

REGLAMENTO PARA TERCENAS, FRIGORÍFICOS,  
CARNICERÍAS Y/O CENTROS DE EXPENDIO DE  
PRODUCTOS CÁRNICOS DEL CANTÓN ESMERALDAS

EMPRESA MUNICIPAL DE COMERCIALIZACIÓN Y  
RASTRO SAN MATEO

2020

**Considerando:**

Que, el Capítulo Segundo, Derechos del buen vivir, en el Artículo 13 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 numeral 8 del artículo 262 de la Constitución de la República del Ecuador señala que es competencia exclusiva de los gobiernos regionales autónomos: “Fomentar la seguridad alimentaria regional”, en concordancia con el numeral 7 del artículo 281 de esta norma Constitucional que señala que “...será responsabilidad del Estado: ... 7. - Precautelar que los animales destinados a la alimentación humana estén sanos y sean criados en un entorno saludable”

Que, el artículo 25 de la Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria señala que: “El Estado prevendrá y controlará la introducción y ocurrencia de enfermedades de animales y vegetales; asimismo promoverá prácticas y tecnologías de producción, industrialización, conservación y comercialización que permitan alcanzar y afianzar la inocuidad de los productos. Para lo cual, el Estado mantendrá campañas de erradicación de plagas y enfermedades en animales y cultivos, fomentando el uso de productos veterinarios y fitosanitarios amigables con el medio ambiente. Los animales que se destinen a la alimentación humana serán reproducidos, alimentados, criados, transportados y faenados en condiciones que preserven su bienestar y la sanidad del alimento”

Que, el artículo 54 del Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización COOTAD, señala que: son funciones del gobierno autónomo descentralizado municipal las siguientes: literal l) "Prestar los servicios que satisfagan necesidades colectivas respecto de los que no exista una explícita reserva legal a favor de otros niveles de gobierno, así como la elaboración, manejo y expendio de víveres, servicios de faenamiento, plazas de mercado y cementerios;

Que, el artículo 4 de la Ley de Mataderos (Decreto Supremo N° 502-C); manifiesta que: "Las funciones Sanitarias y la clasificación de las carnes estarán a cargo de Médicos Veterinarios oficiales".

Que, es el rol fundamental de la municipalidad controlar el funcionamiento del Centro de Faenamiento, la inspección de carnes y la comercialización e industrialización de las mismas de acuerdo a lo establecido en el artículo 1 de la Ley de Mataderos (Decreto Supremo N° 502-C);

Que, el artículo 3 AMBITO DE ACCIÓN Y COMPETENCIA, de la Ordenanza de la Ordenanza de Constitución de la Empresa Municipal de Comercialización y Rastro San Mateo (EMCORSAM), manifiesta que EMCORSAM, ejercerá su acción en el Cantón Esmeraldas, Provincia del mismo nombre, con competencia para todo lo relacionado con la provisión del servicio de comercialización y faenamiento de ganado.

Que, el artículo 6 de la Ordenanza de Funcionamiento de EMCORSAM manifiesta que, solo la carne de animales que hayan sido objeto de control sanitario y consiguientemente cuente con la respectiva autorización y sello de EMCORSAM, podrá ser comercializada.

Que, el artículo 27 de la Ordenanza de Funcionamiento de EMCORSAM, manifiesta de que de velar por el cumplimiento de la presente Ordenanza, se encargarán el Director de Higiene Municipal, el Comisario Municipal y el Gerente del Camal.

## **TITULO 1**

### **Capítulo Único**

De las definiciones

**Art 1.-** Para efectos de la aplicación del presente Reglamento se establecerá las siguientes definiciones:

1. EMCORSAM.- Empresa Municipal de Comercialización y Rastro San Mateo.
2. CARNE. - Todas las partes de un animal que se han juzgado inocuas e idóneas, para el consumo humano y que es el resultado de un proceso bioquímico de baja del pH y descenso de la temperatura en un periodo de hasta 20 horas y que da como resultado un músculo madurado conocido como carne.
3. COMERCIALIZACIÓN. - Acción y efecto de poner a la venta un producto o darle las condiciones y vías de distribución para su venta.

4. ESTABLECIMIENTO. - Espacio físico utilizado para la comercialización de productos y subproductos cárnicos no procesados, y que cumple con los parámetros establecidos en la presente resolución.
5. FURGÓN. - Contenedor ubicado sobre la carrocería de un vehículo y que es utilizado para el transporte adecuado de productos y subproductos cárnicos no procesados.
6. PRODUCTO CÁRNICO NO PROCESADO. - Carne en estado natural y en su fase primaria de producción, sin haber recibido ningún tratamiento de cocción, molienda, o haberse incluido aditivos para su conservación y/o presentación comercial.
7. SUBPRODUCTO CÁRNICO NO PROCESADO. - Residuos de la industria cárnica en su estado natural y en su fase primaria de producción, tales como patas, ubres, menudencias, cabezas, huesos y demás productos que no ingresan en la definición de carne y que son usados para la industria alimenticia.
8. TITULAR. - Persona natural o jurídica, propietaria o legalmente responsable del o los establecimientos y/o medios de transporte dedicados a la comercialización de productos y subproductos cárnicos no procesados.
9. LOCALES Y EQUIPOS FRIGORÍFICOS. - Se entiende por locales (cámaras) y equipos frigoríficos, aquellas instalaciones destinadas a la aplicación del frío como método de conservación de la carne y otros productos perecederos de origen animal.
10. CÁMARA DE CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS ENFRIADOS. - Se entiende por cámara de conservación de productos enfriados al recinto que contando con equipamiento frigorífico adecuado puede conservar los productos almacenados en él, a una temperatura que oscila entre +2°C y +5°C.
11. CÁMARA DE CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS CONGELADOS. - Se entiende por cámara de conservación de productos congelados al recinto que, contando con equipamiento frigorífico adecuado, puede conservar los productos almacenados en él, a una temperatura no mayor de -12°C. Cuando sea necesario conservar productos que han sido congelados a temperaturas menores, por ejemplo, a -18°C, se dispondrá de cámaras de conservación o unidades que mantengan dichas temperaturas.
12. LOCAL DE VENTAS. - El local de ventas está integrado por el área de trabajo y el sector del público. No incluye los locales refrigerados, depósitos de insumos,

vestuarios, SS.HH. ni locales anexos (oficina, etc.).

13. **ÁREA DE TRABAJO.** - Se define como área de trabajo aquella destinada a las operaciones de troceado (preparación de los cortes), comprendiendo lugares de desplazamiento del personal, mesas de trabajo, exhibidores y mostradores de atención al público.

14. **SECTOR DE PÚBLICO.** - Se considera área destinada al público aquella superficie del local de ventas no incluida en el área de trabajo.

## **TITULO II**

**Art. 2.-** Las disposiciones del presente reglamento, rigen para todo el Cantón Esmeraldas en lo concerniente al expendio de productos y subproductos cárnicos.

**Art. 3.-** Todas las tercenas y/o centros de expendio de productos y subproductos cárnicos de bovino, porcino y aviar en el Cantón Esmeraldas serán sujetas a control sanitario por parte de la Dirección de Higiene y de EMCORSAM, las veces que sea necesario, a fin del correcto funcionamiento del mismo.

## **TITULO III**

### Permisos de Funcionamiento

**Art. 4.-** Es requisito para el otorgamiento y/o renovación de funcionamiento de tercenas o centros de expendio de productos y subproductos cárnicos, el control sanitario y visto bueno del EMCORSAM, previa inspección del médico veterinario autorizado o delegado para el efecto.

**Art. 5.-** Adquisición de formulario de control sanitario EMCORSAM.

#### TITULO IV

Condiciones Generales de locales y/o centros de expendio de productos y subproductos cárnicos.

**Art. 6.-** Los locales serán construidos de materiales sólidos y resistentes que garanticen su limpieza y desinfección.

**Art. 7.-** Contará con una disposición adecuada para mantener ordenados los utensilios, productos y subproducto para el expendio.

**Art. 8.-** Los locales para el expendio de productos y subproductos cárnicos contará con servicios básicos (agua, luz y red sanitaria) y que no ocasionen molestia a la comunidad.

**Art. 9.-** Los locales para el expendio de productos y subproductos cárnicos contarán con un área, superficie y/o estantes para la recepción de canales, hemicanales y cuartos de animales faenados y/o despostados.

**Art. 10.-** La superficie de trabajo será lisa, de material impermeable, inalterable o inoxidable, de tal manera que permita una fácil limpieza, mantenimiento y desinfección.

**Art. 11.-** Los locales de expendio de productos y subproductos cárnicos NO podrán utilizarse como vivienda temporal o permanente y no se destinarán para otros fines que los asignados.

**Art. 12.-** No se permitirá que alrededor del local de expendio de productos y subproductos cárnicos se coloquen cajones, canastos y otros objetos que atente contra la higiene del alimento.

**Art. 13.-** El piso será de material impermeable, no porosos, de fácil limpieza y desinfección, resistente a los impactos y a los ácidos grasos, con una pendiente de 1.5% al 2% hacia la o las bocas de desagüe.

**Art. 14.-** Las paredes serán revestidas hasta una altura mínima de 2 metros, con azulejos, cerámicas, acero inoxidable, y que deberá ser liso, fácilmente lavable, de fácil desinfección, resistente a los ácidos grasos y de color claro. Los encuentros entre

paredes y entre paredes y pisos, serán redondeados, conformando ángulo sanitario.

**Art. 15.-** Las paredes, cielorraso y estructuras superiores de estos locales, deberán mantenerse libres de humedad y condensación, de forma tal de evitar el goteo y la contaminación de los productos.

**Art. 16.-** Los sectores destinados al troceado, exposición y venta de carne y productos cárnicos, deberán contar con iluminación adecuada – natural o artificial - no debiendo ésta alterar los colores naturales del producto. A su vez deberán contar con protecciones inastillables.

**Art. 17.-** Los locales serán acondicionados de forma tal que la ventilación de los mismos quede asegurada. Donde existan equipos productores de calor o vapor, se instalarán facilidades para que éstos no constituyan un factor de alteración.

## **TITULO V**

### Equipos y Utensilios

**Art. 18.-** Loas máquinas para cortar, moler rebanar y/o procesar, deberá estar en perfecto estado y limpio. No se permite maquinaria de carnicería con óxido y en mal estado.

**Art. 19.-** Las cámaras o unidades refrigeradas que sirvan a la carnicería se vincularán directamente con ésta y su uso estará reservado a carne y productos cárnicos. A su vez no se admitirá almacenar carne en cámara o unidades refrigeradas destinadas a otros productos no cárnicos.

**Art. 20.-** Se llevará un registro de temperatura de los equipos de refrigeración y congelación.

**Art. 21.-** El mantenimiento de la cadena de frío deberá estar asegurada en todo el circuito desde el faenado hasta la comercialización.

**Art.22.-**Las bandejas serán de material, atóxico, de fácil higiene y desinfección y no podrán ser apoyadas en el piso. Las estanterías y/o rejillas de soporte deberán construirse en materiales metálicos aprobados, resistentes a la oxidación.

**Art. 23.-** Los rieles y las gancheras serán de materiales inoxidables o hierro pulido, exentos de toda pintura.

## TITULO VI

### Comercialización

**Art. 24.-** Solo se podrá comercializar productos y subproductos cárnicos de bovino, porcino y aviar provenientes de EMCORSAM y/o autorizados por EMCORSAM, caso contrario será sujetos a decomiso y multa conforme el artículo 6 y 22 de la Ordenanza de Funcionamiento de EMCORSAM.

**Art. 25.-** El expendio de los alimentos se hará de tal modo que se prevenga su contaminación.

**Art. 26.-** TODOS los productos y subproductos cárnicos se exhibirán en vitrinas refrigeradas (8°C). Se prohíbe la exhibición de carne bovina, porcina y aviar a la intemperie, de no acatar esta disposición, los productos serán decomisados.

**Art. 27.-** Los productos y subproductos cárnicos despostados se almacenarán en congelación ( $\leq 0^{\circ}\text{C}$ ) en equipos dispuestos para ello (congeladores).

**Art. 28.-** Para la manipulación de los productos cárnicos, se evitará el contacto directo con las manos, es necesario la utilización de guantes para su manipulación, los mismos que deberán lavarse constantemente o en su defecto descartar y cambiar.

**Art. 29.-** En caso de utilizarse plástico para el expendio, deberá ser de primer uso.

**Art. 30.-** El personal de expendio cumplirá los siguientes requisitos:

- a) Certificado de salud.



- b) Certificado de capacitación sobre manipulación de alimentos.
- c) Vestimenta apropiada: delantal o mandil que cubra su ropa usual.
- d) Tener cabello corto o recogido, cubierto con un gorro o redecilla.
- e) Uñas cortas y sin esmalte.
- f) Quien manipula la carne, no podrá utilizar anillos, pulseras o reloj.
- g) Mantener las manos siempre limpias.
- h) Usar mascarilla

## **TITULO VII**

Transportación de productos y subproductos cárnicos.

**Art. 31.-** Solo se podrá transportar productos y subproductos cárnicos en vehículos destinados para efecto y autorizados por EMCORSAM, caso contrario será decomisado conforme el artículo 20 de la Ordenanza de Funcionamiento de EMCORSAM. **(NO SE PUEDE MOVILIZAR PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS EN BALDE DE CAMIONETAS Y EN VEHÍCULOS SIN REFRIGERACIÓN).**

## **TITULO VII**

Higiene

**Art. 32.-** Todos los locales y operaciones estarán diseñados y construidos de forma tal que permitan una correcta limpieza de las instalaciones.

**Art. 33.-** Los establecimientos deberán funcionar en perfectas condiciones de higiene. La limpieza del local, equipamiento y las herramientas de trabajo se realizará de forma permanente.

**Art. 34.-** Se realizará el control de limpieza, por medio de un formulario o registro en el que constará (fecha, hora y responsable de limpieza).

**Art. 35.-**Instalaciones e implementos de carnicería serán mantenidos en perfecto estado de conservación.

**Art. 36.-**Es obligatorio adoptar todas las medidas tendientes a evitar la existencia de malos olores, polvo, hollín o humo.

## **TITULO VIII**

De las sanciones

**Art. 37.-**Los establecimientos que comercializan productos y subproductos cárnicos en el cantón Esmeraldas, deben dar cumplimiento a estas disposiciones de lo contrario NO PODRÁ OBTENER EL PERMISO DE FUNCIONAMIENTO.

**Art. 38.-** Los establecimientos que comercializan productos y subproductos cárnicos en el cantón Esmeraldas, que tengan el permiso de funcionamiento y no cumplan con los requisitos establecidos en las inspecciones regulares, el permiso podrá ser revocado.

**Art. 39.-** EMCORSAM puede establecer convenios de plazos regulares con los establecimientos que comercializan productos y subproductos cárnicos en el cantón Esmeraldas para el cumplimiento total de estas disposiciones.