

Las buenas prácticas de cultivo, con sentido de inocuidad alimentaria, implican los siguientes procedimientos:

1. Realizar una selección del sitio donde se ubicará la granja, descartando aquellos lugares cercanos a fuentes contaminantes o que hayan tenido uso agrícola intensivo.
2. Asegurarse de que la calidad del agua utilizada en el cultivo no contiene contaminantes ni residuos tóxicos.
3. Mantener un ambiente de cultivo sano y limpio, tanto dentro de los estanques como en sus inmediaciones.

Para lograr producir con características de inocuidad, el CESAJ te brinda apoyo con asistencia técnica y capacitación para:

- * Identificación de riesgos por contaminantes físicos, químicos y microbiológicos.
- * Mejorar las instalaciones productivas y hacerlas más eficientes en la reducción de riesgos de contaminación.
- * Uso de medicamentos y sustancias químicas y tiempos de retiro para su eliminación.



Si tus labores diarias de cultivo las realizas con Buenas Prácticas de Producción Acuícola, obtendrás productos de calidad, mejorarás tus rendimientos y esto se reflejará en mayores ingresos.

Acude con nosotros o comunícate a nuestras oficinas:

Avenida Eclipse 2741, colonia Jardines del Bosque, Guadalajara, Jalisco
Teléfono 0133-3647-5376.
Emergencias: 045-33-3496-2057 y 496-2049
www.cesaj.org
info@cesaj.org
inocuidad@cesaj.org
sanidad@cesaj.org

¿Qué es Inocuidad?



“Cuidando la calidad de las especies acuícolas y la salud de los jaliscienses.”

Visite nuestra página:

www.cesaj.org



Subprograma de inocuidad Acuícola

¿Sabías que la generación de alimentos para consumo humano exige la responsabilidad de producirlos bajo mecanismos de Buenas Prácticas de Producción Acuícola (BPPA), o sea, vender pescados y mariscos que no enfermen a las personas que los consumen?

¿Qué es la inocuidad?

Se refiere a la ausencia de riesgos asociados con la enfermedad o muerte causada por el consumo de alimentos contaminados con compuestos biológicos, físicos o químicos.



Consideraciones de inocuidad

En 1995, la conferencia de la FAO aprobó el Código de conducta para la pesca responsable, que define la inocuidad y la calidad de los alimentos para productos procedentes de la acuicultura.

En el artículo 9, "Desarrollo de la Acuicultura", y en particular en el artículo 9.4°, se establecen varios lineamientos sobre el nivel de responsabilidad de la acuicultura de producción en granja. En este aspecto, se pide a los Gobiernos de los Estados que:

- a) garanticen la inocuidad de los productos y promuevan actividades para mantener su calidad.
- b) promuevan la participación activa de los granjeros en el desarrollo responsable de las prácticas de producción acuícola.
- c) promuevan esfuerzos para mejorar la selección y el uso apropiado de alimentos, aditivos alimentarios y fertilizantes, y que fomenten prácticas sanitarias y de higiene, así como el uso mínimo de agentes terapéuticos, medicamentos veterinarios, hormonas, antibióticos y otros químicos para controlar enfermedades.
- d) regulen el uso de químicos en la acuicultura que sean peligrosos para la salud humana y el medio ambiente.
- e) eliminen los desechos y despojos de los animales muertos, excesos de medicamentos veterinarios y otros químicos peligrosos.
- f) garanticen la inocuidad de los alimentos y promuevan la calidad, a través de cuidados antes y durante la cosecha, el transporte, el sitio de procesamiento y almacenaje de los productos.

En el caso de la inocuidad alimentaria a nivel granja, la observancia de las buenas prácticas de cultivo permite disminuir significativamente la presencia de agentes contaminantes en el producto final.

Un agente contaminante es un elemento físico, químico o biológico que conlleva un riesgo a la salud humana.

