

CÓDIGO: FO-DI-03		FECHA DE EMISIÓN: 15-05-2017	FECHA DE REVISIÓN: 15-05-2017
		VERSIÓN: 02	
INFORME DE INSPECCIÓN PROCESO ESPECIAL LUAE		PÁGINA: 1 de 3	

INFORME DE INSPECCIÓN N° EMRAQ-LUAE-2021-001
DM Quito, 14 de enero de 2021

I. ANTECEDENTES.-

Que, el artículo 13 de la Constitución de la República del Ecuador establece que las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos, preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales;

Que, el artículo 226 de la Constitución de la República del Ecuador establece que las instituciones del Estado, sus organismos dependencias, las servidoras o servidores públicos y las personas que actúen en virtud de una potestad estatal ejercerán solamente las competencias y facultades que les sean atribuidas en la Constitución y la Ley, tendrán el deber de coordinar acciones para el cumplimiento de sus fines y hacer efectivo el goce y ejercicio de los derechos reconocidos en la Constitución;

Que, la Comisión del Codex Alimentarius es un organismo intergubernamental auspiciado por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), que tiene por misión proponer a los gobiernos normas, códigos y prácticas, directrices y recomendaciones alimentarias con el objeto de proteger la salud de los consumidores y de facilitar el comercio mundial de alimentos a través del establecimiento de normas aceptadas internacionalmente;

Y que de acuerdo a las atribuciones concedidas de informante a la Empresa Pública Metropolitana de Rastro Quito en los procesos especiales de licenciamiento de la Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de Actividades Económicas – LUAE.

Se establece la importancia de la participación como informantes técnicos dentro de los procesos de licenciamiento para los establecimientos que tengan relación con producto cárnico como razón de su actividad económica.

II. DESARROLLO DEL INFORME.-

2.1. Análisis Técnico:

Los funcionarios de la Empresa Pública Metropolitana de Rastro Quito, realizaron la inspección sanitaria a los siguientes establecimientos que mantiene como actividad económica: **Venta al por menor de carne y productos carnicos (incluidos aves de corral) en establecimientos especializados** estableciendo:

CÓDIGO: FO-DI-03		FECHA DE EMISIÓN: 15-05-2017	FECHA DE REVISIÓN: 15-05-2017
		VERSIÓN: 02	
INFORME DE INSPECCIÓN PROCESO ESPECIAL LUAE		PÁGINA: 2 de 3	

2.1.1. Base legal:

En base a las inspecciones realizadas por el personal correspondiente se determina que los establecimientos cumplen con la siguiente base legal:

REGLAMENTO A LA LEY SOBRE MATADEROS INSPECCION, COMERCIALIZACION E INDUSTRIALIZACION DE LA CARNE

Capítulo VIII

Del comercio de la carne y menudencias, tercenas y frigoríficos

Art. 69.- El local destinado al expendio de carnes y menudencias al por menor deben reunir las siguientes condiciones mínimas:

- a) Debe ser amplio, ventilado con paredes y piso impermeables de fácil limpieza;
- b) Contar con mostrador e instalaciones de refrigeración;
- c) Disponer de sierra manual o eléctrica para el troceo de la carne, mesa de deshuese, cuchillos, ganchos, chairas y envolturas higiénicas;
- d) El personal de expendio de la carne debe tener el respectivo certificado médico actualizado; y,
- e) Poseer lavabo y lavadero con desagüe internos conectados a la red central.

NORMATIVA PARA LA REGULACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS COMERCIALIZADORES Y MEDIOS DE TRASPORTE DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS NO PROCESADOS

CAPÍTULO II

Del registro y habilitación de establecimientos de expendio de productos y subproductos cárnicos no procesados de consumo humano

b) Equipos y materiales

1. Los equipos deben estar construido de acero inoxidable y se deben colocar de tal manera que se evite la formación de espacios de difícil acceso que acumulen suciedad. Los equipos deben colocarse a una altura mínima de 20 centímetros con respecto al nivel del suelo, facilitando su limpieza.
4. Los envases, utensillos y en general todo material que tome contacto con la carne, deben estar ubicados de tal manera que se garantice su limpieza.
5. Los establecimientos deben disponer de frigoríficos, refrigeradores o congeladores necesarios que permitan mantener todos los productos y subproductos cárnicos no procesados en los rangos de temperaturas establecidos en la norma INEN 2867:2013 para la conservación de la carne (0 a 5 °C para refrigeradores y 0 a -18 °C para congeladores).
6. Los frigoríficos, refrigeradores o congeladores deben estar provistos de termómetros de fácil lectura y calibración, que garanticen los rangos de temperatura detallados en el numeral anterior y que permitan el correcto control por parte de la autoridad competente.

c) Fuentes de agua y disposición de desechos.

3. Los establecimientos deben estar provistos de fregaderos y/o lavamanos localizados cerca del área de trabajo, construidos en acero inoxidable de fácil limpieza y de dimensiones adecuadas que permitan la limpieza de manos y utensillos de trabajo.

CÓDIGO: FO-DI-03		FECHA DE EMISIÓN: 15-05-2017	FECHA DE REVISIÓN: 15-05-2017
		VERSIÓN: 02	
INFORME DE INSPECCIÓN PROCESO ESPECIAL LUAE		PÁGINA: 3 de 3	

4. Todos los lavamanos y/o fregaderos deben estar provistos de manera constante de útiles de aseo como jabón, gel desinfectante y papel toalla desechable o secador eléctrico de corriente de aire para manos.

d) Conservación y exposición de los productos y subproductos cárnicos no procesados

1. Todos los productos y subproductos cárnicos no procesados, deben estar ubicados dentro de los equipos de refrigeración dependiendo del tiempo de conservación que se requiera y no deben tener contacto con productos procesados que supongan contaminación cruzada

3. Todo el personal involucrado en la manipulación de productos y subproductos cárnicos no procesados o en contacto con superficies o áreas de trabajo deben usar ropa exclusiva, limpia y de color claro, además de gorro de malla para el pelo y cubre bocas.

e) Trazabilidad y capacitación

1. Se debe llevar un registro diario y completo de los proveedores y procedencia de los productos y subproductos cárnicos no procesados adquiridos, y estos deben estar disponibles hasta por 6 meses, luego de los cuales deben ser archivados por un periodo de hasta 7 años.

2.1.2. TRAMITES:

Código de Tramite	Establecimiento	N° de CHECKLIST	RECOMENDACIÓN
2020WEBLUAE155517	BUÑAY GUAPACHA MARIA ANTONIA	304	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE155655	MULTI CARNE	309	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE155867	A&G CARNES	288	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE155251	CARNES EL REY DEL BUEN SABOR	380	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE155899	SU TERCENA	303	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE155900	SU TERCENA ANITA	302	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE156314	FLORES IPIALES FRANKLIN OMAR	451	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE156320	CARNES ESPECIALES BLECKER	305	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE156611	CARNE SELECTA PARA SU PALADAR	366	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE156847	DISTRICARNES "AZUCENA"	87	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE156726	CHANCHOS DEL SUR	368	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE156155	GUERRERO FUENTES JOSE ARTURO	384	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE156949	PRODUCTOS CARNICOS KADANI	385	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE155600	MILCARNES	337	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE156344	CARNITAS DE LA CARCHI	367	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE156898	OC SUPERMERCADO	361	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE156920	OC SUPERMERCADO LOMA DE PUENGASI	382	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE157282	DUQUE PADILLA MARIA REBECA	363	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE157469	SERVICARNES	365	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE157715	MEGA DISTRIBUIDORA DE POLLO DON NICOLAS	336	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE158821	MORAN VEGA SUSANA ELIZABETH	339	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE158680	INTEGRACIÓN AVICOLA ORO S.A	387	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE158523	MINIMARKET MARY	404	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE158528	AL CORTE SUPERMERCADO DE CARNES	338	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE157713	DISTRIBUIDORA MEGAPOLLO	340	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE158534	COMISARIATO DEL POLLO	335	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE158920	QUINCHIGUANO QUINCHIGUANO MARIA	444	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE155080	BONA CARNE	373	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE155704	PEÑAFIEL RUILOVA HERNAN HONORATO	316	EMITIR LUAE

CÓDIGO: FO-DI-03		FECHA DE EMISIÓN: 15-05-2017	FECHA DE REVISIÓN: 15-05-2017
		VERSIÓN: 02	
INFORME DE INSPECCIÓN PROCESO ESPECIAL LUAE		PÁGINA: 4 de 3	

2020WEBLUAE155426	SUPER POLLOS	326	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE155723	CARNES NANEGAL	289	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE155242	EL PAVO MAYOR	315	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE155939	FRUTAS Y LEGUMBRES	330	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE155301	TIENDA EL RINCON	379	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE155999	DELIFRESH	392	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE156096	EL FRIGO DE MI BARRIO	403	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE156278	ZABDI MARKETPLACE	402	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE156636	CARNES SI MGM	356	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE156321	VIVERES MARY	353	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE156075	CARNICERIA SUKARNE	391	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE156906	CARNICOS ZULMITA	395	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE157074	CARNEMANIA JAP	406	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE158481	FRIGORIFICO YOMI YAYO	400	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE158320	MINI MARKET EL VECI MF	394	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE158514	LA FORTALEZA	378	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE158677	INTEGRACION AVICOLA ORO	393	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE158534	COMISARIATO DEL POLLO	335	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE156924	OC SUPERMERCADO LA ARMENIA	374	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE156867	CARNES DANIELITA	405	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE156750	MEDINA ALMEIDA MONICA	369	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE158485	BAKU CARNICERIA Y CHARCUTERIA	515	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE158705	CARNICOS DE LA ATAHUALPA	516	EMITIR LUAE

III. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.-

Con todos estos antecedentes, se emite criterio técnico **favorable**, la Empresa Pública Metropolitana de Rastro Quito, recomienda: **EMITIR LUAE**



Mv z. Cristian Navarro
VETERINARIO INSPECTOR
EMPRESA PÚBLICA METROPOLITANA DE RASTRO QUITO