

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-2021-021
DM Quito, 27 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
2021WEBLUAE	170090	ILLAPA YUCAILLA JEANN CARLOS	529	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	169944	CARNICERIA EL ESTABLO	554	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	169425	MINI TIENDA	588	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	169580	LUZ ANGELICA NUNEZ VILLALVA	553	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	170653	CARNES RUTA ESCONDIDA	555	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	170691	CARNES BUFALO	569	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	170999	MINI MARKET XIMENITA	565	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	170401	SUPER CARNES CARLITOS	490	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	171252	GAVILANES GARCES NANCI FAVIOLA	561	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	170836	MR SEBAS	505	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	170477	CARNICERIA LA GRANJA	567	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	171348	STEAKS POLLOS CARNES Y MAS	566	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	171696	FRIGORIFICO SAMMY	571	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	171219	F-C-M	563	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	172373	LA ISLA	573	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	172290	CARNICERIA JJ	497	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	172210	FRIGORIFICO FRIGO SUPER	582	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	172651	PAZ Y MINO CADENA MANUEL ANTONIO	581	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	172468	MEJIA TENE JUAN CARLOS	557	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	172770	EL BODEGON DEL ARTESANO	585	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	172869	IMBA AUQUILLA HUGO ARMANDO	910	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	172744	EL BODEGON DEL ARTESANO	574	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	172857	LA FORTUNA	584	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	172127	TERCENA SUCRE	575	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	171620	EMBUTIDOS Y CARNICOS EL BUFALO	583	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	172637	JR	530	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	173043	FRIOGAN	589	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	172606	CUASQUI PEREZ MARIA MAGDALENA	594	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	173065	CARNES SELECTAS MIRYANSITA	606	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	173228	TODO SABOR	592	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	173227	FEDERER	590	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	173232	FEDERER	601	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	172605	SUPERCARNES	591	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	172780	LEMA PILAMINGA PETRONA	519	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	173473	THE FOREST BEEF	602	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	173747	FRIGORIFICO RIO BUENO	609	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	173565	FRIGORIFICO CECI	622	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	173833	DISTRIBUIDORA DE CARNICOS Y AVICOLA LA VICTORIA	604	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	173841	DISTRIBUIDORA DE CARNICOS Y AVICOLA LA VICTORIA	603	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	173892	CARNES EXPRESS	621	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	174149	MICROMERCADO DON FLORES	624	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	174384	LA GRANJA	626	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	174666	SAN MARTIN	627	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	176407	FRUTERIA MICHAEL	683	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	176530	FRUTERIA Y TERCENA ANTONELA	691	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