

## 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, de acuerdo al Número de Tramite: **2021WEBLUAE206597**, realizaron la inspección sanitaria al establecimiento con Razón Social: **CARNES MI FINCA** Ubicado en: **LA DELICIA** que mantiene como actividad económica: **Venta al por menor de carne (incluidos aves de corral) en establecimientos especializados** estableciendo:

Primera Inspección: El Checklist realizado en la inspección corresponde al N° #**2021WEBLUAE206597**, EL **MARTES, 19 DE OCTUBRE DE 2021, TRÁMITE INTERRUMPIDO POR CAMBIO DE LOCAL.**

#### 2.1.1. Base legal:

En base a las inspecciones realizadas por el personal correspondiente se determina que el establecimiento incumple con la siguiente base legal:

## **REGLAMENTO A LA LEY SOBRE MATADEROS INSPECCION, COMERCIALIZACION E INDUSTRIALIZACION DE LA CARNE**

### **Capitulo 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, utensilios 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 utensilios 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.**

Segunda Inspección:

Tercera Inspección:

**III. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.-**

Con todos estos antecedentes, se emite criterio técnico **No favorable** para, **2021WEBLUAE206597**.  
La Empresa Pública Metropolitana de Rastro Quito, recomienda: **NO EMITIR LUAE**

**MVZ. Mg. Cristian Navarro**  
**JEFE DE SANIDAD E INOCUIDAD (S)**  
**EMPRESA PÚBLICA METROPOLITANA DE RASTRO QUITO**