



GOBIERNO DE
MÉXICO

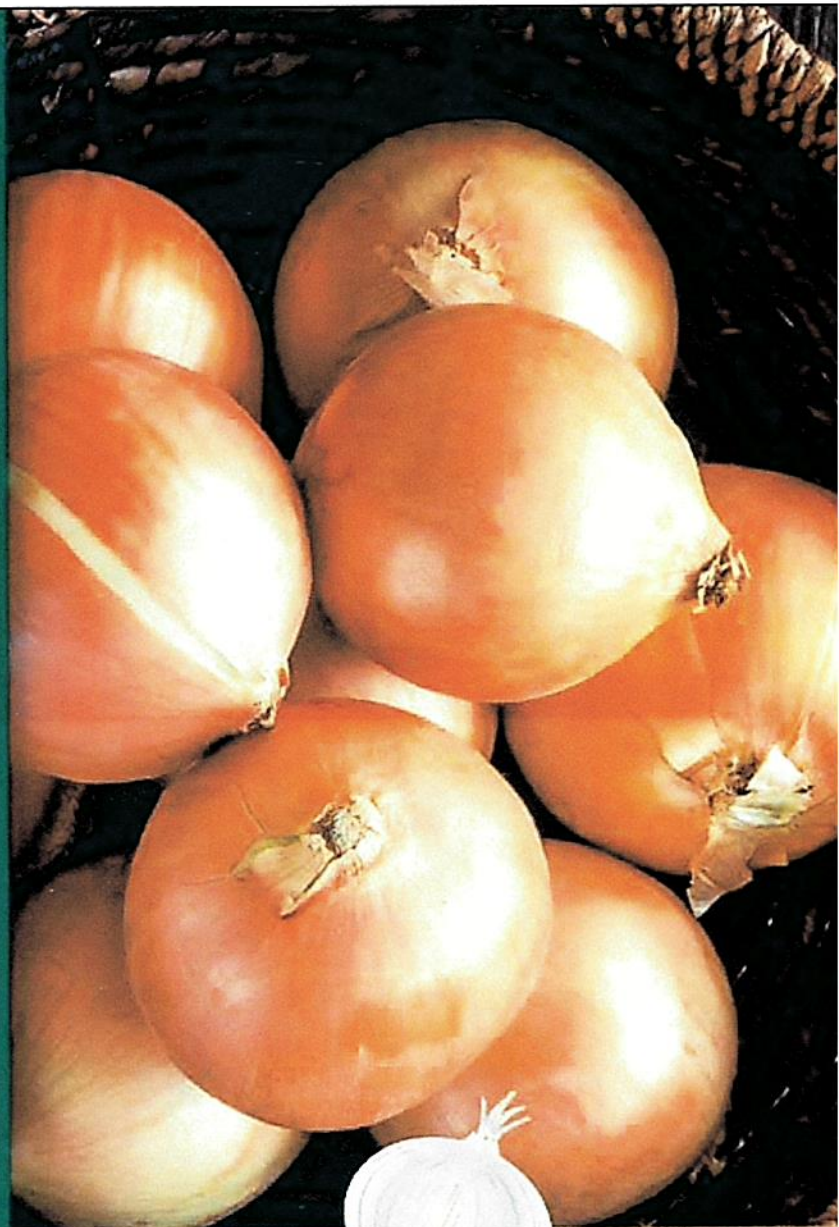
AGRICULTURA

SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SERVICIOS
INDUSTRIAL Y CALIDAD AGRICOLA/ALIMENTARIA



**PROTOCOLO
DE LOS SISTEMAS DE
REDUCCIÓN
DE RIESGOS DE
CONTAMINACIÓN EN LA
PRODUCCIÓN PRIMARIA
DE CEBOLLA
EN EL ESTADO DE
CHIHUAHUA**



CONTENIDO

1. Introducción	2
2. Objetivos	3
3. Meta	4
4. Logros	4
5. Alcances	4
6. Participantes	5
7. Procedimiento	6
8. Compromisos	7
ANEXO 1: Condiciones de riesgo para la inocuidad en cebolla	11
ANEXO 2: Aplicación móvil	12
ANEXO 3: Diagrama del protocolo	13
ANEXO 4: Calendograma de actividades	14
9. Firmas, Observaciones y Cambios	15

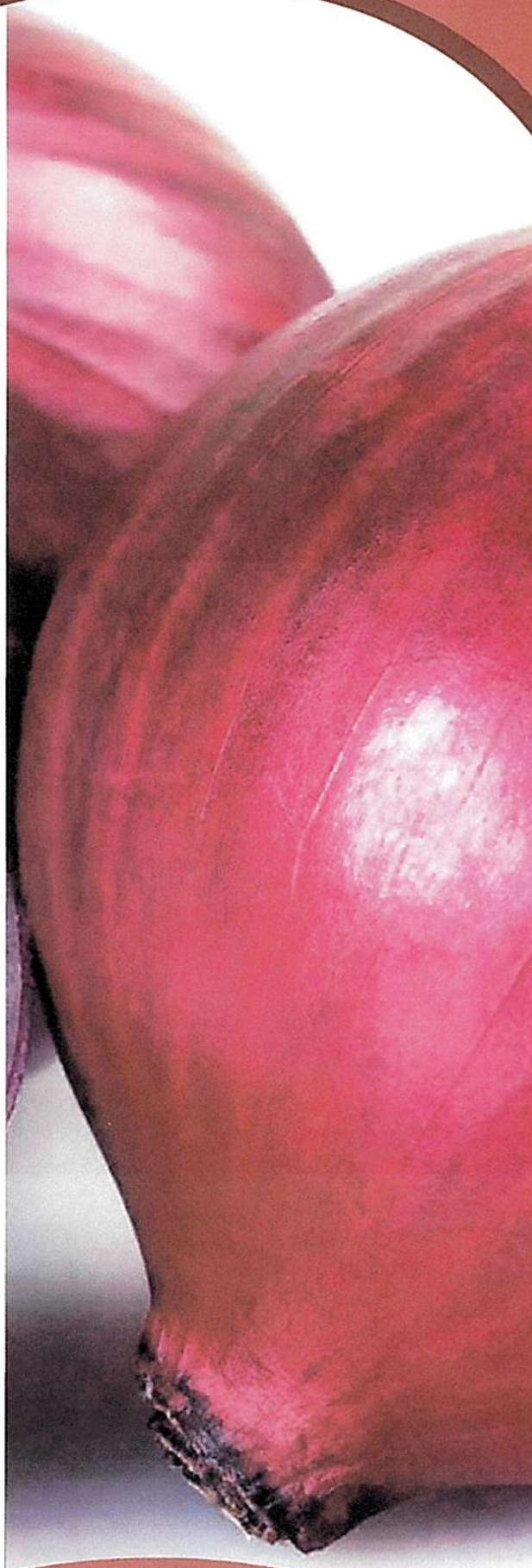


1 INTRODUCCIÓN

La cebolla es la tercera hortaliza que más se produce en México, su consumo anual per cápita es de 9.7 kilogramos y su participación en la producción nacional de hortalizas es de 9.3 por ciento.

Según la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, México es el doceavo productor mundial de cebolla, con más de un millón 487 mil toneladas anuales y aporta una de cada 50 toneladas de cebolla que se consumen en el mundo. Su principal comprador es EUA, con las variedades blanca, amarilla, granex amarilla, roja globo y roja, y el estado de mayor producción es Chihuahua, con 22.2 por ciento de la producción total del país, así mismo Chihuahua ocupa a nivel nacional el segundo lugar en superficie sembrada de cebolla y el primer lugar en producción obtenida.

Una problemática para este producto, fue la notificación por parte la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA por sus siglas en inglés) el 20 de octubre del 2021, de un brote multiestatal de infecciones por *Salmonella* Oranienburg, relacionadas supuestamente con cebollas enteras del Estado de Chihuahua, y no obstante que este Servicio Nacional, no identificó la cepa asociada al brote en el Estado de Chihuahua, sí se identificó que en la producción de cebolla, se deben fortalecer las medidas y procedimientos para reducir los riesgos de contaminación física, química y microbiológica, por lo que, previo acuerdo con el sector productivo, la Secretaría de Desarrollo Rural del Gobierno del Estado de Chihuahua y el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria, Órgano Desconcentrado de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, se ha decidido implementar de manera conjunta el **"Protocolo de los**



Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la Producción Primaria de cebolla en el Estado de Chihuahua”.

2 OBJETIVOS

2.1 Establecer el “Protocolo de los Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la Producción Primaria de cebolla en el Estado de Chihuahua”, con la finalidad de proporcionar las medidas preventivas y las higiénico-sanitarias mínimas que se realizan en el sitio de producción primaria, para asegurar que se disminuye la posibilidad de contaminación física, química y microbiológica, en la producción de cebolla en el Estado de Chihuahua.

2.2 Integrar a las empresas interesadas, que cumplan con las condiciones en las unidades de producción y empaques de vegetales en campo para el producto cebolla, a fin de contar con el cien por ciento de los requisitos técnicos establecidos en los **“Lineamientos Generales para la operación, certificación y reconocimiento de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), buen uso y manejo de plaguicidas (BUMP) o Buenas Prácticas Agrícolas en la actividad de Cosecha (BPCo) durante la producción primaria de vegetales”** publicados en la página electrónica del Senasica y que son requeridos para obtener la certificación en SRRC, así como con lo establecido en el presente protocolo.

2.3 Publicar en el Directorio Fitosanitario en materia de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, un listado de empresas del Estado de Chihuahua, certificadas y/o reconocidas como proveedores de cebolla para destino nacional y de exportación.



3 META

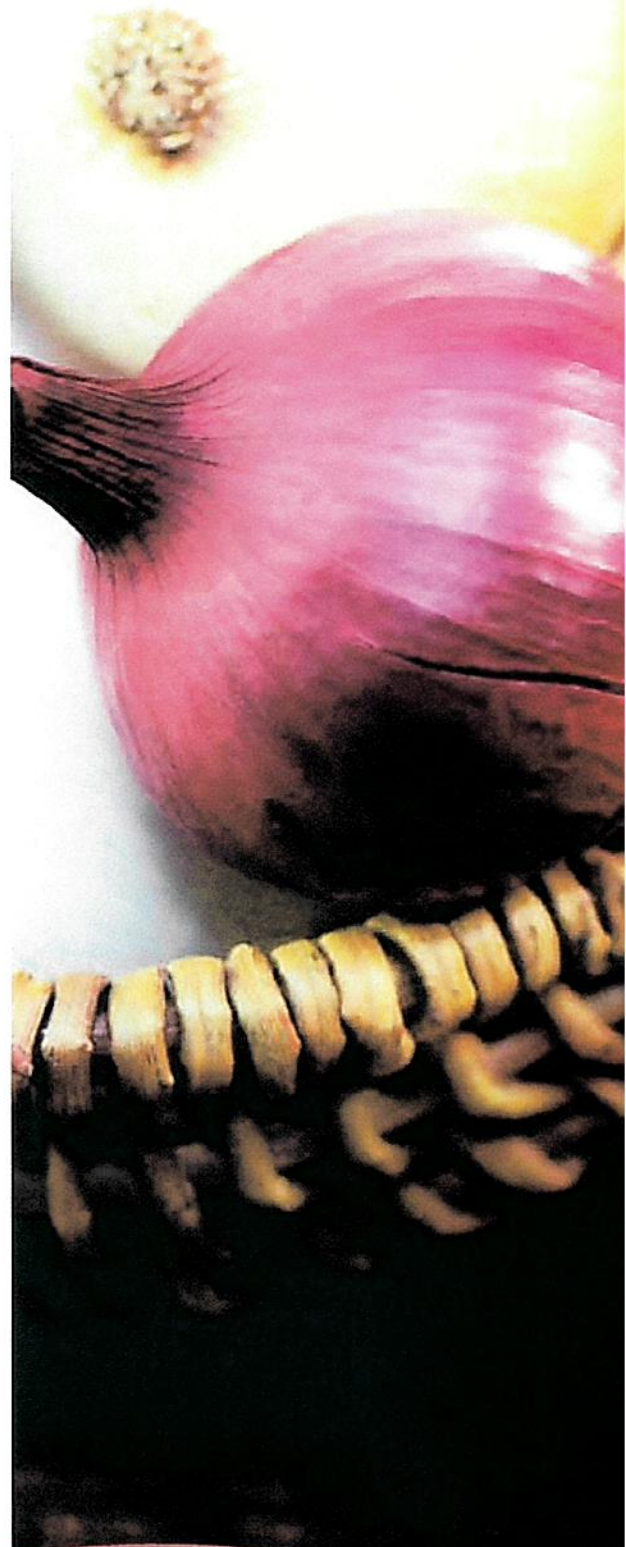
Incorporar al Directorio Fitosanitario al menos 30 unidades de producción primaria y/o empaque de cebolla en campo, que durante 2022 obtengan la certificación y/o reconocimiento en materia de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, en el Estado de Chihuahua, asegurando con esto, la inocuidad en la cebolla para el consumo nacional y de exportación.

4 LOGROS

Incrementar, mediante la promoción y fomento, la cantidad de unidades de producción y empaque de cebolla en campo, que cuenten con certificación y/o reconocimiento en materia de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, en el Estado de Chihuahua.

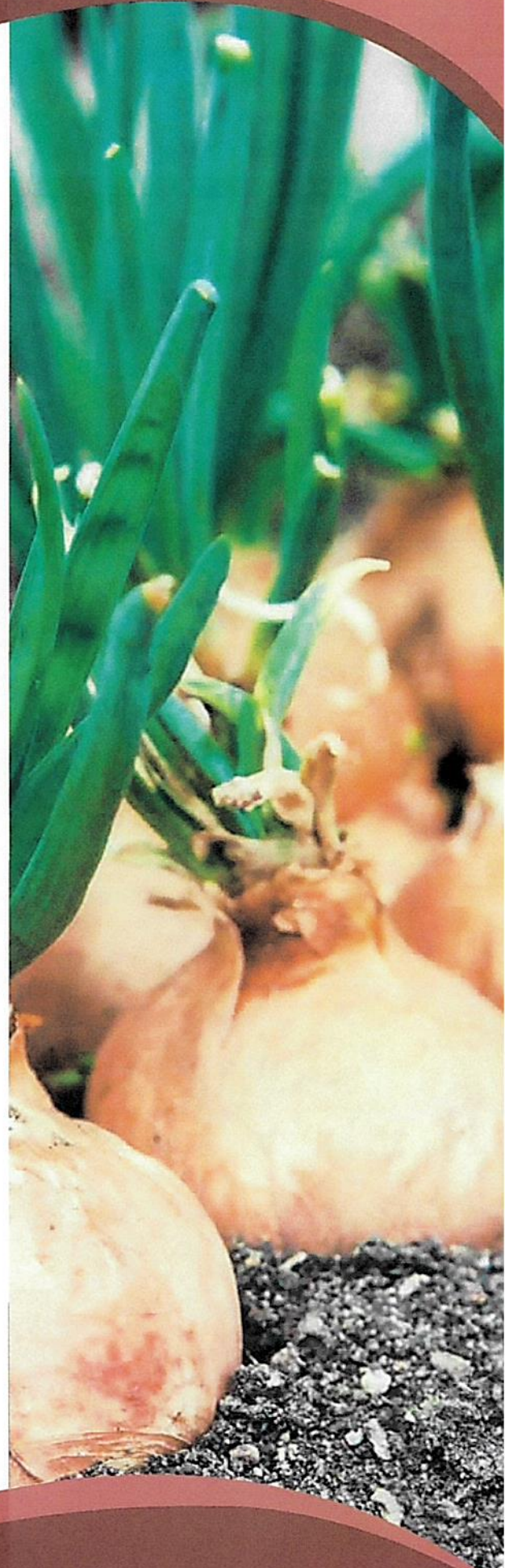
5 ALCANCES

Durante el 2022 se pretende que al menos 30 Unidades de producción y empaque de cebolla en campo, obtengan la certificación y/o el reconocimiento por la implementación de los Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación que emite la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, a través del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria.



6 PARTICIPANTES

1. Sector Productor, Empacador y Exportador de cebolla.
2. Comité Estatal Sistema Producto Cebolla de Chihuahua, A.C.
3. Secretaría de Desarrollo Rural del Gobierno del Estado de Chihuahua.
4. Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (Senasica), Órgano Desconcentrado de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (Sader).
5. Comité Estatal de Sanidad Vegetal de Chihuahua, Organismo Auxiliar reconocido por el Senasica.



7 PROCEDIMIENTO (ANEXO 3)

RESPONSABLE	ACTIVIDAD		DOCUMENTO INVOLUCRADO
	Nº	Descripción	
SECTOR PRODUCTOR, EMPACADOR Y EXPORTADOR DE CEBOLLA (empresas interesadas)	1	Solicitar al Comité Estatal de Sanidad Vegetal de Chihuahua, una visita de diagnóstico a la unidad de producción y/o empaque de cebolla en campo, previo a las actividades de siembra y/o plantación en campo, para iniciar el proceso de certificación y/o reconocimiento en materia de los Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación.	Reporte de evaluación
	2	Tramitar el aviso de inicio de funcionamiento correspondiente a la unidad de producción y/o empaque de cebolla en campo, en la página oficial del Senasica, apoyado por el Comité Estatal de Sanidad Vegetal de Chihuahua, previo a las actividades de siembra, cosecha y empaque en campo, para iniciar el proceso de certificación y/o reconocimiento en materia de los Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación.	https://www.gob.mx/senasica/documentos/plataforma-de-registro-srrc?state=published https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/data/file/663065/6_Anejo_Tecnico_4-V315072021.pdf
	3	Implementar los Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en acompañamiento con el Comité Estatal de Sanidad Vegetal de Chihuahua, a fin de obtener la certificación y/o reconocimiento de las unidades de producción primaria y empaque de vegetales en campo, basado en el ANEXO TÉCNICO 1. REQUISITOS GENERALES PARA LA CERTIFICACIÓN Y RECONOCIMIENTO DE SISTEMAS DE REDUCCIÓN DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN (SRRC), BUEN USO Y MANEJO DE PLAGUICIDAS (BUMP) O BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN LA ACTIVIDAD DE COSECHA (BPCo) DURANTE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA DE VEGETALES. a) Para la Unidad de Producción se implementarán los 15 módulos (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14* y 15). * Este módulo se evaluará cuando se lleven a cabo actividades de empaque en la UP, en caso de que no aplique deberá remitir la evidencia de la justificación aplicable al caso. b) Para la Unidad de Empaque de vegetales en campo, se implementarán 11 módulos correspondientes (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 14 y 15).	https://www.gob.mx/senasica/documentos/lineamientos-generales-y-anexos-tecnicos-3-1?state=published https://www.gob.mx/senasica/documentos/guia-para-la-implementacion-de-los-srrc?state=published Anexo 1: https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/data/file/678478/Anejo_Tecnico_1-V31-15072021-02.pdf
	4	Implementar los Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en coordinación con el Organismo Auxiliar, a fin de lograr la certificación y/o reconocimiento de las unidades de producción primaria y empaque de vegetales en campo, basado en el ANEXO TÉCNICO 1. REQUISITOS GENERALES PARA LA CERTIFICACIÓN Y RECONOCIMIENTO DE SISTEMAS DE REDUCCIÓN DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN (SRRC), BUEN USO Y MANEJO DE PLAGUICIDAS (BUMP) O BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN LA ACTIVIDAD DE COSECHA (BPCo) DURANTE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA DE VEGETALES. a) Para la UP implementarán los 15 módulos (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14*, 15). * Este módulo se evaluará cuando se lleven a cabo actividades de empaque en la UP, en caso de que no aplique deberá remitir la evidencia de la justificación aplicable al caso. b) Para el caso de empaque de vegetales en campo, se implementarán 11 módulos correspondientes (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 14, 15).	https://www.gob.mx/senasica/documentos/guia-para-la-evaluacion-de-los-srrc?state=published https://www.gob.mx/senasica/documentos/directorio-de-profesionales-autorizados
SECTOR PRODUCTOR, EMPACADOR Y EXPORTADOR DE CEBOLLA (empresas interesadas)	5	Solicitar la Evaluación de la conformidad, al Tercero Especialista Autorizado en SRRC (TEA-SRRC) con clave vigente, y de ser el caso, solventar los hallazgos mediante acciones correctivas.	https://www.gob.mx/senasica/documentos/directorios-de-terceros-especialistas-autorizados https://www.gob.mx/senasica/documentos/guia-para-la-evaluacion-de-los-srrc?state=published

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuicola y Pesquera)	6	Recibir y revisar la documentación enviada por la persona física o moral a) Cuando cumpla con lo solicitado, se emitirá el certificado y/o reconocimiento en SRRC en un plazo no mayor a 20 días hábiles, a partir de recepción de la documentación, la cual, será enviado en formato digital a la dirección de correo proporcionada y en formato original a la dirección que se presente para escuchar o recibir notificaciones b) Cuando no cumpla con lo solicitado o dicha información no se presente en los tiempos establecidos para la atención, el Senasica se reserva el derecho de emisión del certificado o reconocimiento, notificando a la persona física o moral la situación que corresponda, a través de oficio de notificación en digital a la dirección de correo.	https://www.gob.mx/senasica/documentos/procedimiento-de-certificacion-o-reconocimiento-de-srrc?state=published https://www.gob.mx/senasica/documentos/formatos-srrc?state=published https://www.gob.mx/senasica/documentos/manuales-buenas-practicas-agricolas
	7	Publicar en el Directorio Fitosanitario en materia de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, un listado de empresas del Estado de Chihuahua, certificadas y/o reconocidas como proveedores de cebolla para destino nacional y de exportación.	https://www.gob.mx/senasica/documentos/empresas-reconocidas-en-srrc-en-la-produccion-primaria-de-vegetales?state=published

8 COMPROMISOS

I. SECTOR PRODUCTOR, EMPACADOR Y EXPORTADOR DE CEBOLLA

1. Implementar los Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, a través de las empresas interesadas.
2. Cumplir con las condiciones favorables de acuerdo al **ANEXO 1** indicado en este protocolo, para que las empresas sean elegibles de obtener la certificación y/o reconocimiento, en materia de los Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, que emite el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria.
3. Observar el cumplimiento de la normatividad nacional vigente y los documentos técnicos emitidos por el Senasica, correspondiente a las empresas en proceso de certificación y certificadas en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación.
4. Observar lo establecido en los Lineamientos Generales para la Operación, Certificación y Reconocimiento de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, durante la Producción Primaria de Vegetales, todas las empresas que obtenga la certificación y/o reconocimiento.
5. Permitir por parte de los titulares de los certificados y/o reconocimientos, las disposiciones legales aplicables, evaluaciones, auditorías, verificaciones, inspecciones, vigilancia y monitoreo que realice de oficio el Senasica o a solicitud

de alguna autoridad extranjera competente, para el caso de la exportación.

6. Proporcionar la información que sea solicitada para el cumplimiento del Programa de Trabajo, referente al Protocolo de los Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la Producción Primaria de cebolla en el Estado de Chihuahua.

II. SECRETARÍA DE DESARROLLO RURAL DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE CHIHUAHUA

1. Colaborar con el Senasica en la promoción y fomento entre el Sector productor, empacador y exportador de cebolla, la implementación de los Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación.

2. Revisar la implementación del Programa de Trabajo, coordinadamente con el Senasica.

3. Asistir y colaborar en el Grupo Técnico de Trabajo.

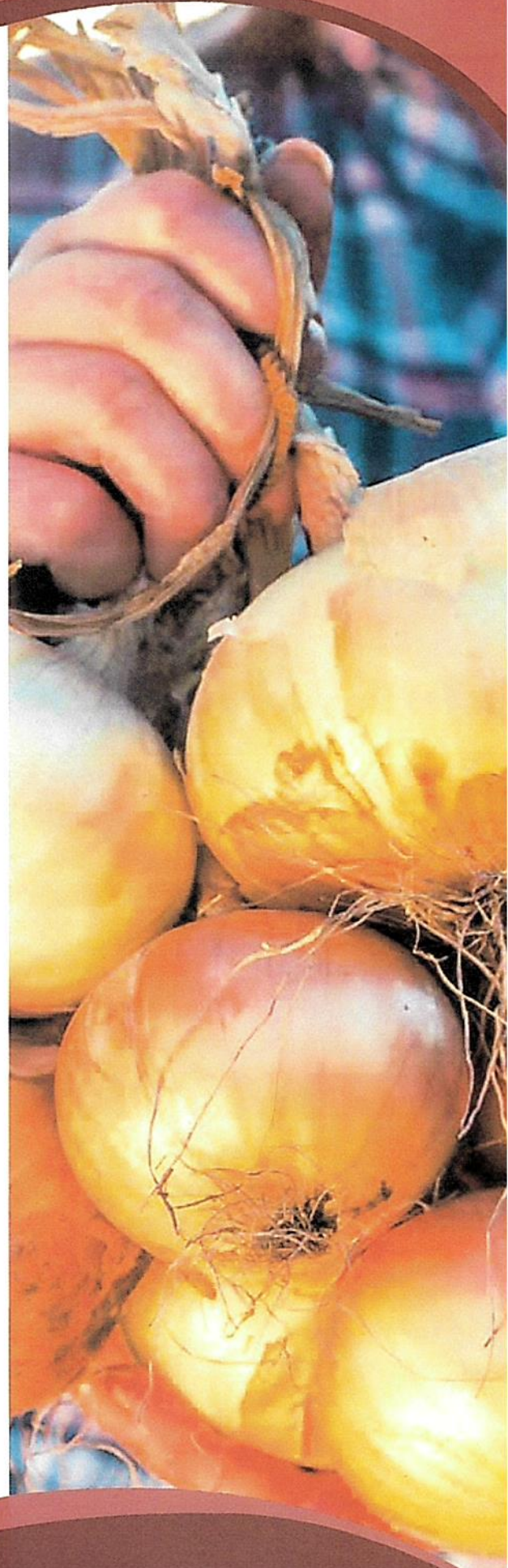
III. REPRESENTACIÓN ESTATAL DE LA SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL EN EL ESTADO DE CHIHUAHUA

1. Impulsar la coordinación institucional de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural con la Secretaría de Desarrollo Rural del Gobierno del Estado de Chihuahua.

2. Asistir y colaborar en el Grupo Técnico de Trabajo.

IV. COMITÉ ESTATAL SISTEMA PRODUCTO CEBOLLA DE CHIHUAHUA, A.C.

1. Promover el mejoramiento de la producción de cebolla en el ámbito regional, en concordancia con lo establecido en los programas.



2. Participar en el Grupo Técnico de Trabajo, para el seguimiento de las actividades que permitan el cumplimiento del Programa de Trabajo, referente al Protocolo de los Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la Producción Primaria de cebolla en el Estado de Chihuahua.

3. Asistir y colaborar en el Grupo Técnico de Trabajo.

V. SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

1. Promover, verificar y certificar las actividades efectuadas en la producción primaria de vegetales en materia de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, al sector productor y empacador de cebolla en Chihuahua, dando seguimiento a través de una aplicación móvil (**ANEXO 2**).

2. Recibir y revisar a través de la Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera, la documentación enviada por la persona física o moral (empresa), para que, de ser el caso se emita el certificado y/o reconocimiento en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, en un plazo no mayor a 20 días hábiles, a partir de recepción de la documentación.

3. Publicar en la página oficial del Senasica, a través de la Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera, el Directorio Fitosanitario en materia de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, un listado de empresas del Estado de Chihuahua, certificadas y/o reconocidas durante el 2022, como proveedores de cebolla para destino nacional y de exportación.

4. Convocar a reuniones del Grupo de Trabajo Técnico, a través de la Representación Estatal Fitozoosanitaria y de Inocuidad Agropecuaria y Acuícola del Senasica en el Estado de Chihuahua, para dar seguimiento a las actividades que permitan el cumplimiento del calendograma, conforme a lo descrito en el ANEXO 4.

5. Constatar en cualquier momento mediante verificación e inspección, el cumplimiento de las disposiciones legales aplicables en materia de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación y que se mantienen las condiciones de inocuidad bajo las cuales fue otorgado el certificado y/o reconocimiento.

6. Realizar visitas conjuntas a las unidades de producción y empaque en campo, en coordinación con Autoridades que lo soliciten, de ser el caso cuando sea afectada la inocuidad del producto.

7. Asistir y colaborar en el Grupo Técnico de Trabajo.



VI. COMITÉ ESTATAL DE SANIDAD VEGETAL DE CHIHUAHUA

1. Operar y administrar las Medidas Fitosanitarias relacionadas con la operación de las Campañas Fitosanitarias, de los programas fitosanitarios, así como de los Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la Producción Primaria de Vegetales, mediante el Programa de Trabajo validado.
2. Realizar visitas de diagnóstico a la unidad de producción y/o empaque de cebolla en campo, a solicitud de parte, previo a las actividades de siembra y/o plantación en campo, para iniciar el proceso de certificación y/o reconocimiento en materia de los Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación.
3. Apoyar en el trámite del Aviso de inicio de funcionamiento, a petición de parte, correspondiente a la unidad de producción y/o empaque de cebolla en campo, previo a las actividades de siembra, cosecha y empaque en campo, para iniciar el proceso de certificación y/o reconocimiento en materia de los Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación.
4. Dar el acompañamiento a las empresas, a petición de parte, para que implementen los Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, a fin de obtener la certificación y/o reconocimiento de las unidades de producción primaria y empaque de vegetales en campo.
5. Apoyar a la unidad de producción y/o empaque de cebolla en campo, a petición de parte, para que se realice la Auditoria Interna a través del Profesional de SRRC (P-SRRC).
6. Asistir y colaborar en el Grupo Técnico de Trabajo.



ANEXO 1

CONDICIONES DE RIESGO PARA LA INOCUIDAD EN EL PRODUCTO CEBOLLA

Las unidades de producción y empaque de vegetales en campo, deberán implementar el SRRC de manera integral, señalados en los lineamientos de los Sistemas de Reducción de Riesgo de Contaminación, estos requisitos se describen en 15 módulos de ejecución:

- 1 Registro de la Unidad
- 2 Infraestructura Productiva
- 3 Higiene
- 4 Manejo de Fauna Doméstica 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 Fertilización
- 12 Buen Uso y Manejo de Plaguicidas
- 13 Buenas Prácticas de Cosecha
- 14 Empacado
- 15 Transporte

Es importante mencionar que adicionalmente a la implementación de la totalidad de los 15 módulos descritos anteriormente, particularmente para la cebolla se deberán minimizar los riesgos de contaminación propios del producto, conforme a los aspectos siguientes:

Especificaciones Técnicas Campo:

1. Garantizar que las fuentes de agua estén dentro de los límites permisibles de calidad.
2. Descartar los productos visiblemente contaminados.
3. Cumplir con los niveles efectivos de productos antimicrobianos.
4. Monitorear frecuentemente los niveles de los productos antimicrobianos y el pH.
5. Utilizar herramientas de cosecha de fácil lavado y desinfección.
6. Inspeccionar antes de la cosecha, si existe alguna actividad de animales/plagas.
7. Evitar aplicar agua de riego previo a la cosecha.
8. Proteger el producto con cubiertas desechables o lavables durante el transporte.



9. Determinar la ubicación, limpieza y mantenimiento de estaciones sanitarias en función de la evaluación del riesgo.
10. Establecer programa y procedimientos de mantenimiento, limpieza y desazolve de drenes.
11. Elaborar manuales de capacitación para los trabajadores en todas las normas aplicables de inocuidad.
12. Elaborar e implementar procedimientos y capacitación del personal.

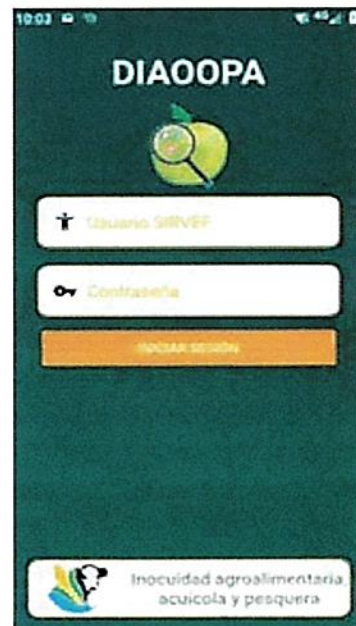
Especificaciones Técnicas Empaque:

1. Contar con válvulas de reflujo, en las líneas de agua en el empaque.
2. Tener control de fauna nociva en las instalaciones de manejo de postcosecha.
3. Mantener el perímetro de la planta de empaque y almacenamiento, libre de plagas, hierba o implementos en desuso.
4. Utilizar procedimientos de limpieza y desinfección, de superficies de contacto en la postcosecha.
5. Elaborar manuales para la limpieza y desinfección adecuada del transporte especializado.
6. Elaborar y validar procedimientos de limpieza de lavado de manos e instrumentos de los trabajadores.
7. Elaborar e implementar un Análisis de peligros y Plan técnico de la empresa.
8. Contar en cada empaque, con soporte documental de capacitación al personal.
9. Contar con los implementos identificados y codificados.
10. Codificar el producto terminado.
11. Contar con el directorio de proveedores, para la trazabilidad de los empaques.
12. Cumplir con las buenas prácticas de manejo establecido para todo el personal.

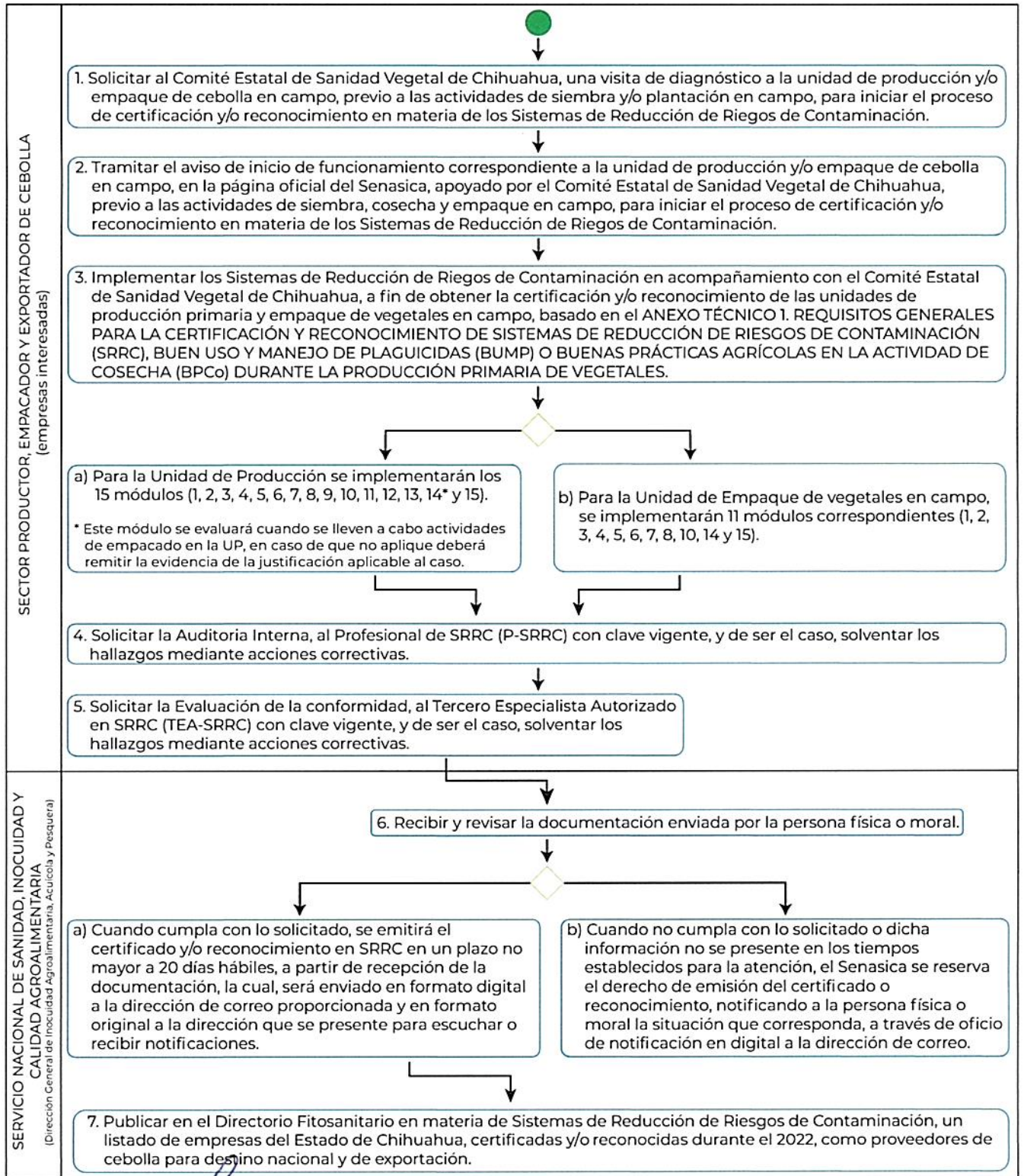
ANEXO 2

APLICACIÓN MÓVIL

Se busca usar la tecnología para implementar la trazabilidad, con un enfoque de prevención y de ser el caso, dar respuesta oportuna a brotes. El personal técnico que coadyuve en la implementación de los SRRC, utilizarán equipos móviles para la toma de datos casi en tiempo real, facilitando el resguardo de la información generada durante la toma de muestras, para la construcción del tablero de control que permitan visualizar eventos críticos y dar respuesta oportuna, mediante el análisis de causa raíz, el análisis predictivo, respuesta a brotes, retiro de productos, entre otros aspectos.



ANEXO 3. PROCEDIMIENTO



ANEXO 4

CALENDROGRAMA DE ACTIVIDADES

INSTANCIA	ACTIVIDADES	MES											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
SECTOR PRODUCTOR, EMPACADOR Y EXPORTADOR DE CEBOLLA (empresas interesadas)	Tramitar el aviso de inicio de funcionamiento de la unidad de producción o empaque de cebolla en campo.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Implementar los Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación..	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Realizar el trámite de certificación y/o reconocimiento, en cumplimiento a la normatividad.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Brindar facilidades para realizar las verificaciones o visitas de revisión de la implementación de los Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
COMITÉ ESTATAL DE SANIDAD VEGETAL DE CHIHUAHUA	Brindar el acompañamiento a las empresas, a petición de parte, para que implementen los Sistemas de Reducción de Riegos de Contaminación, a fin de obtener la certificación y/o reconocimiento de las unidades de producción primaria y empaque de vegetales en campo.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
SECRETARÍA DE DESARROLLO RURAL DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE CHIHUAHUA	Revisar coordinadamente con el Senasica, la implementación del Programa de Trabajo.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Asistir y colaborar en el Grupo Técnico de Trabajo.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
REPRESENTACIÓN ESTATAL DE LA SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL EN EL ESTADO DE CHIHUAHUA	Asistir y colaborar en el Grupo Técnico de Trabajo.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
COMITÉ ESTATAL SISTEMA PRODUCTO CEBOLLA DE CHIHUAHUA, A.C	Asistir y colaborar en el Grupo Técnico de Trabajo.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Senasica (Representación Estatal Fitozoosanitaria y de Inocuidad Agropecuaria y Acuicola del Senasica en el Estado de Chihuahua)	Asistir y colaborar en el Grupo Técnico de Trabajo.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

Senasica (Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera)	Recibir y revisar la documentación enviada por la persona física o moral (empresas interesadas).	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Publicar el Directorio Fitosanitario en materia de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, un listado de empresas del Estado de Chihuahua, certificadas y/o reconocidas como proveedores de cebolla, para destino nacional y de exportación.												X	X

Nota: El mes 1, corresponde a partir de la implementación del protocolo.

9 FIRMAS, OBSERVACIONES Y CAMBIOS

Elaboró	Autorizó
	
MTRO. JOSÉ LUIS LARA DE LA CRUZ Director de Inocuidad Agroalimentaria, Operación Orgánica y Plaguicidas de uso Agrícola	Q.F.B. AMADA VÉLEZ MÉNDEZ Directora General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera

Observaciones	
Revisión	Descripción
1	Dicho protocolo será revisado en 2023, para su evaluación y pertinencia de continuar con la implementación del antes mencionado.

Cambios		
Revisión	Fecha	Descripción
2	Marzo 2022	Se describen actividades sugeridas, para los participantes en la implementación del protocolo.

