SAGARPA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACIÓN

SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Sanidad, inocuidad y su impacto en el comercio internacional

Foro Económico de Pesca y Acuacultura 2015

México, D.F., 26 de Noviembre de 2015

SAGARPA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACIÓN

SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Sanidad, inocuidad y su impacto comercio internacional

OMS

- La suma de todas las contribuciones al bienestar físico, mental y social de los seres humanos mediante la comprensión y aplicación de la ciencia veterinaria

OMC

- Estudio conjunto de la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Secretaría de la Organización Mundial del Comercio sobre los vínculos existentes entre las normas comerciales y la salud pública.

OIE

- Mejorar la sanidad y el bienestar de los animales en todo el mundo a pesar de las prácticas culturales y de la situación económica de los países y mejorar la situación de la población en el planeta.

Codex Alimentarius

- Contribuye, a través de sus normas, directrices y códigos de prácticas alimentarias internacionales, a la inocuidad, la calidad y la equidad en el comercio internacional de alimentos

Sanidad e inocuidad en el mundo

Sanidad e Inocuidad en el comercio

OMC

El comercio internacional de alimentos debería realizarse respetando el principio de que todos los consumidores tienen derecho a disponer de alimentos inocuos, sanos y genuinos, así como a estar protegidos contra prácticas comerciales desleales.

No debería distribuirse en el comercio internacional ningún alimento (incluidos los alimentos reexportados) que tenga o contenga cualquier peligro en cantidades que lo hagan venenoso, nocivo o de cualquier forma perjudicial para la salud, teniendo en cuenta la aplicación de los principios de análisis de riesgos;

OIE

La seguridad del comercio internacional de animales y productos de origen animal depende, desde el punto de vista sanitario, de un conjunto de factores que es preciso reunir para asegurar su fluidez, sin que ello implique riesgos inaceptables para la salud pública y la sanidad animal.

SAGARPA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACIÓN

SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Qué hace México en materia sanitaria para el control de importaciones

Módulo de Requisitos de Sanidad Acuícola para la Importación

Sistema de consulta en línea, constituido por una serie de catálogos.

Se establecen las medidas sanitarias para la importación de mercancías acuáticas, que son reguladas por la SAGARPA.

Se pueden consultar las medidas sanitarias aplicables para la importación de mercancías reguladas desde cualquier computadora con acceso a internet, las 24 horas, los 365 días del año.

Reducir los trámites que realizan los particulares con la finalidad de fomentar la actividad comercial, manteniendo las garantías sanitarias para el país.

Se deberá dar a conocer al interesado lo siguiente:

1. Si ya existen los requisitos.
2. Si está prohibido el ingreso de la mercancía.
3. Si se requiere de un análisis de riesgo o/y equivalencia de servicios veterinarios
4. Si la mercancía a importar está sujeta a registro.

Ventajas

- Obtención de requisitos a través de internet desde cualquier parte del mundo.
- Se establecen los requisitos en base a estatus sanitarios oficiales.
- Requisitos fundamentados a partir de información técnica-científica.
- Trámite de importación en punto de ingreso.
- Compatible con la Ventanilla Digital de Comercio Exterior (VUCEM)
- Reducción de tiempos en el proceso de obtención del Certificado.
- Eliminación de costos por paquetería.

Normatividad aplicable en Sanidad

Expedición de Certificados de Sanidad Acuícola

ARTÍCULO 105.- Requerirán de certificado de sanidad acuícola, de manera previa a su realización, las siguientes actividades:

III. **Los establecimientos en operación** en los que se produzcan, procesen, comercialicen, transporten y almacenen productos y subproductos acuícolas, así como productos BQFA;

ARTÍCULO 106.- También requerirán certificado de sanidad acuícola:

I. **Las instalaciones** en las que se realicen actividades acuícolas.
III. **Las Unidades de Cuarentena**.

NOM-011-PESC-1993, para regular la aplicación de cuarentenas, a efecto de prevenir la introducción y dispersión de enfermedades certificables y notificables, en la importación de organismos acuáticos vivos en cualesquiera de sus fases de desarrollo, destinados a la acuacultura y ornato en los Estados Unidos Mexicanos

Estar certificados les permite:

- ✓Permite la movilización en territorio nacional de crustáceos acuáticos vivos.
- ✓Exportación de Organismos acuáticos vivos.
- ✓Hacer exportaciones e importaciones.

SAGARPA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACIÓN

SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Antecedentes de los Procesos de Importación

2007

Certificados de Importación en recintos Fiscales solo para Crustáceos incluyendo Artemia, Poliquetos y Krill.

2012

Organismos Vivos (Acuacultura, Ornato, Investigación, etc.); Productos, y Subproductos de Peces, Crustáceos, moluscos, anfibios e invertebrados para consumo humano y animal y Químicos, Biológicos, Farmacéuticos y Alimenticios para uso o consumo de dichas especies

15 Fracciones arancelarias en el Art. 3º del Acuerdo de Mercancías Reguladas

Ingresan 161 fracciones nuevas al Art. 3° del Acuerdo

SAGARPA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACIÓN

SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Antecedentes de los Procesos de Importación

2012

Peces

De Agua dulce, Marinos Vivos, Consumo Humano, Consumo Animal, Ornamental Vivos, Refrigerados, Congelados, Secos, Salmuera, Harinas.

Crustáceos

De Agua Dulce, Marinos, Salobres, Aguas Frías, Aguas Profundas, Consumo Humano, Consumo Animal, Ornamental Vivos, Refrigerados, Congelados, Secos, Salmuera, Harinas.

Moluscos

Acuacultura, Consumo Humano, Ornato.

Anfibios, Reptiles

Cría, Acuacultura, Consumo Humano, Ornato

Microorganismos

(Protozoarios, Bacterias, Virus) Investigación, Diagnóstico, Constatación

Vegetales Acuáticos

Agua Dulce y Marinos

SAGARPA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACIÓN

SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Armonización de requisitos sanitarios

Autorizados para Exportar Productos Acuícolas y Pesqueros: Harinas y aceites de pescado.

Alemania

Arabia Saudita

Argentina

Australia

Brasil

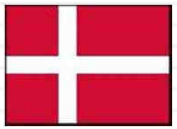
Canadá

Chile

Corea del Sur

Costa Rica

Cuba


Dinamarca

El Salvador

Filipinas

Grecia

Holanda

India

Indonesia

Inglaterra

Israel

Japón

Lituania

Malasia

Nicaragua

Nigeria

Perú

Puerto Rico

Singapur

Tailandia

Taiwán

Turquía

Vietnam

Armonización de requisitos sanitarios

Autorizados para Exportar Productos Acuícolas y Pesqueros: Harinas, aceites de pescado y tortugas de ornato.

China

Hong Kong

Autorizados para Exportar Productos Acuícolas y Pesqueros: Harinas y aceites de pescado, harina de crustáceos, peces, tortugas de ornato y larvas de tilapia para acuacultura.

EEUU

Honduras

Autorizados para Exportar Productos Acuícolas y Pesqueros: Harinas, aceites de pescado, alimentos balanceados y subproductos de especies acuáticas.

Venezuela

Panamá

SAGARPA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACIÓN

SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Evaluación de Servicios Veterinarios de los Países interesados en exportar

El país deberá solicitar al SENASICA el Reconocimiento como país autorizado para la exportación de la mercancía de su interés

Se solicitará información sobre los Servicios Veterinarios Oficiales

- Infraestructura
- laboratorios de diagnóstico
- Declaración obligatoria de enfermedades y vigilancia epidemiológica

Una vez que la información documental esté completa, se realizará una visita in situ para la constatación de los SVO

El SENASICA realizará la evaluación de los SVO

El país deberán solicitar la habilitación de cada una de los establecimientos interesados en exportar sus productos (información sobre procesos de elaboración)

Se homologaran los criterios sanitarios para la exportación.
El país enviará el modelo de certificado validado, indicando los elementos de seguridad

Se habilitará la Hoja de Requisitos de Sanidad Acuícola para la Importación en el Módulo de Requisitos.

El SENASICA realizará visitas de verificación cada 12 o 24 meses según el tipo de establecimiento

Artículos 8 Frac. VIII; 113 y 114 de la Ley General de Pesca y Acuacultura Sustentables
SVO- Servicios Veterinarios Oficiales

SAGARPA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACIÓN

SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Inocuidad Acuícola y Pesquera

El SENASICA a través de la Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera (DGIAAP), con el objeto de asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos de origen acuícola y pesquero, ha desarrollado:

- Siete manuales de referencia en Buenas Prácticas en la Producción y Procesamiento Primario con sus respectivas listas de verificación

- Cursos de formación con fines de Autorización de coadyuvantes:

  - Profesionales para la implementación y Terceros Especialistas para la evaluación de la conformidad.

- Instrumentos Regulatorios:
  - Acuerdo para determinar los Límites Máximos de Residuos Tóxicos y Contaminantes del Programa Nacional de Control y Monitoreo de Residuos Tóxicos en los bienes de origen animal y recursos acuícolas y pesqueros…….(DOF 09/10/2014)

CESAIBC
CESAY A.C.
Comité de Sanidad Acuícola de Baja California Sur A.C.
COSAEG
CESAT Comité Estatal de Sanidad Acuícola de Tabasco, A.C.
CESACHI COMITE ESTATAL DE SANIDAD ACUICOLA CHIHUAHUA, A.C.
CESAICAM
Estado de México
CESAPUE
CESACOL
COSAP
COMITÉ ACUÍCOLA HIDALGUENSE DE SANIDAD, A.C.
CESASIN
COSAEZ

SAGARPA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACIÓN

SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Reconocimiento de Buenas Prácticas

Camarón

Tilapia

Bagre

Trucha arcoíris

RECONOCIMIENTO

Clave: AC-MF-04-14- 0018

a la persona moral denominada :

"CONGELADORA DE PESCADOS Y MARISCOS DEL GOLFO, S.A. DE C.V."

Por la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura

En el procesamiento primario de jurel y pulpo, en la unidad: "Congeladora de Pescados y Mariscos del Golfo, S.A. de C.V." ubicada en: Calle 20 s/n, Col. ISSSTE, entre 5 y 7, C.P. 24400, Champotón, Campeche.

El Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera
MVZ Hugo Fragoso Sánchez

Jurel

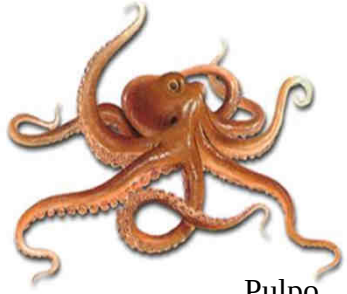
Lobina

Carpa

Ostión

Pejelagarto

Abulón



Pulpo

SAGARPA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACIÓN

SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Acciones para extracción de pulpo para la exportación a la Unión Europea

SENASICA

Elaboración de plan de acción:
- Identificación de áreas de mejora.
- Planificación.

Desarrollo de lineamientos / criterios técnicos para la implementación de Buenas Prácticas de Manejo a Bordo.

Realización de visitas de diagnóstico para conocer condiciones de desembarco en la península de Yucatán.

Capacitación en Buenas Prácticas de Manejo a Bordo al sector involucrado.

Desarrollo de cursos de Autorización de figuras de Coadyuvancia (Terceros Especialistas Autorizados) que realicen verificación con fines de Certificación / Reconocimiento de la implementación de Buenas Prácticas de Manejo a Bordo.

SAGARPA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACIÓN

SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Gracias

MVZ Mauricio Flores Villasuso
Director de Sanidad Acuícola y Pesquera
mauricio.flores@senasica.gob.mx
59051000 Ext. 51076
Blvd. Adolfo Ruíz Cortines No. 5010, Piso 5,
Col. Insurgentes Cuicuilco, Delegación Coyoacán,
México, D.F.