

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-2021-028  
DM Quito, 08 de junio 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:

- Debe ser amplio, ventilado con paredes y piso impermeables de fácil limpieza;
- Contar con mostrador e instalaciones de refrigeración;
- Disponer de sierra manual o eléctrica para el troceo de la carne, mesa de deshuese, cuchillos, ganchos, chairas y envolturas higiénicas;
- El personal de expendio de la carne debe tener el respectivo certificado médico actualizado; y,
- 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

- 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.
- 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.
- 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).
- 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.

- 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	179266	MEGA CARNES EL BIFE	796	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	180003	CARNES SELECTAS EL TORO PINTO	874	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	179897	FOODALIGRAL	775	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	178763	CARNISARIATO TUMBACO	769	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	180055	LA SEÑORA CARNE	798	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	179486	CARNES CAMAL METROPOLITANO	802	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	179985	ESTEFANO RODRIGO PERUGACHI SEGOVIA	928	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	179965	CARNICERIA EL PAISA	846	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	180422	MICROMERCADO LOS MELLIZOS	809	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	180099	MACAS INCA SUSANA EMPERATRIZ	787	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	180627	S/N	636	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	180303	FRUTERIA JOSUE	785	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	180171	CARNICERIA LA GRAN ESQUINA	789	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	180882	TERCENA DOÑA MARIA	831	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	180268	AVIFRUTS	837	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	180705	EL TORO	857	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	180483	EL REY POLLO #2	843	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	181065	LA CASA DE LAS CARNES	854	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	180946	EL MUNDO DE LAS CARNES	857	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	181039	Tercena su economía	871	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	181355	MONGA PACHACAMA DOLORES PILAR	709	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	181157	CARNICERIA SAN LUIS	842	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	180500	TÍA RICA DESPENSA	820	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	181887	SUPER CARNES IKER	666	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	182043	MICRO MONTEROS	865	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	182175	EL RANCHO CARNICERIA	859	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	182194	DESPENSA CJ	666	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	181827	MORALES PEÑA ELCIA NATIVIDAD	587	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	182545	CYBER CAFÉ Y ALGO MAS	893	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	182578	DISTRIBUIDORA MAYORISTA DE POLLOS Y CARNES	587	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	182856	CARNICERIA NARVAEZ	886	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	182730	FRUTERIAS ENMITA	893	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	183156	SUPERMERCADO DE CARNES	936	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	182349	LUABEEF	1112	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**