INFORME DE INSPECCIÓN N° EMRAQ-LUAE-2021-063
DM Quito, 17 de diciembre 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, de acuerdo al Número de Tramite**: 2021WEBLUAE211876**, realizaron la inspección sanitaria al establecimiento con Razón Social**: JUSAN** Ubicado en: **SUR** 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° # **2021WEBLUAE211876**, EL **LUNES, 11 DE OCTUBRE DE 2021, No se realiza la inspección ya que solo expende mariscos y moluscos.**

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 ºC para refrigeradores y 0 a -18 ºC 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, **2021WEBLUAE211876.** La Empresa Pública Metropolitana de Rastro Quito, recomienda: **NO EMITIR LUAE**

Firmado electrónicamente por:
CRISTIAN ROLANDO NAVARRO MONGE

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