

|                            |                            |                     |
|----------------------------|----------------------------|---------------------|
| Fecha<br><b>12.10.2022</b> | Sección<br><b>Política</b> | Página<br><b>20</b> |
|----------------------------|----------------------------|---------------------|

## ONG pide no exentar de revisión sanitaria alimentos baratos

ANGÉLICA ENCISO L.

No debe exentarse la revisión sanitaria e inocuidad de los alimentos que entren al país por más baratos que sean. Tampoco está a discusión que el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (Senasica) tiene muchas fallas, ya que hay puertos donde falta personal y especialistas para detectar las plagas o enfermedades que entran al país, consideró José Durán, de la Unión Campesina Democrática.

Mientras, Envu, empresa de Bayer, apuntó que datos de la Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) señalan que existen unos 200 padecimientos causados por el consumo de alimentos contaminados.

Durán explicó que conoce los puertos de Manzanillo, Altamira y la zona de aduana de la Ciudad de México, donde las deficiencias estriban en la capacidad de personal: "se contrata gente por compadrazgo o amiguismo, pero no de especialidad técnica, no hay suficientes especialistas que puedan definir con exactitud lo que entra al país".

"Hay quienes no son capaces de distinguir un huevo de insecto de un ácaro o de cualquier plaga no visible al ojo humano, hay mucha deficiencia", dijo. Además, en las grandes

importaciones lo único que hace Senasica es muestrear una pequeña parte y con eso dice que es viable.

Leticia López, directora de la Asociación Nacional de Empresas Comercializadoras, dijo que ya se sabe que Senasica ha estado al servicio de las asociaciones y de las agroempresas y se tendría que replantearla; es un tema pendiente la calidad de lo que se importa y exporta.

Tabata González, experta en gestión de plagas y coordinadora del equipo de Desarrollo de Soluciones de Envu para México, Centroamérica y Pacto Andino, dijo que "la materia prima almacenada puede venir contaminada desde el campo. Así, se pueden contaminar las instalaciones en área de procesos de alimentos, las cuales tienen limitaciones de tratamiento por plaguicidas".

Mencionó que si la contaminación "no se detecta a tiempo, el problema puede llegar al consumidor final, amenazando su salud. Dependiendo de la plaga, se puede tener también infestación en la casa del consumidor por los productos que ha adquirido contaminados de la industria".

Entre las plagas que afectan la industria alimentaria se encuentran cucarachas, roedores y moscas, que pueden llevar a la comida bacterias peligrosas, como *Salmonella* y *Escherichia coli*.

