



## Comercio mundial de alimentos e inocuidad





# Antecedentes —

La inocuidad alimentaria, se define como la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso al que se destinan.

La creciente integración de las economías de todo el mundo, en específico respecto de la producción y comercialización de los alimentos ha traído como consecuencia que los países hayan incrementado los requisitos de inocuidad para el ingreso de alimentos, principalmente Límites Máximos de Residuos (LMR) y Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs). Por lo anterior, los exportadores de cada país deben cumplir dichos requisitos y con ello disminuir la probabilidad de que se produzcan rechazos internacionales relacionados con LMR o ETAs. Hoy en día, la inocuidad de los alimentos es un tema cada vez más importante a nivel mundial.

Generar la aplicación de protocolos para asegurar la calidad y la inocuidad de los productos agroalimentarios que se producen para mercados nacionales e internacionales es uno de los mayores retos hoy en día; dichos protocolos deben minimizar los riesgos biológicos, químicos y físicos durante el proceso de los alimentos, que van desde su producción, recolección, empaque, transporte, distribución hasta, finalmente, su consumo.



Las ETAs son las enfermedades que se originan por la ingestión de alimentos y agua, que contienen agentes en cantidades tales que afectan la salud del consumidor a nivel individual o en grupos de población. Las ETAs constituyen un problema mundial, ya que en las últimas décadas se ha complicado por factores asociados a cambios globales.

## **Estrategias para reducir los riesgos de Enfermedades Transmitidas por Alimentos.**

1. Establecer programas de control de calidad e inocuidad a nivel regional y nacional, apegados a las disposiciones internacionales en materia de calidad e inocuidad alimentaria propuestas por la Organización Mundial de la Salud (OMS), la Organización para la Agricultura y la Alimentación (FAO), la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE), el Codex Alimentarius, y en específico en México implementadas por la Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria Acuícola y Pesquera (DGIAAP) del SENASICA.
2. Tener un laboratorio de confianza apegado a la normatividad nacional, debidamente acreditado y reconocido por la autoridad en la materia, esto significa que las detecciones de ETAs se encuentren estandarizadas por los laboratorios. Se debe desarrollar e implementar servicios de identificación y caracterización de contaminantes en alimentos. Así mismo, es indispensable contar con sistemas de vigilancia activa, basados en identificación de los agentes por análisis de laboratorio, que, sumados a estudios de campo, métodos de evaluación de riesgo y procesos de modelamiento epidemiológico.





México, mediante la Ley General de Sanidad Vegetal tiene como prioridad el establecimiento de políticas que promuevan y regulen la instrumentación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en las unidades de producción y procesamiento primario de alimentos de origen agrícola, pecuario, acuícola y pesquero.

Los SRRC son las medidas y procedimientos establecidos por la Secretaría de Agricultura para garantizar que los bienes de origen agrícola se produzcan y procesen en óptimas condiciones sanitarias; contribuyendo a reducir los peligros de contaminación, física, química y/o microbiológica para alcanzar la inocuidad de los alimentos.

