

|                         |                                                                                   |                                 |                                  |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|
| CÓDIGO:<br><br>FO-DI-03 |  | FECHA DE EMISIÓN:<br>15-05-2017 | FECHA DE REVISIÓN:<br>15-05-2017 |
|                         |                                                                                   | VERSIÓN: 02                     |                                  |
|                         | INFORME DE INSPECCIÓN PROCESO ESPECIAL LUAE                                       | PÁGINA: 1 de 3                  |                                  |

INFORME DE INSPECCIÓN N° EMRAQ-LUAE-2021-032  
DM Quito, 25 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:

|                                |                                                                                   |                                        |                                         |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-----------------------------------------|
| <b>CÓDIGO:</b><br><br>FO-DI-03 |  | <b>FECHA DE EMISIÓN:</b><br>15-05-2017 | <b>FECHA DE REVISIÓN:</b><br>15-05-2017 |
|                                |                                                                                   | <b>VERSIÓN:</b> 02                     |                                         |
|                                | <b>INFORME DE INSPECCIÓN PROCESO ESPECIAL LUAE</b>                                | <b>PÁGINA:</b> 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:<br><br>FO-DI-03 |  | FECHA DE EMISIÓN:<br>15-05-2017 | FECHA DE REVISIÓN:<br>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        | 183746 | DISTRIBUIDORA DE CARNE              | 813             | EMITIR LUAE   |
| 2021WEBLUA        | 183671 | MULTICARNES                         | 498             | EMITIR LUAE   |
| 2021WEBLUA        | 184176 | CARNICERIA BRITANY                  | 799             | EMITIR LUAE   |
| 2021WEBLUA        | 184177 | FRIGORIFICO REYES                   | 897             | EMITIR LUAE   |
| 2021WEBLUA        | 184178 | CARNES SELECTAS TORO PINTO          | 884             | EMITIR LUAE   |
| 2021WEBLUA        | 182558 | 3300 BUTCHERY                       | 882             | EMITIR LUAE   |
| 2021WEBLUA        | 184011 | CARNES BIFFE                        | 894             | EMITIR LUAE   |
| 2021WEBLUA        | 184220 | EXPOCARNES JC                       | 892             | EMITIR LUAE   |
| 2021WEBLUA        | 184224 | SUPERMERCADO DE CARNES EL ECONÓMICO | 792             | EMITIR LUAE   |
| 2021WEBLUA        | 184275 | FRUTERIA Y VIVERES M.J.L.           | 875             | EMITIR LUAE   |
| 2021WEBLUA        | 183155 | DISTRIBUIDOR PIO POLLO              | 674             | EMITIR LUAE   |
| 2021WEBLUA        | 183770 | POLLOS DE FINCA                     | 810             | EMITIR LUAE   |
| 2021WEBLUA        | 184650 | MEGA CARNES EL ECONOMICO            | 851             | EMITIR LUAE   |
| 2021WEBLUA        | 183187 | MEGACARNES EL ECONOMICO             | 887             | EMITIR LUAE   |
| 2021WEBLUA        | 183186 | MEGACARNES EL ECONOMICO             | 825             | EMITIR LUAE   |
| 2021WEBLUA        | 183715 | FRUTAS Y VERDURAS                   | 915             | EMITIR LUAE   |
| 2021WEBLUA        | 184293 | SUPER CARNES                        | 1014            | EMITIR LUAE   |
| 2021WEBLUA        | 184661 | NAULA CUBI TEODORO RAFAEL           | 908             | EMITIR LUAE   |
| 2021WEBLUA        | 185243 | SUPER CARNES LA VAQUITA             | 900             | EMITIR LUAE   |
| 2021WEBLUA        | 185052 | LA GRANJA                           | 643             | EMITIR LUAE   |
| 2021WEBLUA        | 185130 | FRIGO CARNES                        | 637             | EMITIR LUAE   |
| 2021WEBLUA        | 184876 | SUPER KARNES BONANZA                | 1140            | EMITIR LUAE   |

|                         |                                                                                   |                                 |                                  |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|
| CÓDIGO:<br><br>FO-DI-03 |  | FECHA DE EMISIÓN:<br>15-05-2017 | FECHA DE REVISIÓN:<br>15-05-2017 |
|                         |                                                                                   | VERSIÓN: 02                     |                                  |
|                         | INFORME DE INSPECCIÓN PROCESO ESPECIAL LUAE                                       |                                 | PÁGINA: 4 de 3                   |

|            |        |            |     |            |
|------------|--------|------------|-----|------------|
| 2021WEBLUA | 184288 | REY PLAZA  | 927 | EMITIR LUA |
| 2021WEBLUA | 184290 | REY PLAZA  | 926 | EMITIR LUA |
| 2021WEBLUA | 185201 | BIO CARNES | 914 | EMITIR LUA |
| 2021WEBLUA | 185607 | FEDERER    | 601 | EMITIR LUA |

### III. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.-

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

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