

MPCEIP-SCI-DCDS-HACCP-2025-0688

## CERTIFICACIÓN

La Subsecretaría de Calidad e Inocuidad (SCI), como Autoridad Sanitaria Competente del Ecuador, y con el propósito de ofrecer las garantías de calidad e inocuidad de los productos de pesca y acuicultura, CERTIFICA que el establecimiento **PRODUCTORES DE CAMARON DE EL ORO PCO CIA LTDA** con código oficial **AB- 7385** y líneas de proceso: **Alimento balanceado para camarón**; cumple con todos los requisitos establecidos en los Formularios de Verificación F03 (Verificación documental del sistema HACCP) y F04 (Verificación de la aplicación y efectividad del Plan HACCP), conforme a lo dispuesto en el Plan Nacional de Control Sanitario de Acuicultura y Pesca y, de acuerdo con la verificación in situ del Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), constituyendo la base para las garantías oficiales exigidas en los procesos de procesamiento y en la comercialización, tanto interna como externa de productos de uso acuícola.

Corresponde al establecimiento **PRODUCTORES DE CAMARON DE EL ORO PCO CIA LTDA** con código oficial **AB- 7385** asegurar la correcta aplicación y manejo del certificado y Plan HACCP.

Nota: Este certificado es válido por un período de seis meses, comprendido entre el **08 de diciembre de 2025 y el 08 de junio de 2026**. Se incluye en anexo la versión oficial en idioma inglés

Guayaquil, 30 de diciembre del 2025.

Ing. Katherine Freire Almachi  
Líder de Área de Verificación Regulatoria  
**DIRECCIÓN DE CONTROL Y DIAGNÓSTICO SANITARIO**  
**SUBSECRETARIA DE CALIDAD E INOCUIDAD**