

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-2021-012
DM Quito, 11 de marzo 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	Nº de CHECKLIST	RECOMENDACIÓN
2020WEBLUAE	162895	INTEGRACIÓN AVICOLA ORO S.A.	477	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE	162855	INTEGRACIÓN AVICOLA ORO S.A.	562	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE	162886	INTEGRACIÓN AVICOLA ORO S.A.	454	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE	162881	INTEGRACIÓN AVICOLA ORO S.A.	417	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE	163025	COMISARIATO DE LAS CARNES SELECTAS	456	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE	163276	EL FESTIN DE LAS CARNES III	446	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE	162998	EL CORRAL DEL HUEVAZO	463	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE	163022	CARNES EXPRESS	430	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE	162822	LA GRAN FERIA DEL POLLO	203	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE	163503	LA KARNICERÍA FISH MARKET	455	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE	163352	EL FRIGO DE MI BARRIO	462	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE	163641	LENNY MARIELLA OLALES LOPEZ	715	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE	163216	CARNICERIA LA PICAÑA	461	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE	163518	SUPER CARNES EL TRIUNFO	460	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE	163264	PRODUCTOS DEL CAMPO CARVADENA	706	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE	163827	MR. PABLITO	717	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE	163842	MR. PABLITO	440	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE	163952	DSITRIBUIDORA TOMASITA	716	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE	162817	PROCESADORA DE POLLOS S Y G	714	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE	164482	CARNES EXPRESS	470	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE	164230	POLLOS DON LUIS	713	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE	164493	INTEGRACIÓN AVICOLA ORO S.A.	694	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	

2020WEBLUAE	164310	ABASTOS LOS NANOS	495	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE	164392	EL REY POLLO #2	434	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE	164050	MACAS&LAIME ASOCIADOS M&L CIA. LTDA.	439	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE	163858	DISTRIBUIDORA & MICROMERCADO TUTI POLLO	435	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE	164224	CARNICERIA Y ABASTOS PUERTAS DEL SOL	457	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE	164752	DISTRIBUIDORA DE POLLOS CUMANDÁ	475	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE	164603	TERCENA DOÑA MARIA	459	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE	164856	DELI TURUBAMBA	695	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE	164895	TERCENA INTEROCEANICA	464	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE	165469	EMPROVIT	472	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE	165492	LA KARNICERIA	468	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE	165382	CARNES SANTA LUCIA	467	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE	164778	POLLOS CAMPO	465	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE	164736	FRIGORIFICO ELIZABETH	474	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE	165897	CARNICERÍA LA GRANJA	494	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE	166223	NINABANDA VITERI GLADYS MATILDE	466	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE	165733	DISTRIBUIDORA DE POLLOS Y CARNES	438	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE	165709	MR POLLO L&A	473	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE	166292	EL MICRO DEL POLLO	471	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE	165652	SALAZAR ORDOÑEZ BONNY LORENA	469	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE	165807	DON TORO	476	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE	166372	ZAMBRANO TOROMORENO KEVIN ANDRES	479	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE	166367	SELECVIC	507	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE	166383	CARNICOS M Y M	480	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE	166703	DISTRIBUIDORA DE HUEVOS ERIKA	492	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE	166798	FRUTAS Y VERDURAS ALEXITA	491	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE	164238	SUPERMERCADO DE LAS CARNES, POLLO Y MARISCOS AL POR MAYOR Y MENOR LA SELECTA	491	EMITIR LUAE
2020WEBLUAE	165802	TENELEMA AULLA MARIA MARGARITA	491	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**

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