

## 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: **PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN DE OTROS PRODUCTOS CÁRNICOS** 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:

**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 TRANSPORTE 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.
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	199910	HAYFI S.A.	1355	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	199576	SUPER CARNES CHICHO	1299	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	201019	MI CORRAL VICERAS AMPARITO	1315	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	200967	PATRICIO'S CARNICERIA	760	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	200964	COMISARIATO DE CARNES ECONOMICOS	790	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	200957	COMISARIATO DE CARNES ECONOMICOS	1192	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	200226	CARNICOS B1	1401	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	201482	CARNICERIA LAS MELLIZAS	1304	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	200763	CARNICOS "JOSE"	1309	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	201605	MISTER POLLO	1365	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	201309	BODEGA LA ECONOMIA	1242	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	202273	CARNE DEL NOROCCIDENTE	1348	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	202272	CARNICERIA EL BUEN CORTE	1332	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	201632	FRIGORIFICO SU ECONOMIA	1326	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	202203	CARNICERIA VEGA	1387	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	202270	CARNES MI CORRAL	992	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	202443	FRIGOCARNES	1394	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	202592	VIRGINIA MELENDRES	1356	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	201864	CARNICOS LA SUPREMA	649	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	202316	MACAS UCHUARI ANGEL GUILLERMO	1420	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	203287	JOSE CUTIOPALA	1264	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	202244	JENNY FERNANDEZ	1350	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	203082	TERCENA CAMILITA	1327	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	202986	COMERCIAL ANITA	1371	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	203123	VIVERES MARY	1425	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	202965	CAMI POLLOS	1399	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	203684	HIDALGO GALLARDO CELIA ISAURA	1376	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	203204	CARNICERIA VACA Y POLLO II	1386	EMITIR LUAE
2021WEBLUAE	203062	PIGGIS	1360	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. Mg. Cristian Navarro M.  
JEFE DE SANIDAD E INOCUIDAD (S)  
EMPRESA PÚBLICA METROPOLITANA DE RASTRO QUITO