

Hermosillo.- La Sagarpa realizó aquí un curso de capacitación de la regla HACCP para disponer de herramientas entre el personal de Senasica y empresas con interés en la exportación de sus productos a mercados de la Unión Europea.

El Sistema de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos (HACCP, por sus siglas en inglés) es reconocido mundialmente como herramienta para asegurar la inocuidad de los alimentos; es un requisito obligatorio para penetrar a mercados de Estados Unidos y la Unión Europea.

El Delegado de SAGARPA en Sonora, Fernando Miranda Blanco, inauguró el evento que tuvo participantes de Baja California Sur, Baja California, Sinaloa, Chihuahua y Sonora.

“El objetivo de este curso es capacitar al personal de Senasica y de las empresas proveedoras de carne de bovino, carne de equino y miel, en la implementación y vigilancia del sistema HACCP que el mercado europeo establece como requisito para la importación de estos productos”, dijo el instructor Antonio López Hernández.

El curso fue promovido por la Dirección General de Importación y Exportación del Servicio Nacional de Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria (Senasica), con el patrocinio del Proyecto de Facilitación del Tratado de Libre Comercio entre México y la Unión Europea (PROTLCUEM) y concluyó este viernes.