



Agricultura
Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



JUNTA LOCAL DE SANIDAD VEGETAL DE
EL CARMEN DEL ESTADO DE TAMAULIPAS



Tamaulipas
Gobierno del Estado

JUNTA LOCAL DE SANIDAD VEGETAL DE EL CARMEN DEL ESTADO DE TAMAULIPAS

INOCUIDAD AGRÍCOLA

SISTEMAS DE REDUCCIÓN DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA DE VEGETALES

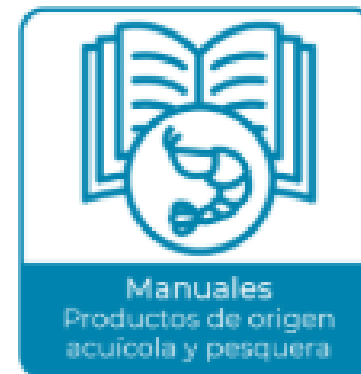
Biol. Fátima Carolina Pérez Sosa
Coordinadora de Proyecto

Medidas y procedimientos para reducir los peligros de contaminación y garantizar las condiciones óptimas de producción y procesamiento

- Con la aplicación eficaz de un Sistema de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), apoyados en instrumentos legales, técnicos y científicos, los productores nacionales fortalecen sus actividades, dando certeza al consumidor nacional e internacional de ofrecer productos alimenticios que disminuyan el riesgo de afectar su salud por algún tipo de contaminación.

- Para su cumplimiento, se han elaborado y publicado manuales de Buenas Prácticas, lineamientos y formatos que sirven a los productores como guía para implementar un SRRC.

Los que cumplan con dichos lineamientos y estén interesados en la certificación, lo podrán solicitar en los diferentes programas de los componentes: agrícola, pecuario, acuícola y pesquero, que ofrece la Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria Acuícola y Pesquera del SENASICA.



¿Que es la inocuidad agroalimentaria?

La inocuidad de los productos alimenticios, se define como: “la característica que garantiza que un alimento no cause daño a la salud del consumidor por efectos de algún contaminante”.



Objetivo de los SRRC

Reducir los riesgos por contaminación por peligros:

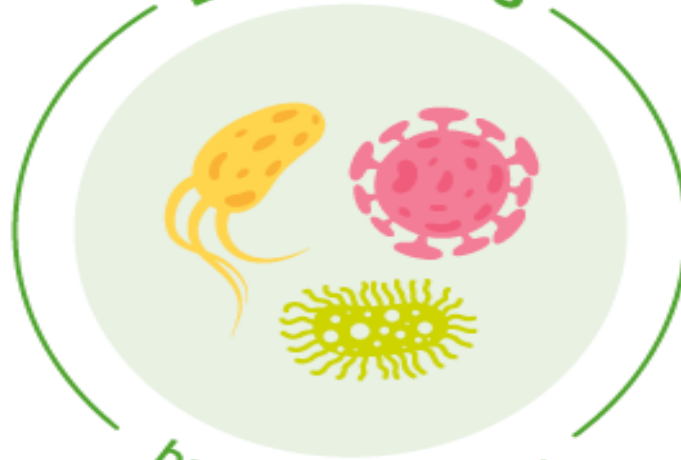
- Físicos
- Químicos
- Microbiológicos

Esto durante el proceso de producción, cosecha y empacado para así obtener el certificado o reconocimiento del Senasica en SRRC, BUMP o BPCo.



Los contaminantes pueden ser:

Biológicos



Parásitos y hongos.

bacterias, virus...

Pedazos de metal y madera

Físicos



vidrios, plásticos, pelos...

Químicos



productos de limpieza, fertilizantes...

Plaguicidas, detergentes, pinturas, hormonas, antibióticos, maquillajes.



CON BUENAS PRÁCTICAS

- Productos inocuos contribuyen a evitar que los alimentos tengan contaminantes que pueden dañar la salud humana
- Trabajadores y consumidores saludables
- Competitividad y acceso a nuevos mercados con alimentos inocuos de alta calidad
- Control de producción



MALAS PRÁCTICAS

- Productos contaminados que afectan la salud de la familia
- Trabajadores y consumidores enfermos
- Cierre de mercados y productos rechazados por baja calidad e inocuidad
- Confusión y pérdida de producción

Que es el reconocimiento o certificado en SRRC?

Es un documento OFICIAL que se otorga a las empresas o productores que cumplen con lo dispuesto en las medidas y procedimientos establecidos, para garantizar que, durante el proceso de producción primaria, los vegetales obtienen óptimas condiciones sanitarias. Tiene una vigencia de 2 años.



Actualmente el programa de Inocuidad es voluntario, opera a través de los Comités Estatales de Sanidad Vegetal de cada Estado o las IE y no se homologa con las certificaciones de tipo particular.

POCESO DE CERTIFICACIÓN Y RECONOCIMIENTO EN SISTEMAS DE REDUCCIÓN DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN (SRRC)

Existen 4 modalidades que puede solicitar el productor en materia de SRRC:



**Certificado de
SRRC de
Buenas
Prácticas
Agrícolas**



**Reconocimiento
de SRRC de
Buenas Prácticas
en Empaque de
Vegetales
en Campo**

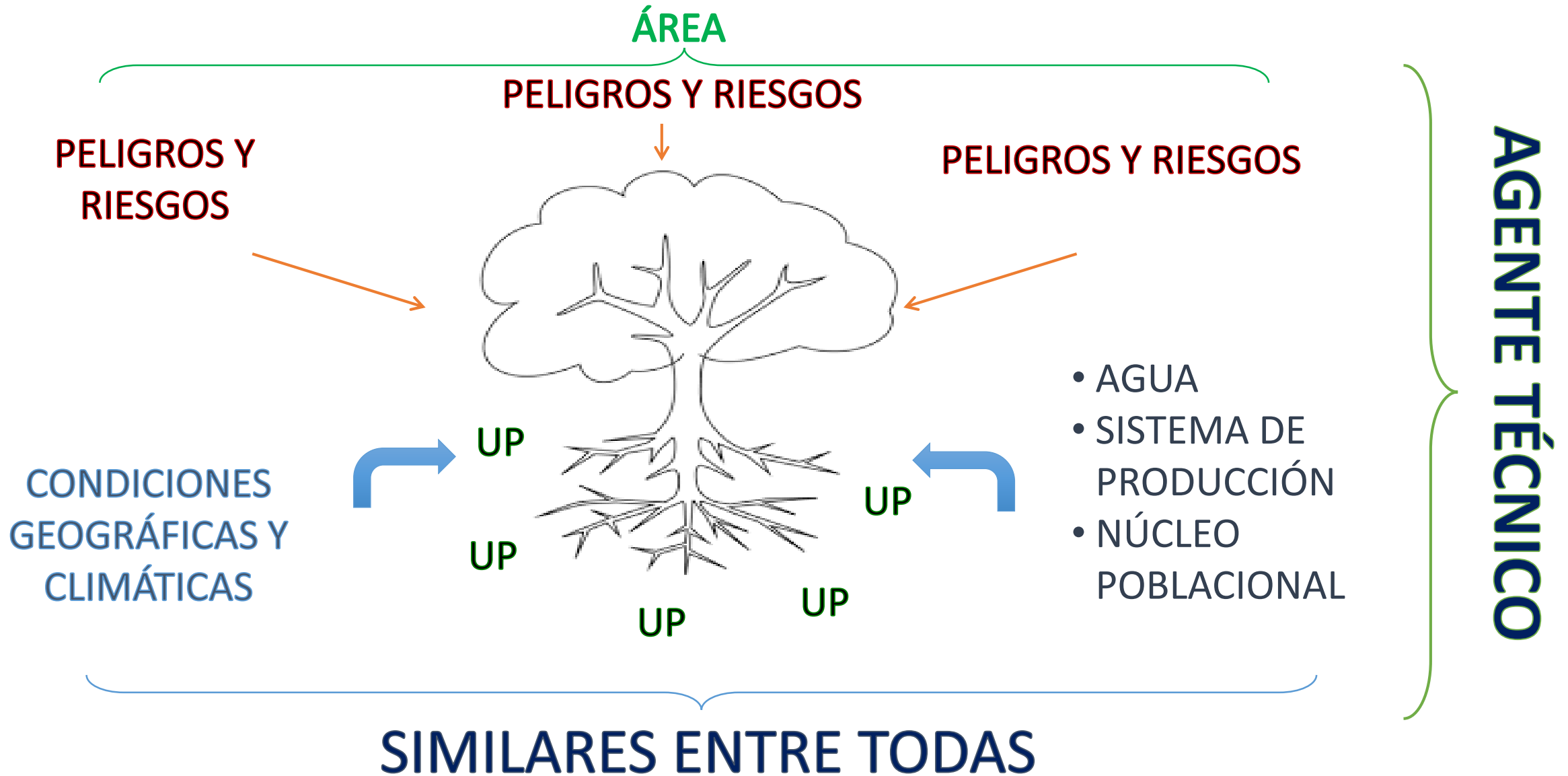


**Reconocimiento
por la aplicación
del Buen Uso y
Manejo
de Plaguicidas**



**Reconocimiento
de las Buenas
Prácticas
Agrícolas
en la actividad de
Cosecha**

¿QUÉ ES UN ÁREA?

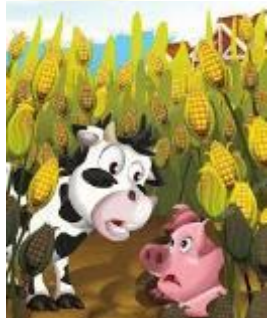


MODALIDADES DE ÁREA

ÁREA BUMA



ÁREA INTEGRAL



AGENTE TÉCNICO



¿CÓMO SE IMPLEMENTAN LOS SISTEMAS DE REDUCCIÓN DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN (SRRC)?

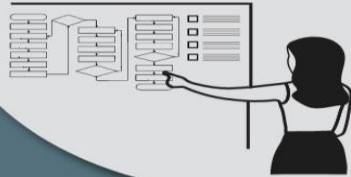
PLANEACIÓN

Realiza un diagnóstico de tus unidades de producción

Analiza los peligros que pudieran presentarse

Elabora un Plan Técnico de cómo se llevan a cabo las actividades

No olvides registrar todo lo que realices



1

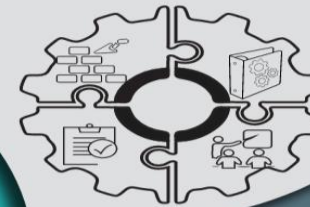
IMPLEMENTACIÓN

Adapta o construye áreas

Crea tu propio Manual de Procedimientos

Capacítate y asesórate en temas de inocuidad

No olvides verificar y registrar todo lo que realices



2

VIGILANCIA Y VALIDACIÓN

Para constatar que lo realizado en los pasos 1 y 2 debes:

Realizar un análisis de residuos de plaguicidas y un análisis microbiológicos de agua, superficies de contacto vivas (manos de personal que tiene contacto con los vegetales), no vivas (herramienta, charolas, guantes, otros) y producto vegetal, con ello podrás constatar que las acciones implementadas para reducir los riesgos de contaminación son eficaces



3

EVALUACIÓN

Lleva a cabo una auditoría interna para determinar el cumplimiento de los requisitos técnicos de la unidad productiva

Realiza acciones correctivas, en caso de identificar incumplimientos, con la finalidad de reforzar la implementación de los SRRC



4

Beneficios de la implementación eficaz de un Sistema de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC)



PREVENCIÓN
de
contaminación



CERTEZA
al consumidor
nacional
e internacional
de ofrecer
productos inocuos



AMPLIAR
las
oportunidades de
comercialización



FORTALECER
la imagen
del sector
productivo
al que
pertenecen

El Senasica invita a los productores primarios a implementar las medidas de inocuidad en sus procesos productivos establecidos en los 15 módulos de implementación del esquema sistemas de reducción de riesgos de contaminación (SRRC).

1



Registro de la unidad productiva

Dar aviso al Senasica de que una unidad de producción o empaque se encuentran activas en la producción de vegetales.

2



Infraestructura productiva

Consiste en asegurar que la Unidad cuenta con las instalaciones básicas para la producción adecuada de vegetales.

3



Higiene

Mantener acciones que garanticen la higiene tanto de instalaciones, material y personal involucrado en el proceso de producción.

4



Manejo de fauna domestica y silvestre

Identificar, prevenir y evitar la contaminación de vegetales por la presencia de animales domésticos y silvestres.

5



Capacitación de todos los involucrados en la producción

Asegurar la formación continua del personal involucrado en el proceso de producción de vegetales, para el mejor desempeño de sus actividades.

6



Auditoria interna

Evaluar si la unidad productiva cumple con las especificaciones técnicas en materia de inocuidad, en la cual se identifica.

7



8



9



10



11



Validación de procedimientos

Demostrar la eficacia de las medidas de control implementadas para reducir los riesgos de contaminación física, química o microbiológica.

Trazabilidad

Posibilidad de encontrar y seguir el rastro de los productos vegetales, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, haciendo uso de los registros documentales derivados del proceso productivo.

Historial de la Unidad de Producción

Establecer medidas preventivas para evitar la contaminación derivada del uso inadecuado de suelo en ciclos productivos anteriores.

Uso y manejo del agua

Establecer medidas en el almacenamiento y uso (consumo humano, lavado de manos, lavado de equipo, riego, etc.) con el fin de evitar que sea un vehículo de contaminación directa o indirecta a los vegetales.

Fertilización

Asegurar que la aplicación de fertilizantes orgánicos y químicos se realice adecuadamente para prevenir contaminación química y biológica.

12



13



14



15



Buen uso y manejo de plaguicidas en la producción primaria de vegetales

Mantener el manejo adecuado, almacenamiento, preparación y aplicación de plaguicidas utilizados en la producción primaria de vegetales, así como evitar riesgo de contaminación al medio ambiente.

Buenas prácticas de cosecha

Implementar buenas prácticas durante la actividad de cosecha de vegetales, para reducir el riesgo de contaminación.

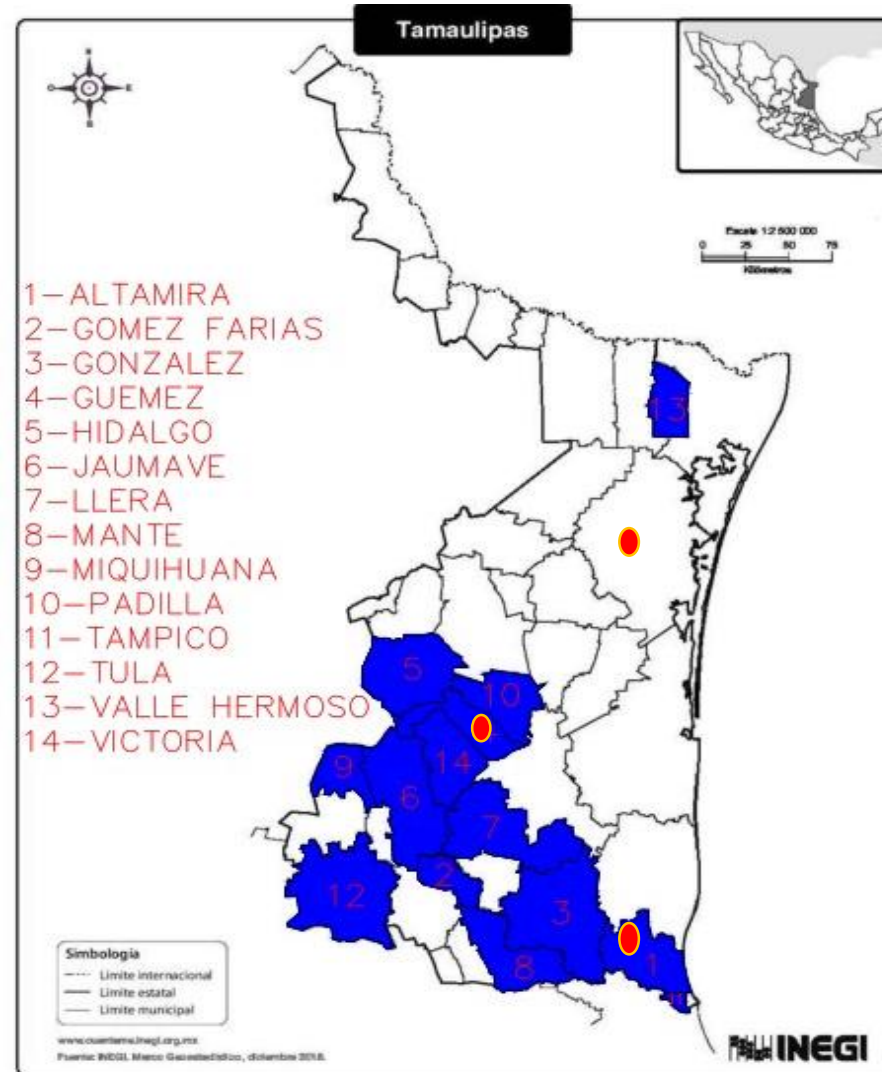
Empacado

Prevenir que el producto interactúe con superficies y sustancias que puedan adherirle un contaminante de tipo biológico, químico o físico que represente un riesgo.

Transporte

Evitar contaminación durante el transporte de vegetales y asegurar que personal involucrado en ésta etapa asegure su traslado al siguiente eslabón de la cadena.

- **Atención de 147 Unidades**
- **Presencia en 14 municipios**
- **Atendiendo 28 diferentes cultivos.**



Asistencia Técnica



Capacitación



Toma de muestras para la Vigilancia de Contaminantes y Residuos

MONITOREO DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS (SOLICITADO POR LA DGIAAP)

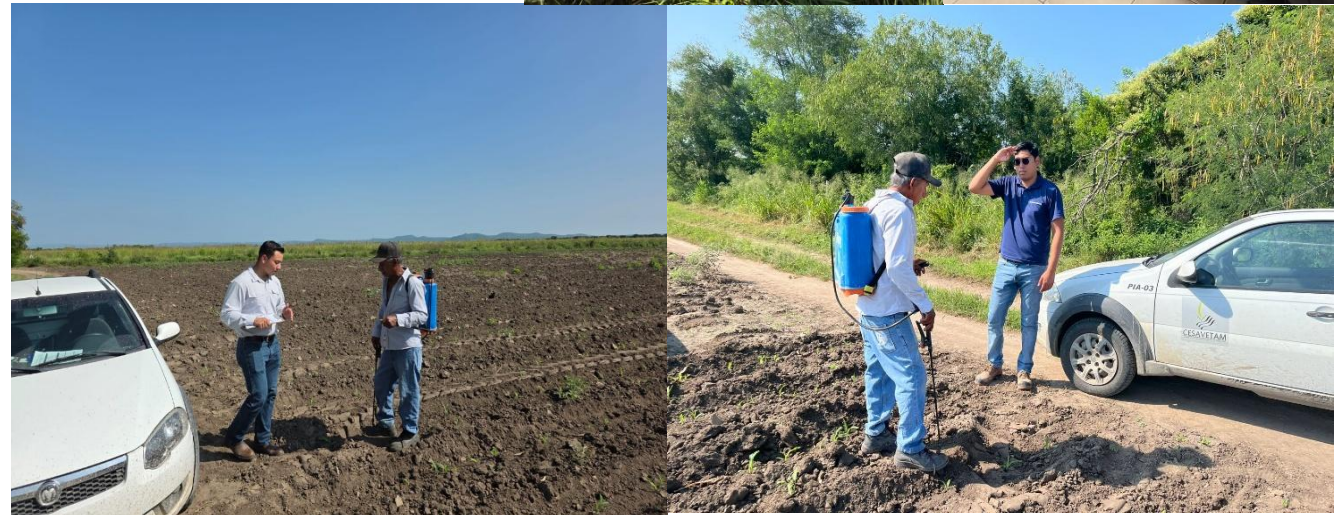


MONITOREO MICROBIOLÓGICO DE PRODUCTO (SOLICITADO POR LA DGIAAP)



Programas y Proyectos Relevantes (Campo Limpio)

CONVENIO DE COLABORACIÓN
MANEJO DE ENVASES VACÍOS Y SU DISPOSICIÓN



Complemento para la Infraestructura



Certificación /Reconocimiento

**AGRICULTURA**
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL

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

LA SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL A TRAVÉS DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, con fundamento en los artículos 1, 2, fracción I, 17, 35 de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 16, fracción X de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo; 1º, 2º, 7-A, fracción III, 47-A, 47-C, 47-D y 51 de la Ley Federal de Sanidad Vegetal; 1, 3 y 123 del Reglamento de la Ley Federal de Sanidad Vegetal; 1, 2 letra B, fracción V y 52 del Reglamento Interior de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural; 1, 3, 6, fracción III, 18, fracciones X, XI, XXIII del Reglamento Interior del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria y 1, fracción I, 16 y 17 de 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) en la Producción Primaria de Vegetales y sus Anexos, otorga el presente:

CERTIFICADO
CLAVE: AG-CA-28-25-731
A LA PERSONA MORAL:
[REDACTED], S.A. DE C.V.

En materia de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación por el cumplimiento de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA's) en la producción primaria de vegetales.

En el cultivo de **limón** en la unidad de producción "**Cítricos Bella Loma, S.A. de C.V.**", con una superficie de **95 ha**, ubicada en: Carretera Victoria Monterrey Km 19.5, S/N, Villa de Gómez, C.P. 87230, Gómez, Tamaulipas.


M. C. Leandro David Soriano García
Director General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera



CIUDAD DE MÉXICO, 27 OCT 2025
Vigencia: 2 años a partir de la fecha de emisión
JLUC/myls/lfi/agv



PREGUNTAS O COMETARIOS



INSTALACIONES DEL CESAVENTAM
Carretera Victoria Monterrey km 22 s/n
Güemez, Tamaulipas

M.C. Fátima Carolina Pérez Sosa
carolina_20sud@yahoo.com.mx

