

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-2021-045
DM Quito, 23 de septiembre 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:

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:

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

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, utensilios 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, contruidos en acero inoxidable de fácil limpieza y de dimensiones adecuadas que permitan la limpieza de manos y utensilios de trabajo.
- 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

- Todos los productos y subproductos cárnicos no procesados, deben estar ubicados dentro de los equipos de refrigeración dependiendo del tiempo de conservación que se

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

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	195854	CARNES EL RODEO	1289	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	195984	CHILUISA VARGAS PAUL RAFAEL	1207	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	196159	DISTRIBUIDORA DE CARNES EL ECONOMICO	1251	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	195550	EL RINCON DE LA CARNE	1036	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	196132	CARNICERIA RAYMONDS	1212	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	196627	LA VALENTINA	1245	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	196642	CARNES LA DELICIA	735	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	196227	MEGA CARNES SUPERMARKET	701	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	196519	MUNDO DE LAS CARNES	1187	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	197038	EL ESTABLO	1255	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	196836	MICROMERCADO KAMILITA	1113	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	197425	ABARROTES EL TORO	1098	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	197679	EL MUNDO DEL POLLO	1246	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	197829	3.300 BUTCHERY	973	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	197898	FRIGORIFICO NORMITA	1230	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	198017	GUACOLLANTE LINCANGO MARIA LAURA	1238	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	197542	BISON	862	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	198053	VARGAS PIÑAN KARINA ELIZABETH	1095	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	197920	MINIMARTEK AQUÍ NO MAS	1277	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	198203	COMISARIATO DEL POLLO	795	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	198212	COMISARIATO DEL POLLO KENNEDY	702	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	198181	COMISARIATO DEL POLLO	881	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	198926	VILLAMARIN GALARZA WILSON ENRIQUE	1240	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	198138	MUNDI CARNES	938	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	199242	POLLOS BUCHE-FRIO	1275	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	199021	RM CARNES	1311	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	199270	ANDIVI	1317	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	198641	GUAMANGATE CUCHIPARTE FAUSTO	1268	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	199741	MEGA COMISARIOATO DE CARNES	1312	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	

2021WEBLUA	199577	LA BIFERIA CARNICERIA	549	EMITIR LUAE
2021WEBLUA	199570	LA GRANJA	1337	EMITIR LUAE
2021WEBLUA	199084	FRIGORIFICO CAMILITA	1354	EMITIR LUAE
2021WEBLUA	199589	LA VECI	1325	EMITIR LUAE
2021WEBLUA	199077	FRIGO GABY	1368	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
JEFE DE SANIDAD E INOCUIDAD (S)
EMPRESA PÚBLICA METROPOLITANA DE RASTRO QUITO