

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN EL COMERCIO AGROPECUARIO INTERNACIONAL

Edición de los trabajos presentados
en el seminario sobre el tema celebrado
los días 29 y 30 de septiembre de 1998
en el World Trade Center de México, D.F.

Organizado por:

- Secretaría de Agricultura, Ganadería
y Desarrollo Rural (SAGAR) de México
- Instituto Interamericano de Cooperación
para la Agricultura (IICA)

© Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) / Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural (SAGAR) de México.
Enero 1999.

Derechos reservados. Prohibida la reproducción total o parcial de este documento sin autorización escrita del IICA y la SAGAR.

Las ideas y los planteamientos contenidos en los artículos firmados son propios de los autores y no representan necesariamente el criterio del IICA y/o la SAGAR.

El Área de Sanidad Agropecuaria del IICA se encargó del levantado de texto y la diagramación de este documento. La Editorial Agroamérica, por medio de la Unidad de Edición y Traducción, fue responsable de la revisión estilística, y por medio de la Unidad de Diseño, Diagramación, Impresión y encuadernación, del diseño de portada, montaje, fotomecánica, impresión y encuadernación.

Seminario Inocuidad de los Alimentos en el Comercio Agropecuario Internacional
(México, D.F. : 1998).

Trabajos presentados en el seminario / ed. Por el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura y la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural de México. - San José, C.R. : IICA, 1999.

239 p.; 23 cm. - (Serie Ponencias, Resultados y Recomendaciones de Eventos Técnicos / IICA, ISSN 0253-4746; no. A1/SC-99-01).

ISBN 92-9039-393 9

Ed. También en Inglés: Seminar on Food Safety in International Agricultural Trade.

1. Inocuidad alimentaria. 2. Comercio internacional. I. IICA. II. SAGAR. III. Título. IV. Serie.

AGRIS
Q03

DEWEY
664.07

SERIE PONENCIAS, RESULTADOS
Y RECOMENDACIONES DE EVENTOS TECNICOS
ISSN 0253-4746
A1/SC-99-01

Enero, 1999
San José, Costa Rica

**LA ESTRATEGIA EN INOCUIDAD DE ALIMENTOS
DE LA SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y
DESARROLLO RURAL (SAGAR)
DE MÉXICO**

*Dr. Jaime Almonte Alvarez
Asesor del Subsecretario de Agricultura
y Ganadería de la SAGAR de México*

Con respecto a las exportaciones de frutas y hortalizas frescas a los Estados Unidos, la exportación de hortalizas frescas creció un 46% de 1993 a 1997, pasando de cerca de US\$814 millones a US\$1189 millones. A junio de 1998, el valor de las exportaciones fue de US\$1033 millones, sin tomar en cuenta la temporada en que México más exporta, que es el invierno. Se estima, por lo tanto, que este año se va a superar fácilmente el nivel de exportación de hortalizas frescas del año pasado.

En cuanto al valor de las exportaciones de frutas frescas, en el mismo período se presentó un crecimiento de 43.8%, ya que se pasó de US\$356 millones a US\$512 millones a junio de este año.

En 1997 este valor total de las exportaciones fue de US\$4000 millones y a junio de este año llevamos cerca de US\$2800 millones. En 1997 el 53.7% (unos US\$2160 millones) fue aportado básicamente por tres rubros de exportación: frutas y hortalizas frescas, frutas y hortalizas procesadas y jugos.

En la exportación de frutas y hortalizas procesadas y de jugos, los valores también van en ascenso. En el caso de las frutas y hortalizas procesadas, el comercio creció

alrededor de 16.3%, al pasar de US\$331 millones en 1993 a US\$385 millones en 1997. A junio del presente año, hemos exportado frutas y hortalizas procesadas en el orden de los US\$224 millones. En el caso de los jugos, el incremento que se presentó fue de 109%, ya que el valor de las exportaciones pasó de US\$32 millones en 1993 a US\$67 millones en 1997 y a junio de 1998 se han exportado US\$55 millones.

En mayo de 1998, el presidente Clinton anunció su iniciativa denominada "Inocuidad Alimentaria del Campo a la Mesa". En octubre del año pasado fue acotada básicamente a productos hortícolas y frutícolas domésticos e importados. Durante el año fiscal de 1998, esta iniciativa contó con un presupuesto de US\$43 millones. Ahora está en el Congreso y en el Senado hay una batalla legislativa para obtener un incremento adicional de US\$101 millones.

La guía que en 1997 publicaron la Agencia para la Administración de Drogas y Alimentos (FDA) y el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA), titulada "Guía para reducir los riesgos microbiológicos que coadyuvan la inocuidad alimentaria en frutas y hortalizas frescas", es un resumen de las regulaciones o requerimientos básicos con que deben cumplir los productores y los procesadores. Estas regulaciones se ven reflejadas en dos documentos, el de Buenas Prácticas Agrícolas (BPAs) y el de Buenas Prácticas de Manufactura (BPMs). El Gobierno de México, en coordinación con su sector productivo, ha participado activamente en el proceso de hacer comentarios sobre ambos documentos. Se ha planteado una serie de inquietudes muy legítimas de los productores y los empacadores, principalmente por el hecho de que gran parte de la responsabilidad de cumplimiento recae en el productor.

Se ha remitido una serie de comentarios valiosos y creemos que debemos hacerles saber al FDA y al USDA que este tipo de medidas deben basarse en principios científicos, en metodologías que evalúen los riesgos y en todos los principios contemplados por la Organización Mundial del Comercio (OMC) y en tratados y acuerdos de libre comercio.

El objetivo de la guía es claro: pretende reducir riesgos microbiológicos y mejorar el sistema de inocuidad de frutas y hortalizas y, de esta manera, elevar los niveles de protección y garantizar la salud pública.

Ha sido difícil explicar a los productores el concepto de riesgos microbiológicos y de microorganismos. La Guía hace referencia a algunas bacterias como *Escherichia*, *Salmonella*, *Vibrio cholerae* y *Shigella*; a parásitos como *Giardia lamblia* y *Cyclospora*; y a virus como el de la hepatitis A y el Norwalk. Enfermedades transmitidas por todos estas bacterias, parásitos y virus se han detectado en México: en 1996 cerca de 3.4 millones de personas se enfermaron por consumir alimentos asociados con estos virus y bacterias y la Secretaría de Salud informa de la muerte de 9000 personas por causa de éstos.

El 13 de abril de 1998, la FDA publicó en el Federal Register una propuesta de guía para reducir estos riesgos, que reunía el compendio de BPAs en el campo y de BPMs en el empaclado. Los comentarios públicos y sugerencias sobre dichos documentos fueron enviados y recibidos antes del 29 de junio. La Secretaría de Agricultura de México, por instrucciones del Sr. Secretario, en abril instauró un grupo técnico de trabajo, el cual se dio a la tarea durante mayo y junio de recorrer los 15 estados del país donde se concentra la mayor producción hortícola y frutícola, para tratar de enriquecer ese documento y de tener el punto de vista de los productores, exportadores y empacadores.

De esa manera, la Secretaría emitió un documento, con las observaciones correspondientes. Se está a la espera de que la FDA publique la regulación final. Se habla mucho de adoptar el Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP), pero los productores han hecho la sugerencia de que no corramos mucho porque nos podemos cansar. La guía que emite la FDA y el USDA es una guía que no está requiriendo aún el HACCP. Este será requerido eventualmente en un año o dos años más, pero es muy difícil llegar ahora a los productores y exportadores y decirles que lo instalen. Se requiere de un proceso de capacitación y difusión apropiado sobre el sistema HACCP y cómo se puede ir incorporando gradualmente.

En este momento la guía no pide que se instale un HACCP en frutas y hortalizas, ya que no se cuenta con la base científica para exigirlo. Las hay en carnes, porque ya existen esas bases científicas desarrolladas. El FDA, el USDA y las universidades estadounidenses, junto con los países exportadores, pueden trabajar conjuntamente para establecer esa base científica que defina cuáles son los puntos críticos de control. Aún no se tienen esas bases, pero sí se cuenta con BPAs en el campo y BPMs en el empaçado.

Lo que vimos en el vídeo que les mostró fue el fin del mundo para muchos productores de Sinaloa, Sonora, Baja California o Guanajuato, por lo que tratamos de afrontar el problema desde una perspectiva proactiva, positiva y constructiva. Vemos en esta iniciativa de inocuidad alimentaria una oportunidad de mercado muy clara para el sector frutícola y hortícola. Las ventajas competitivas y comparativas de México descansan grandemente en esos dos subsectores, en el de hortalizas y frutas frescas y en el de los procesados. Veamos algunos datos relacionados con áreas en que concentramos nuestros esfuerzos.

De 1989 a 1997 se sembraron 20 millones de hectáreas. De éstas, cerca de 14 millones (67-68%) fueron sembradas con granos, el 6% con frutas y el 3% con hortalizas. Los valores de producción de cada uno de esos cultivos son los siguientes: el valor promedio total de la producción en ese período fue de 115 000 millones de pesos corrientes. De éstos, el 36% se generó de los granos, el 16% de las hortalizas, el 18% de las frutas y el 1% de las flores.

Con base en estos datos, no queremos decir que el cultivo de granos no sea importante; lo es para la dieta del mexicano. El objeto es ejemplificar un poco que tenemos un sector que ha demostrado que tiene potencial y vamos a ver por qué. Exportamos 49 especies hortícolas, 57% de las cuales (hortalizas y verduras) se concentran en los estados donde estamos dirigiendo en forma prioritaria nuestros esfuerzos.

A los productores de hortalizas de esos estados les hemos vendido la idea de que el sector todavía tiene posibilidades enormes de crecer. En 1997 Estados Unidos importó cerca de US\$1700 millones; México participó con cerca del 66% de esas exportaciones en fresco de 46 especies diferentes. Los demás países, tales como Canadá y los de América Central, Suramérica y el Caribe, contribuyeron con el resto.

En cuanto a frutas, exportamos cerca de 76 especies tradicionales y no tradicionales. De éstas, el 87% se cultivan en los estados en donde concentramos esfuerzos para informar a los productores y exportadores sobre esta iniciativa. Las expectativas de mercado que tenemos para frutas desde nuestro punto de vista son aún más halagadoras que las de las hortalizas. En 1997, Estados Unidos importó cerca de US\$2500 millones en frutas de todo el mundo; cerca del 19% fue importado desde México.

En otro orden de cosas, se realizó un esfuerzo por informar a los estados sobre el contenido de esta iniciativa en inocuidad de alimentos. Fue un proceso difícil, por cuanto contiene muchas referencias a regulaciones domésticas. Se trató de trabajar a nivel global con los delegados, Secretarios de Agricultura en los estados, representantes de los productores, exportadores, empacadores y transportistas, explicando el objetivo de la Guía, los factores de riesgo más importantes y su relación con la cadena de producción agroalimentaria.

Se resumió la Guía y se identificaron tres factores de riesgo. El primero es el agua, incluyendo la de uso agrícola (riego y mezclas), la de uso agroindustrial y la de lavado y enfriamiento. Se analizaron, desde el punto de vista de la fuente y de la calidad, los factores que definen el potencial de riesgo microbiológico del agua.

El hecho de que en México hay una gran contaminación en el agua es un problema que requiere de la atención del sector productivo exportador, así como de la sociedad en su conjunto.

Muchos productores se quejan de que las industrias contaminan sus mantos freáticos, pero ellos también son en parte responsables de esta contaminación. Dada la seriedad de este problema, tratamos de solicitar a los productores que hicieran un esfuerzo. Se realizó un diagnóstico preliminar para determinar los niveles de contaminación, dado que no sabemos hasta el momento el tipo de regulación final que vaya a emitir la FDA.

El segundo factor de riesgo lo constituyen los residuos y los abonos. Hay dos principios básicos que deben considerarse en relación con este tipo de factores: 1) los productores deberán seguir los lineamientos sobre BPAs en el

manejo de abonos y residuos; así como de aguas negras para reducir los riesgos microbiológicos; 2) las BPAs deberán aplicarse en el uso de abonos, que incluye tratamientos para reducir patógenos y maximizar el tiempo entre la aplicación y la cosecha. Aquí se tiene el gran problema de la contaminación causada por las descargas de aguas negras de las ciudades en los ríos y el alto contenido de *E. coli* y de coliformes en el agua que se usa para riego o procesamiento.

El tercer factor de riesgo, que es muy complejo, está íntimamente ligado con la pobreza. Donde hay pobreza no hay agua y existen varios factores que tratamos de analizar. Hay un principio básico para la sanidad y el higiene como factores de riesgo que se relaciona con la infraestructura sanitaria. En nuestras zonas exportadoras tenemos cerca de 2.5 millones de jornaleros agrícolas que migran desde los estados del sur a los estados del noreste de México. Estas migraciones son temporales y no se cuenta con la infraestructura sanitaria apropiada para los trabajadores, tanto en el campo como en las áreas de empaque. Existen ranchos donde viven y trabajan 3000 trabajadores temporales; hay otros en que cerca de 10 000 trabajadores viven por períodos de 3-4 meses.

Otro factor de la sanidad e higiene está relacionado con las operaciones de carga y descarga, debido a lo cual en esta estrategia se consideró la participación de la Secretaría de Comunicaciones en transportes.

Tratamos de trabajar con los productores con el fin de prepararlos. Por las pláticas que hemos tenido con la FDA y el USDA, sabemos que esta Guía es de aplicación voluntaria, que disponemos de un período de ajuste, y que continuaremos trabajando con el sector productivo y de manufactura para tratar de mantenerlos informados de todo este proceso. Para ello desarrollamos un ejercicio sencillo

orientado a evaluar la situación de las labores en el campo y en las instalaciones de empaque. Lo que tratamos de hacer no es un HACCP científico como el que está desarrollado para cárnicos u otros productos, sino un HACCP con sentido común, con el fin que el productor y el empacador en sus diferentes unidades revisen algunos puntos críticos de riesgo e identifiquen aquellos que consideren que pueden estar presentes, tanto en el campo como en el empaque.

En el campo, lo primero es el análisis del agua para riego, con base en cinco factores: origen, sistema de distribución, potencial de contaminación, el uso del suelo y calidad.

Otro factor es la limpieza general en el predio, incluyendo la aplicación de principios de limpieza en tablas, caminos, canales, drenajes y periferia del lote. Otro de los factores se relaciona con el jornalero agrícola que trabaja en el campo, en relación con el cual se contemplaron varios aspectos: principios básicos de higiene, salud y limpieza, así como el manejo del agua para consumo, de manera que, evitando, por ejemplo, tomar agua sin vaso de una llave, y contando con agua purificada y con vasos u otros recipientes desechables para tomar el agua, se evite contaminarla.

Otro de los factores fue el material que se utiliza para el acarreo. Por ejemplo, a los productores de Sinaloa se les indicó que las cubetas que se utilizan para cargar la berenjena debían limpiarse y desinfectarse todos los días.

A los exportadores se les brindaron recomendaciones en cuanto a las instalaciones de vivienda y servicios para los trabajadores y sus familias, relacionadas con el número apropiado de letrinas, lavaderos y lavados, el higiene de todas estas instalaciones y un apropiado sistema de evacuación y tratamiento de aguas residuales, a fin de que éstas no cayeran a los canales de riego.

Un diagnóstico sobre estos principios básicos les fue solicitado a los señores Delegados de agricultura en los 15 estados del país. Estamos a punto de iniciar una serie de reuniones en varios estados para analizar los resultados.

Con respecto al empaque, dado que participaron los empacadores de los principales productos de exportación, se consideraron cosas muy prácticas. Una fue el agua para procesamiento; por ejemplo, se puso énfasis en que los pináculos, las cisternas y los depósitos de agua potable estuvieran en buenas condiciones, que contaran con mecanismos que los protegieran de la contaminación y que hubiera un sistema eficiente para el despojo de las aguas residuales.

Otro de los factores fue la limpieza general, de acuerdo con los mismos lineamientos establecidos para el campo: que las instalaciones estuvieran en buen estado y que las áreas de empaque se mantuvieran sin basura, polvo, agua encharcada y objetos en desuso. Se analizó la limpieza del piso bajo la maquinaria, los pasillos para el personal, las montacargas y demás maquinaria, el área de envasado, el área activa, la bodega de enfriamiento, las zonas de carga, las áreas de desecho y todas aquellas instalaciones por donde el producto pasa.

Otro de los puntos que les solicitamos identificar fue el agua para consumo del trabajador, enfatizando que tuvieran agua purificada, que utilizaran vasos desechables para uso individual y que contaran con un número adecuado de bebederos. En cuanto al personal de empaque, se llamó la atención sobre los principios de limpieza e higiene personal y se solicitó que revisaran varios aspectos de la infraestructura del empaque: que las instalaciones para el empaque estuvieran en óptimas condiciones sanitarias, que hubiera

suficientes servicios sanitarios separados del área de empaque; que los sanitarios contaran con agua, corriente, lavados, papel higiénico y jabón; que en la instalación hubiera una serie de letreros que indicaran a las personas que se lavaran las manos; que no hubiera personal comiendo adentro y que los sanitarios se mantuvieran limpios y desinfectados.

En líneas generales, esta fue la estrategia utilizada para obtener información valiosa, que nos ayudara en la siguiente etapa, que es establecer las BPAs y las BPMs, el HACCP y otras cosas que se requieran.

En abril de este año, el Secretario de Agricultura, Ing. Romárico Arroyo, convocó a una reunión a diferentes dependencias del Gobierno Federal, incluida la Secretaría de Salud y de Comercio, para conformar un grupo técnico de trabajo en inocuidad de alimentos.

Este grupo está constituido por tres actores principales. El primero es el Gobierno Federal, representado por la SAGAR, la Comisión Nacional de Sanidad Agropecuaria, el Instituto de Investigaciones Forestales y Agropecuarias (INIFAP), el Instituto de Capacitación (INCA), la Secretaría de Comercio, para las negociaciones con otros países, la Secretaría de Desarrollo Social (SEDESOL), para los aspectos relativos a los jornaleros agrícolas, el Banco de México (BANCOMEX), para impulsar campañas de promoción comercial, la CONAGUA y el Instituto Nacional de Ecología, para conducir los asuntos de medio ambiente y calidad del agua. También participaron las universidades y los organismos nacionales de normalización y certificación, tales como el Instituto Mexicano de Normalización y Certificación (IMNC), la Sociedad Mexicana de Normalización (NORMEX), Calidad Mexicana de

Certificación (CALMECAC) y el Sistema de Educación (SEPCONACIP).

El segundo actor está representado por los gobiernos estatales representados por los gobernadores y secretarios de Agricultura de los estados, del sector Salud (para los asuntos de seguro social), de Trabajo, para lo referente a seguridad laboral, y de Salubridad y Asistencia.

El tercer actor fue el sector privado, representado por los productores, exportadores y empacadores de estos productos.

Estas son las entidades a las cuales hemos dirigido la estrategia, informándoles y tratando de venderles la idea de que esto es una oportunidad de mercado. En una primera fase, esperamos no sólo cubrir la parte de los productos de exportación, sino también corregir los problemas existentes con nuestra población, por lo que esta estrategia se requiere para todo el territorio nacional. En una segunda fase pensamos incorporar otros estados; ya hay otros seis estados que están solicitando su incorporación: Baja California Sur, Oaxaca, Yucatán, Quintana Roo, Puebla y Nuevo León.

La estrategia que impulsamos tiene diez líneas de acción. La primera es proveer información y establecer compromisos con las entidades federativas, los productores y los exportadores. En mayo y junio les explicamos la iniciativa de inocuidad de alimentos, sus alcances y qué íbamos a hacer. Un importante compromiso que debíamos cumplir era analizar las guías que va a implementar la FDA y enviar los comentarios a tiempo. Otro era la identificación de factores de riesgo microbiológico. Estamos en el proceso de unir las encuestas que se aplicaron y de elaborar diagnósticos, no sólo en el campo sino también en las instalaciones de empaque, sobre la situación existente en cada una de las

unidades productivas y procesadoras dedicadas a la exportación.

La segunda línea de acción, que la estamos trabajando con el Instituto Nacional de Capacitación Agropecuaria, el BANCOMEX y fundaciones de Estados Unidos, está relacionada con la capacitación y la asistencia técnica. No podemos ir a los productores y venderles la idea de que hay que implementar el HACCP; debemos, más bien, explicarles de qué se trata y hacerles ver que la calidad es importante. El proceso de incorporación debe ser gradual. Este programa de capacitación y asistencia técnica lo anunciará el Secretario de Agricultura en las próximas semanas. Es un programa integral que cubre al productor y al procesador de productos, de quienes se requiere su disposición y compromiso.

Otra de las líneas de acción que estamos promoviendo es la instrumentación de proyectos de investigación en los estados. Para poder hablar de un HACCP en frutas y hortalizas, requerimos criterios científicos, con muchos de los cuales no contamos. Estamos animando a nuestros investigadores nacionales para que coordinen con investigadores de Estados Unidos y otros países acciones que les permitan definir, por ejemplo, cuál es la temperatura del agua más adecuada para que la *Salmonella* no entre en un tratamiento biotérmico o cuál es la carga microbiana máxima que puede tener un racimo de uvas para que sea apto para el consumo humano. Hay muchas interrogantes, a las cuales tarde o temprano debemos dar la respuesta que todavía no conocemos. Para ello estamos instando a nuestros sistemas de investigación en México y a la Fundación PRODUCE para que implementen proyectos de investigación relacionados con cada parte de la cadena.

La cuarta línea de acción se relaciona con jornaleros agrícolas; aquí estamos descansando fuertemente en el

programa que tiene la Secretaría de Desarrollo Social (SEDESOL), con el cual atiende a 2.5 millones de jornaleros agrícolas del país. Este programa se inició en 1991 en seis estados del país, entre ellos los estados del noreste, concentrándose en acciones de educación, vivienda, salud e infraestructura, con aportes federales, estatales y de los productores o empacadores en la unidad de producción. Actualmente este programa cubre cerca de 14 estados en todo el país. Consideramos que, si bien con él no vamos a poder atender el 100% de las demandas de los 2.5 millones de jornaleros, sí podremos ayudar a un número significativo de ellos.

Como cualquier otro país, tenemos un problema muy grave con la calidad del agua. Estamos trabajando con la Comisión Nacional del Agua, para echar a andar un proyecto que nos permita hacer un diagnóstico muy claro sobre el estado de nuestros pozos profundos, en los distintos distritos de riego que tenemos contemplados en esta estrategia.

Para nosotros, la calidad no se refiere sólo a producir un producto que sea bonito o fitosanitariamente sano. También se relaciona con poder obtener un producto sin riesgos microbiológicos, químicos o físicos para los consumidores, y producido en unidades donde no se violen los principios de seguridad e higiene de los trabajadores. Nuestra visión de calidad es más global y considera una serie de factores que los productores y exportadores encontrarán tarde o temprano en los mercados internacionales. Por ello, este programa de aseguramiento de la calidad representa una parte esencial de nuestra estrategia. El HACCP sólo es una de las fases y consideramos que con el tiempo podemos ir implementando otras fases en los diferentes estados.

Por último, otra de las líneas de acción que tenemos es la campaña de imagen para promover comercialmente nuestros productos; no solamente para protegernos de todo el daño

que nos han hecho los productores organizados de Estados Unidos, sino también para elevar el consumo de nuestros productos y demostrar que los productos mexicanos que se exportan a Estados Unidos tienen los mejores estándares de calidad y que fueron producidos bajo las mejores normas. Estos programas van a ser esenciales para que nuestros productos alcancen una mayor competitividad en el mercado en los próximos años.

Hemos impulsado mucho este esquema de aseguramiento de la calidad como un instrumento para lograr esta inocuidad alimentaria; en este caso, para hortalizas y frutas, pero puede ser también para carne u otros productos. Pensamos que ésta es una acción muy innovadora para ofrecer productos nutritivos y de alta calidad. ¿En qué se basa este programa? Pues se basa, en su fase más sencilla, en la identificación de riesgos microbiológicos en campo y en las instalaciones para el empaque; o bien en algunas prácticas agrícolas o de manufactura bajo un enfoque HACCP parcial.

Todo esto lo debemos hacer mediante la instalación de un esquema integral de tecnologías para la calidad. Me refiero a cuatro aspectos básicos: la normalización, la certificación, la verificación y las pruebas de laboratorio. En México, al igual que en Estados Unidos y otros países, en asuntos de riesgo microbiológico, químico o físico hay más de diez agencias involucradas. Por ejemplo, en la parte de normalización y los aspectos que tienen que ver con la Guía, hay cerca de 225 normas oficiales, voluntarias y obligatorias, que fueron expedidas en su momento por cerca de siete dependencias del gobierno federal. No hay una sola institución responsable por todas ellas. Además, se presenta el problema de que nuestras dependencias no fueron creadas para el comercio tan complejo que estamos experimentando hoy en día. Pensamos que debemos actuar, crear e impulsar esquemas normativos que permitan que esa calidad total esté

respaldada por una serie de elementos y que los organismos de tercera parte puedan establecer estos esquemas de normalización.

Estos procesos no se hacen de la noche a la mañana; llevan mucho tiempo, pero deben iniciarse con algo y es lo que le hemos estado proponiendo a nuestros productores y empacadores. Tenemos varios recursos para impulsar estos programas. Desde el punto de vista sanitario y zoonosanitario, tenemos cerca de 704 oficiales y personal técnico de la Secretaría acreditado en todo el país para administrar las leyes y la Ley Federal de Sanidad Vegetal y Animal.

En este momento hay alrededor de 4800 técnicos acreditados, cerca de 3900 en el área de salud animal y 900 en el área de sanidad vegetal. También hay 80 normas oficiales mexicanas obligatorias y 67 normas mexicanas para calidad relacionadas con los productos agrícolas y pecuarios.

En todo el país, existen 64 organismos auxiliares de productores, a través de los cuales, y con el apoyo de funcionarios acreditados, podemos establecer los esquemas de inspección y verificación en el país. Hay 142 laboratorios privados acreditados, personal para el resguardo de aeropuertos, puertos y fronteras, cerca de 98 puntos de inspección externa y unos 43 puntos de inspección interna. Se manejan 15 protocolos sanitarios tanto en materia animal como vegetal con los Estados Unidos. Dos de los más conocidos, que corresponden a la exportación de aguacate y mango a los Estados Unidos y a la importación de durazno y manzana, están trabajando bien, por lo que podemos aprender mucho de las experiencias de su implementación.

En cuanto al programa fitozoonosanitario, se han instrumentado 20 campañas y cinco cordones dentro del concepto de regionalización, y se cuenta con el sorporte

técnico de seis centros regionales de referencia de las diversas disciplinas.

De acuerdo con nuestra Ley Federal de Metrología, el gobierno federal delegó en el sector privado las labores de normalización, certificación y verificación de productos, procesos y personas. Ahora los organismos nacionales deben ejecutarlas. Esperamos implementar un programa de aseguramiento de la calidad total que tenga los siguientes elementos: todo el endamiaje de normas oficiales mexicanas en materia de sanidad vegetal; los protocolos mismos, en el caso del aguacate y el mango; y los requerimientos sobre inocuidad que hasta ahora no son HACCP, sino BPAs y BPMs voluntarias. Queremos establecer las BPAs, después las BPMs y gradualmente, de aquí a un año, tratar de poner a andar el HACCP. Para ello vamos a empezar a preparar a nuestra gente desde ahora.

Después de lo anterior, deseamos preparar una serie de manuales: un manual sobre procedimientos técnicos operativos, un manual de procedimientos de aseguramiento de la calidad y un manual de calidad. Nuestro objetivo es que nuestro sistema se alinee a las normas ISO 9000, acorde con los estándares internacionales, o ISO 14000, si incluimos normas relacionadas con asuntos de medio ambiente. Esto es lo que la Secretaría espera lograr y muchos de los productores y exportadores comparten este ideal. Sin embargo, no debemos apresurarnos demasiado. Primero tenemos que capacitar a nuestras gentes y explicarles de qué se trata esto. Todo este proceso va a durar años, pero pensamos que los productores y exportadores mexicanos lo van a culminar exitosamente.