

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-2021-017  
DM Quito, 07 de abril 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 TRÁMITE		ESTABLECIMIENTO	N° de CHECKLIST	RECOMENDACIÓN
2021WEBLUA	167264	LAS AVES DEL TIO CAIZA	496	EMITIR LUAE
2021WEBLUA	167323	HARO HARO LUISA MARIBEL	533	EMITIR LUAE
2021WEBLUA	167456	LA CASA DE LAS CARNES	502	EMITIR LUAE
2021WEBLUA	167761	NAUQUE HERNANDEZ ALEXANDRA ELIZABETH	501	EMITIR LUAE
2021WEBLUA	167716	KARNIVORO PREMIUM MEAT	518	EMITIR LUAE
2020WEBLUA	167110	DISTRIBUIDORA SAN VICENTE	513	EMITIR LUAE
2021WEBLUA	167395	TAIPE CALERO FANNY MARIBEL	568	EMITIR LUAE
2021WEBLUA	167467	MICRO MERCADO ARLY	545	EMITIR LUAE
2021WEBLUA	167788	CARNICERÍA EL BIFE	503	EMITIR LUAE
2021WEBLUA	167729	ALL CORTE	531	EMITIR LUAE
2021WEBLUA	167280	POLLO SUPER	528	EMITIR LUAE
2021WEBLUA	167896	MUENALA CHACHALO DAVID ALEXANDER	493	EMITIR LUAE
2021WEBLUA	168020	MEGA DISTRIBUIDORA DEL POLLO "LA VICTORIA"	523	EMITIR LUAE
2021WEBLUA	168092	INTEGRACIÓN AVICOLA ORO S.A.	562	EMITIR LUAE
2021WEBLUA	168032	MEGA DISTRIBUIDORA DEL POLLO "LA VICTORIA"	522	EMITIR LUAE
2021WEBLUA	167604	CHAMBA SALAZAR LUIS ALFONSO	520	EMITIR LUAE
2021WEBLUA	168204	TERCENAS GRUPO PERALTA	532	EMITIR LUAE
2021WEBLUA	168181	HAPPY CARNE "LA PASTORA"	517	EMITIR LUAE
2021WEBLUA	167850	LA CASA DEL POLLO	535	EMITIR LUAE
2021WEBLUA	168508	CARNES & CARNES CHE CARLITOS	527	EMITIR LUAE
2021WEBLUA	168045	CARNICERIA "DON LUCHO"	526	EMITIR LUAE
2021WEBLUA	168659	DELGADO MUÑOZ ROSARIO OLGA	534	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	

2021WEBLUAE	169146	BURGOS STEAK	537	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	169019	CARNES TOAPANTA	546	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	169232	TERCENA JC	541	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	169249	PURA CARNE - PURA PULPA	542	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	169300	CARNICAS A.M	536	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	167844	SEÑOR CAMARÓN	539	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	168901	FRIGORÍFICO TIERRA DE REYES	538	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	169492	BODEGA CENTRAL NUEVA AURORA	489	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	169536	MUSO BARRIONUEVO MYRIAM JEANETH	540	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	169620	DISTRIBUIDORA FERDINAND	487	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	169362	AVIHUEVO	544	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	170060	DITRIBUIDORA DE CARNES LA GRANJA	838	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	169156	Carnicería el Cisne	552	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	169649	CARNES TAURO	547	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**