

Certificado | BUENAS PRÁCTICAS ACUÍCOLAS

EL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD E INOCUIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA)  
A TRAVÉS DE LA SUBDIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA (SGIA)  
CERTIFICA EL MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS ACUÍCOLAS DEL ESTABLECIMIENTO:



# FINCA EL FARO

UBICADA: ALDEA EL FARO, CHOLUTECA  
CÓDIGO: N° IFSSB-0101



EL CUAL HA SIDO EVALUADO EN CUANTO AL CUMPLIMIENTO DE LOS  
REQUISITOS ESTABLECIDOS EN EL REGLAMENTO PARA LA INSPECCIÓN Y  
CERTIFICACIÓN ZOOSANITARIA DE PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS,  
APROBADO MEDIANTE ACUERDO EJECUTIVO N°728-2008  
DEL 27 DE NOVIEMBRE DEL 2008

TEGUCIGALPA M.D.C., HONDURAS  
VÁLIDO DE OCTUBRE 2017 A OCTUBRE DEL 2018

La validez de este Reconocimiento se mantendrá vigente mediante la realización de auditorías sanitarias de seguimiento y cuando las condiciones higiénico-sanitarias del establecimiento y la inocuidad del producto que sirvieron de soporte para su expedición, no se alteren, de lo contrario este reconocimiento podrá ser cancelado de manera inmediata por el SENASA.



*Mirian Yamileth Bueno*  
**DRA. MIRIAN YAMILETH BUENO**  
SUBDIRECTORA GENERAL DE INOCUIDAD  
AGROALIMENTARIA (SGIA-SENASA)



*Lourdes Morazan*  
**DRA. LOURDES MORAZAN**  
JEFA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCTOS  
PESQUEROS Y ACUÍCOLAS (SGIA-SENASA)