

INOCUIDAD ACUÍCOLA Y PESQUERA

¿Qué es la Inocuidad Acuícola y Pesquera?

Es la garantía de que los alimentos de origen acuícola o pesquero no causarán daño al consumidor. Ésta se procura llevando a cabo diversas actividades, desde el origen (pesca o cultivo) hasta el consumo de dichos productos.

¿Cuál es el objetivo del programa?

Ser un sistema de control para disminuir los riesgos de contaminación en la producción acuícola y pesquera para proteger a la población de enfermedades que pueden ser causadas por un mal manejo de estos productos; así como mantener los estándares de calidad exigidos por el mercado nacional e internacional.

¿Dónde se realizan las actividades de inocuidad acuícola y pesquera?

El personal técnico del **CESAICAM** trabaja directamente en la producción primaria de productos acuícolas y pesqueros; particularmente en Unidades de Producción Acuícola (UPA), embarcaciones menores dedicadas a la pesca ribereña y plantas de manufactura del Estado.

¿En qué consisten las principales actividades?

- Promover y fomentar la implementación de las Buenas Prácticas de Producción Acuícola, Buenas Prácticas de Manufactura y Buenas Prácticas de manejo abordo.
- Capacitación y difusión a los productores y pescadores, sobre temas de enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS), buenas prácticas de limpieza y desinfección, higiene personal, manejo de materias primas y de los productos acuícolas y pesqueros.
- Desarrollar programas de participación voluntaria, de asistencia técnica y capacitación; que faciliten el proceso de certificación de las Unidades de Producción, plantas de manufactura y de embarcaciones menores en materia de Buenas Prácticas para fortalecer la producción de alimentos de origen acuícola y pesquero inocuos.