



# Inocuidad Acuícola

La inocuidad alimentaria se refiere a las condiciones y prácticas que preservan la calidad de los alimentos para prevenir la contaminación y las enfermedades transmitidas por el consumo de alimentos. Durante las visitas los técnicos realizarán inspecciones en las instalaciones y sus procesos productivos para mejorar visita con visita. También se realizaran apoyos en la elaboración de documentación, implementación de procesos y apoyo para lograr la certificación en BPPA (Buenas Practicas De Producción Acuícola).

## **Servicios Realizados:**

- Visitas de Asistencia Técnica. (Visitas de Diagnostico, Visitas de Seguimiento, Visitas de Mantenimiento y Pre-auditorias)
- Pláticas en la implementación de las buenas prácticas en las unidades de producción.
- Muestreos de organismos en unidades en proceso de certificación (Microbiológicos, Metales Pesados y Plaguicidas).
- Muestreos de agua (Microbiológicos, Metales Pesados y Plaguicidas).
- Cursos de capacitación a productores.
- Elaboración de manual de procedimientos operativos estandarizados de sanitización (POES).
- Apoyo en el trámite y seguimiento para la obtención de la certificación en buenas prácticas.
- Apoyo para mejora de la infraestructura de las unidades de producción en proceso de certificación.