



Cd. Obregón, Sonora a 23 de agosto de 2018.

Asunto: Constancia de Buenas Prácticas de M&M Acuacultores, S.P.R. de R.L. (Acción Acuicultura, S.A. de C.V.)

A QUIEN CORRESPONDA

PRESENTE

Por medio de este conducto envío a Ud. un cordial saludo y aprovecho la ocasión para informarle que la Unidad de Producción Acuícola de camarón **M&M Acuacultores, S.P.R. de R.L. (Acción Acuicultura, S.A. de C.V.)**, ubicada en la JLSA de Bahía de Kino, Hermosillo, está adherida al programa de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (Programa de Inocuidad Federal) del Comité de Sanidad Acuicola del Estado de Sonora, A.C.; esta Unidad año con año implementa satisfactoriamente las Buenas Prácticas para la inocuidad, descritos en el Manual de Buenas Prácticas de Producción Acuicola del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA).

Las Buenas Practicas de Producción Acuicola de Camarón, contempla la supervisión constante de la Calidad del sitio de cultivo, higiene y salud, limpieza y desinfección, sanidad acuicola, manejo de alimento balanceado, manejo de químicos, calidad de agua, manejo de cosecha y capacitación, los cuales son supervisados durante todo el proceso de cultivo por el profesional de campo Biol. José Luis Molina.

Actualmente se encuentra en proceso de certificación, ya que, a partir de noviembre de 2017, SENASICA cambio de Reconocimiento oficial a CERTIFICACIÓN DE INOCUIDAD. Tentativamente para el mes de octubre terminaría el proceso de Certificación y el documento llegaría un mes después de concluido el proceso.

Para cualquier duda o aclaración respecto a la información y solicitud, nos ponemos a sus atentas órdenes, aprovechando este conducto para reiterarle un afectuoso saludo.

ATENTAMENTE


BIOL. RAFAEL CELIS MENDOZA

COORDINADOR DEL PROGRAMA DE INOCUIDAD ACUÍCOLA

C.c.p. . Miguel Ángel Castro Cosío, Presidente del COSAES.
C.c.p. Expediente.