

LA TRAZABILIDAD, un aliado en la seguridad de los alimentos.

Crianza

Repasto

Engorda

Sacrificio

Procesamiento

La trazabilidad genera confianza de que los alimentos que consumes son inocuos y no representan riesgos para la salud.

Son procedimientos que registran cada fase desde la crianza de un animal hasta su distribución; identificando ubicación, tiempo y espacio en cada etapa y cualquier factor de riesgo sanitario o contaminación en cada paso.

Por lo que ante cualquier emergencia sanitaria, se puede saber en qué fase del proceso se suscitó el problema y retirar oportunamente el producto del mercado

Por ello, se implementa el nuevo Sistema Informático de **Trazabilidad de las Mercancías Agropecuarias, Acuícolas y Pesqueras (SITMA)** para conocer el origen de los productos mexicanos y su proceso integral como parte de la rastreabilidad de un producto.

LA TRAZABILIDAD, DA CONFIANZA EN LOS ALIMENTOS QUE CONSUMES



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA