados)

1. Procesamiento Industrial (acondicionamiento, pasteurización, congelado y empacado, etc.).
2. Almacenamiento
3. Transporte
4. Centros de Distribución y/o recolección.
5. Venta de alimentos.



Frutas y  
vegetales  
frescos

Cereales

Pesca

Carne

Leche

Huevo

# PLAN DE INOCUIDAD DEL SENASICA

1. **Promoción** de los SRRC por parte de los Organismos Auxiliares.
2. **Prevención** a través de la Capacitación del personal e implementación de medidas de inocuidad.
3. **Validación** de las medidas implementadas, a través de análisis microbiológicos y de residuos de plaguicidas.
4. **Inspección** oficial de SENASICA para vigilar en cumplimiento de los SRRC.



## MEDIDAS DE INOCUIDAD EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA DE VEGETALES



1

REALIZA PRÁCTICAS DE HIGIENE



3

LÁVATE LAS MANOS



6

LIMPIA Y DESINFECTA



9

USA AGUA SEGURA PARA RIEGO



2

USA BAÑOS O LETRINAS



4

NO ANIMALES DOMÉSTICOS



7

COLECTA LOS ENVASES VACÍOS



5

CUIDA EL PRODUCTO



8

USA AGROQUÍMICOS PERMITIDOS



11

CUIDA TU SALUD

## **Buenas Prácticas Agrícolas (BPA)**

Conjunto de medidas higiénico-sanitarias mínimas que se realizan en el sitio de producción primaria de vegetales, para asegurar que se minimiza la posibilidad de contaminación física, química y microbiológica de un vegetal o producto fresco.

## **Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC)**

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 las Buenas Prácticas Agrícolas.





## PRINCIPIOS TÉCNICOS CENTRALES DE LOS SRRC

1. La **prevención** como estrategia principal.
2. Se diseñan **medidas de control en función de los procesos productivos**.
3. Demuestra la **eficacia de los tratamientos** aplicados.
4. Se buscan **soluciones integrales** y acorde a las condiciones productivas.
5. Se **evalúan y vigilan** las medidas de control aplicadas
6. Generación de **evidencia suficiente y pertinente** que demuestre la eficacia de las medidas de control aplicadas.



## ESQUEMA DE CERTIFICACIÓN

**CERTIFICADO**

### Buenas Practicas Agrícolas (BPA's)

- Unidad de Producción
- Área Integral: conjunto de unidades de producción (pequeños productores)



### Buenas Practicas de Manejo Post-cosecha (BPM)

- Establecimiento de Manejo Post cosecha (Unidad de empaque)



## ESQUEMA DE RECONOCIMIENTO

### RECONOCIMIENTO

#### Buen Uso y Manejo de Plaguicidas (BUMP)

- Unidad de producción
- Área conjunto de unidades de producción (pequeños productores)



#### Buenas Prácticas en la actividad de cosecha (BPCo)

- Cuadrillas de Cosecha



# MANEJO DEL HUERTO PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE SISTEMAS DE REDUCCIÓN DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN A TRAVÉS DE LAS BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS (BPA's)





## 1. PLANEACIÓN

- ✓ Diagnostico en huertos
- ✓ Análisis de Peligros
- ✓ Plan Técnico
- ✓ Registros

## 2. IMPLEMENTACIÓN

- ✓ Infraestructura
- ✓ Manual de Procedimientos
- ✓ Registros de Actividades
- ✓ Verificación de Avances
- ✓ Capacitación y Asesoría Técnica (Buen uso y manejo de plaguicidas, Manejo integrado de Plagas.)

## 3. VIGILANCIA y VALIDACIÓN

- ✓ Análisis de residuos de plaguicidas
- ✓ Análisis microbiológicos (agua, fruto, superficies).
- ✓ Validación de procedimientos

## 4. EVALUACIÓN

- ✓ Auditoría Interna
- ✓ Realización de acciones correctivas
- ✓ Auditoria de Tercera parte (Certificación).



# REQUISITOS TÉCNICOS PARA LA CERTIFICACIÓN/RECONOCIMIENTO DE BUENAS PRÁCTICAS

## MÓDULOS DE EJECUCIÓN

- 1 REGISTRO DE LA UNIDAD
- 2 INFRAESTRUCTURA PRODUCTIVA
- 3 HIGIENE
- 4 MANEJO DE FAUNA DOMESTICA Y SILVESTRE
- 5 CAPACITACIÓN Y DESARROLLO DE HABILIDADES
- 6 AUDITORÍAS INTERNAS
- 7 VALIDACIÓN DE PROCEDIMIENTOS
- 8 TRAZABILIDAD
- 9 HISTORIAL DE LA UNIDAD PRODUCTIVA
- 10 USO Y MANEJO DEL AGUA
- 11 FERTILIZACION
- 12 BUEN USO Y MANEJO CONFIABLE DE AGROQUIMICOS
- 13 BUENAS PRÁCTICAS DE COSECHA
- 14 EMPACADO
- 15 TRANSPORTE



Unida de  
Producción  
(UP)

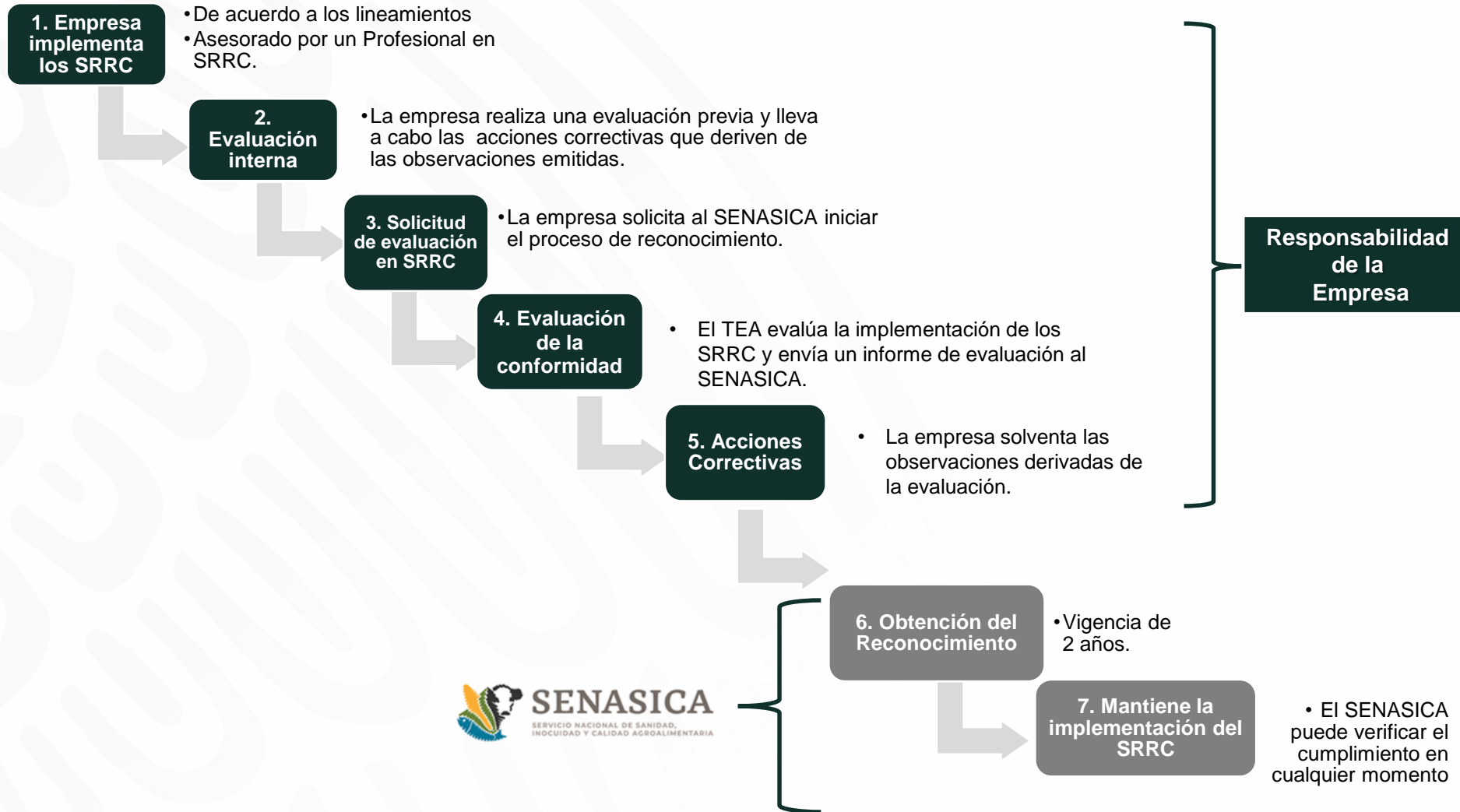
Unidad de  
Empaque  
(UE)

Cuadrillas  
de  
Cosecha  
(Co)

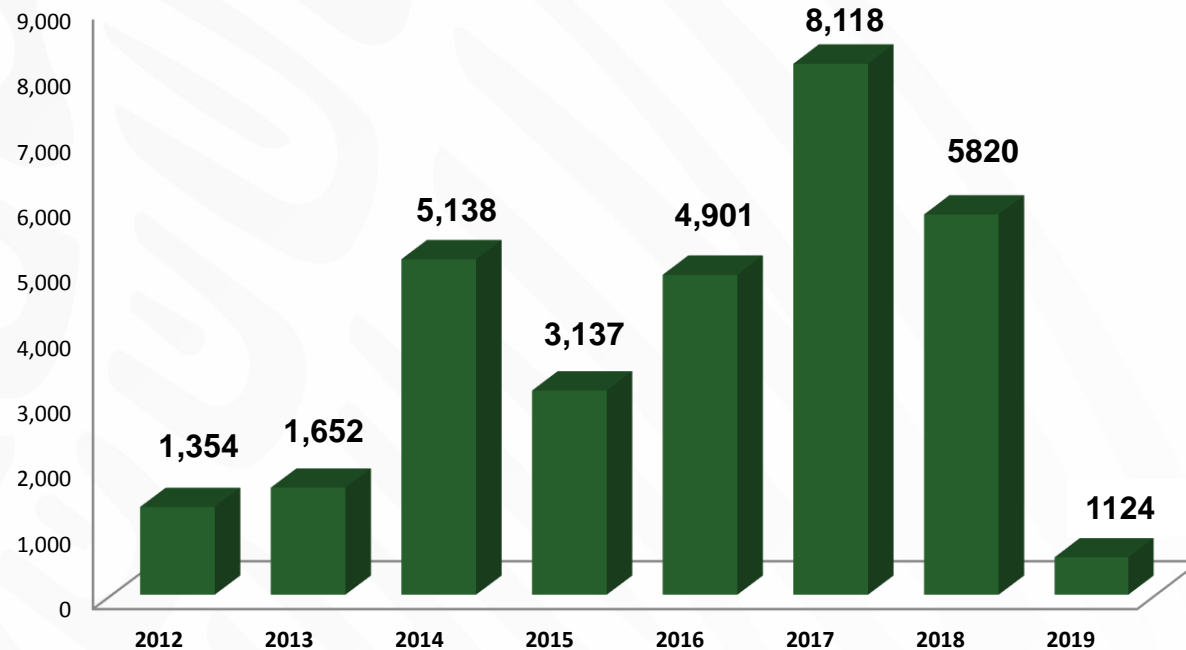
Área en  
BUMP

Área  
Integral en  
(SRRC)

# PROCESO DE CERTIFICACIÓN/RECONOCIMIENTO DE SRRC



## ¿QUÉ PRODUCTOS HEMOS ATENDIDO EN BPA´s?



UNIDADES DE PRODUCCIÓN RECONOCIDAS POR LA APLICACIÓN EN SRRC (BPA´s)  
2012-2019\*

- **13, 900 unidades de producción** con certificado o reconocimiento vigente.
- **50,000 hectáreas**, aproximadamente.
- **108 cultivos** reconocidos y/o certificados.

**Directorio de empresas reconocidas en SRRC:**

<http://www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/alimentos-de-origen-agricola>







## HACÍA DÓNDE VAMOS

- ✓ **Difusión** de los esquemas de certificación para la implementación de Buenas Prácticas.
- ✓ **Capacitación** de figuras de coadyuvancia.
- ✓ **Mayor cobertura y mejora** en el tiempo de respuesta derivado de la Aprobación de Organismos de certificación.
- ✓ **Apertura** de comercio para la exportación.
- ✓ **Actualización** de manuales técnicos de Buenas Prácticas para la integración de pequeños productores.
- ✓ **Mantenimiento del comercio** para la exportación, demostrando el cumplimiento del estándar gubernamental en materia de sanidad e inocuidad.
- ✓ **Fortalecer el sistema de trazabilidad** que permita mantener información actualizada desde la producción, acopio y envasado de la miel.
- ✓ **Desarrollo de proveedores** a través del fortalecimiento de sus capacidades técnicas.



**AGRICULTURA**

SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



**SENASICA**

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,  
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

# GRACIAS

**Q.F.B. Amada Vélez Méndez**

**Directora General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera**

**[amada.velez@senasica.gob.mx](mailto:amada.velez@senasica.gob.mx)**

**Tel. (55) 5905 1000 Ext. 51501**

**Mtro. José Luis Lara de la Cruz**

**Director de Inocuidad Agroalimentaria, Operación Orgánica y Plaguicidas de Uso  
Agrícola**

**[jose.delacruz@senasica.gob.mx](mailto:jose.delacruz@senasica.gob.mx)**

**Tel. (55) 5905 100 Ext. 51526**



**GOBIERNO DE  
MÉXICO**

