



• **La Inocuidad Agroalimentaria**

Es la garantía de que un alimento **no cause daño** al consumidor cuando sea preparado o ingerido por una persona.

• **Los alimentos son:**

De origen animal como las carnes, leche cruda o huevos; y los de origen vegetal como las frutas, legumbres u hortalizas que puedas ingerir. Es decir **alimentos frescos o de procesamiento primario**, que no han sido sometidos a un proceso de fabricación, como el caso de los enlatados.

• **Causan daño los alimentos?**

Sí, cuando están **contaminados** por sustancias químicas que se utilizan para facilitar la producción de alimentos como: plaguicidas, herbicidas, fungicidas, antibióticos en exceso, o microorganismos como bacterias, virus, hongos, parásitos; entre otros, que pueden estar en el ambiente.

• **Derechos de los consumidores**

Consumir alimentos **inocuos**, recibiendo de los proveedores la información del producto, garantías, advertencias y riesgos predecibles para poder tomar una decisión al momento de comprar un alimento.

• **Deberes de los consumidores**

Verificar en el empaque de los productos frescos, el registro de **Autorización Sanitaria** otorgado por el SENASA; comprar alimentos que se vean frescos, limpios, no contaminados y con buena apariencia; almacenar sus alimentos en un lugar fresco y seguro; entre otros.

Responsables de la Inocuidad Agroalimentaria

Primeros responsables

Los procesadores de alimentos, distribuidores, comerciantes de medicamentos veterinarios y plaguicidas; productores, transportistas, distribuidores y manipuladores de alimentos. Es decir todos los que intervienen en el abastecimiento de alimentos hacia la población.

Segundos responsables

El SENASA, quien controla y garantiza que se produzcan alimentos sanos e inocuos, a través de reglamentos, manuales y guías apropiadas para el cumplimiento de ello; que comprenden la aplicación de las buenas prácticas de producción e higiene y programas de gestión de riesgos que incluye inspecciones, autorizaciones, certificaciones, monitoreo, entre otros.

Terceros responsables

Son los consumidores; encargados de almacenar, manipular y preparar los alimentos de manera apropiada, con la finalidad que no causen daño a su salud.



Come tranquilo