

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-2021-009
DM Quito, 10 de febrero 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
2020WEBLUAE	159349	CASA DE CARNES EL TORO BARROSO	399	APROBADO
2020WEBLUAE	159260	INTEGRACION AVICOLA ORO S.A.	408	APROBADO
2020WEBLUAE	159591	INTEGRACION AVICOLA ORO S.A.	396	APROBADO
2020WEBLUAE	159271	MORA RUIZ KAREN LIZETH	370	APROBADO
2020WEBLUAE	159245	CARNES ZURITA Y ZURITA	397	APROBADO
2020WEBLUAE	158547	MALDONADO MIGUEL ANGEL	379	APROBADO
2020WEBLUAE	159600	KAPITAL MEATS	364	APROBADO
2020WEBLUAE	159359	TERCENA EL PROGESO	357	APROBADO
2020WEBLUAE	159663	SUPER CARNES DE LA MACHALA	215	APROBADO
2020WEBLUAE	159743	DISTRIBUIDORA AVICOLA JR	355	APROBADO
2020WEBLUAE	159772	CARNICERIA J&M	429	APROBADO
2020WEBLUAE	159804	VIVERES MARIANITA	383	APROBADO
2020WEBLUAE	159647	FRIGORIFICO SANTA FE	559	APROBADO
2020WEBLUAE	160148	POLLOS DEL RANCHO	447	APROBADO
2020WEBLUAE	160102	CATAGÑA COLLAGUAZO JOSE RODOLFO	449	APROBADO
2020WEBLUAE	160258	FRIOS DE LA JOTA	560	APROBADO
2020WEBLUAE	160043	DISTRIBUIDORA DE CARNES "DON RAMOS"	424	APROBADO
2020WEBLUAE	160295	MICROMERCADO DILAN	425	APROBADO
2020WEBLUAE	160024	VIVERES ESPINOSA	410	APROBADO
2020WEBLUAE	160362	SURTÍ CARNES LA ECONÓMICA	118	APROBADO
2020WEBLUAE	160426	MEGA CARNE	432	APROBADO
2020WEBLUAE	159757	FRIGO MARIANITA	411	APROBADO
2020WEBLUAE	160085	MEGA COMISARIATO DE CARNES	421	APROBADO

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	

2020WEBLUAE	160354	SUPERMERCADO LA OFELIA	151	APROBADO
2020WEBLUAE	160004	MULTICARNES	415	APROBADO
2020WEBLUAE	160536	TOAPANTA ULLOA EVA LUISA	448	APROBADO
2020WEBLUAE	160379	CARNICOS ROSITA	390	APROBADO
2020WEBLUAE	160131	COMISARIATO DEL POLLO	428	APROBADO
2020WEBLUAE	160691	LA CARNICERIA	409	APROBADO
2020WEBLUAE	160444	DISTRIBUIDORA DE POLLOS SUPER JOHN	407	APROBADO
2020WEBLUAE	160860	PILAMUNGA SINCHE MARIANO	450	APROBADO
2020WEBLUAE	160794	CARNES EL ECONOMICO DE LA GRANJA AL CONSUMIDOR	388	APROBADO
2020WEBLUAE	160800	ABASTOS JOSE	419	APROBADO
2020WEBLUAE	160702	CARNES MERY	443	APROBADO
2020WEBLUAE	161199	HENRY GUSTAVO ORBE DE LA TORRE	441	APROBADO
2020WEBLUAE	161131	MAGRO	420	APROBADO
2020WEBLUAE	161231	EL NOVILLO	427	APROBADO
2020WEBLUAE	161500	MICROMERCADO CALOCHO-COMISARIATO	431	APROBADO
2020WEBLUAE	160960	CARNES SELECTAS LA GRANJA	412	APROBADO
2020WEBLUAE	161323	EL CORRAL DISTRIBUIDORA DE POLLO	414	APROBADO
2020WEBLUAE	161826	DISTRIBUIDORA MILAGRITOS	422	APROBADO
2020WEBLUAE	161768	MEATS PLANET	416	APROBADO
2020WEBLUAE	161699	DISTRIBUIDORA DE CARNE Y POLLOS "EL MONO"	426	APROBADO
2020WEBLUAE	161841	VENTA AL POR MENOR DE VERDURAS, LEGUMBRES Y HORTALIZAS FRESCAS	445	APROBADO
2020WEBLUAE	162103	PURA CARNE	556	APROBADO
2020WEBLUAE	162355	LA GRAN FERIA DEL POLLO 4	413	APROBADO
2020WEBLUAE	162358	DISTRIBUIDORA DE POLLOS MAYORISTA LOS PANCHOS 1	423	APROBADO
2020WEBLUAE	161996	CARNISARIATO TUMBACO	442	APROBADO
2020WEBLUAE	162809	CARNICERIA LA MARTINA	452	APROBADO
2020WEBLUAE	162812	YANEZ ZAMBRANO MARIO JAVIER	453	APROBADO

III. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.-

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

Mvz. Cristian Navarro
VETERINARIO INSPECTOR
EMPRESA PÚBLICA METROPOLITANA DE RASTRO QUITO