

RODS-W

Registro Oficial Digitalizado y Sistematizado en Word

Año III

Número 681

Quito - Ecuador

Lunes, 1° de Febrero de 2016

Información Oficial de la República del Ecuador
Gobierno Constitucional del Eco. Rafael Correa Delgado
FUENTE: Fiel transcripción del contenido de la Edición: (R. O. 681, 1°-febrero-2016)

SUMARIO

| CRITERIO | No. | RESUMEN |
|------------------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ejecutivo: Acuerdos | | Secretaría Nacional de la Administración Pública: |
| | 1431 | Otórguese licencia con cargo a vacaciones a los siguientes funcionarios: Dra. María del Pilar Cornejo de Grunauer, Secretaria de Gestión de Riesgos |
| | 1432 | Ing. Christian Santiago Rivera Zapata, Director General del Servicio Integrado de Seguridad ECU 911 |
| | 1433 | Autorícese el viaje al exterior del señor Andrés David Arauz Galarza, Ministro Coordinador de Conocimiento y Talento Humano |
| | 1434 | Econ. Ximena Victoria Amoroso Íñiguez, Directora General del Servicio de Rentas Internas |
| | | Autorícese el viaje al exterior de los siguientes funcionarios: |
| | 1435 | Señor Ricardo Patiño Aroca, Ministro de Relaciones Exteriores y Movilidad Humana |
| | 1436 | Señor Eliécer Plutarco Cruz Bedón, Ministro- Presidente del Consejo de Gobierno del Régimen Especial de Galápagos |
| | 000131 | Ministerio de Inclusión Económica y Social: Expídese el "Instructivo para la Calificación y Certificación de Sustituto de Persona con Discapacidad y Sustituto por Solidaridad Humana" |
| | 001-2016 | Ministerio de Telecomunicaciones y de la Sociedad de la Información: Expídese el Código de Ética |
| | 0103 | Ministerio de Transporte y Obras Públicas: Apruébese el Proyecto de Reconstrucción y Mantenimiento Contratado de la Carretera Catamayo-Gonzanamá-Cariamanga-Sozoranga- Macará |

| CRITERIO | No. | RESUMEN |
|--------------------------------|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Resoluciones | | Agencia de Regulación y Control Hidrocarburífero: |
| | 260-ARCH-DAJ-2015 | Deléguese funciones a las siguientes personas: Ing. Arias Espinosa Mariela Nathalie, Directora de Control Técnico Hidrocarburífero, encargada |
| | 263-ARCH-DAJ-2015 | Ingeniero Rubén Darío Grandes Villamarín, Coordinador de la Gestión de Transporte y Almacenamiento de Hidrocarburos y Gas Natural al Granel, encargado |
| | 266-ARCH-DAJ-2015 | Economista Karina Maricela Moncayo Vera |
| | 267-ARCH-DAJ-2015 | Ingeniero Diego Gerardo Madrid Corrales, Director del Centro de Monitoreo y Control Hidrocarburífero |
| | | Banco Central del Ecuador: |
| | BCE-002-2016 | Expídese el Código de Ética |
| Transparencia y Control Social | RA-004-2016 | Secretaría Técnica para la Gestión Inclusiva en Discapacidades: Refórmese el Estatuto Orgánico de Gestión Organizacional por Procesos |
| | | Servicio de Gestión Inmobiliaria del Sector Público: |
| | INMOBILIAR-SDTGB-2016-0001 | Transfiérese de dominio el inmueble de propiedad de INMOBILIAR, ubicado en el cantón Quito, provincia de Pichincha, a favor de la Escuela Politécnica Nacional |
| | 495-2015 | Empresa Pública Correos del Ecuador CDE E.P.: Apruébese la Emisión Postal denominada "Cartillas Filatélicas-Aves Ecuatorianas" |
| Ordenanza | SB-2015-1289 | Superintendencia de Bancos del Ecuador: Declárese concluido el proceso de liquidación de oficio y la existencia legal del Fondo Complementario Previsional Cerrado de Jubilación Indexada de la Universidad Nacional de Chimborazo – FCPC en liquidación, con domicilio en el cantón Riobamba, provincia de Chimborazo |
| | - | Gobiernos Autónomos Descentralizados: Ordenanza Municipal: Cantón Echeandía: Sustitutiva que reglamenta la instalación y funcionamiento del camal, la inspección sanitaria de los animales de abasto y carnes de consumo humano y la industrialización, comercio y transporte de las mismas dentro y fuera del cantón |

CONTENIDO

EL I. CONCEJO MUNICIPAL DEL GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO DEL CANTON ECHEANDIA

Considerando:

Que, el Art. 281 de la Constitución de la República del Ecuador, dispone: "La soberanía alimentaria constituye un objetivo estratégico y una obligación del Estado para garantizar que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades alcancen la autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente apropiado de forma permanente. Para ello, será responsabilidad del Estado: entre otras: Precautelarse que los animales destinados a la alimentación humana estén sanos y sean criados en un entorno saludable. Generar sistemas justos y solidarios de distribución y comercialización de alimentos. Impedir prácticas monopólicas y cualquier tipo de especulación con productos alimenticios. Prevenir y proteger a la población del consumo de

alimentos contaminados o que pongan en riesgo su salud o que la ciencia tenga incertidumbre sobre sus efectos.

Que, el Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización Municipal, determina en su Art. 54 las funciones del gobierno autónomo descentralizado municipal; y, entre otras en el literal l) dice: Prestar 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 Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización Municipal en su Art. 568 establece los Servicios sujetos a tasas y dice: Las tasas serán reguladas mediante ordenanzas, cuya iniciativa es privativa del alcalde municipal o metropolitano, tramitada y aprobada por el respectivo concejo, para la prestación de los siguientes

servicios: e) Control de alimentos; e, i) Otros servicios de cualquier naturaleza.

Que, el actual Camal Municipal de Echeandia como se lo conoce, ha venido prestando servicios por varios años conservando hasta la actualidad su misma estructura y procedimiento en el faenamiento y transporte de carne.

Que, acorde con los nuevos adelantos tecnológicos en el

faenamiento de las varias clases de ganado y con los nuevos compromisos .que el Gobierno Seccional Autónomo Municipal del cantón Echeandia ha adquirido para una mejor producción y calidad de la carne que se faena y comercializa, es necesario actualizar la Ordenanza que Reglamenta la Instalación y Funcionamiento del Camal, la Inspección Sanitaria de los Animales de Abasto y Carnes de Consumo Humano y la Industrialización, Transporte y Comercio de las mismas en el Cantón Echeandia.

Que, el Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización Municipal en su Art. 186 en su inciso 2° dispone que: "Cuando por decisión del gobierno metropolitano o municipal, la prestación de un servicio público exija el cobro de una prestación patrimonial al usuario, cualquiera sea el modelo de gestión o el prestador del servicio público, esta prestación patrimonial será fijada, modificada o suprimida mediante ordenanza; y, 3°: Los municipios aplicarán obligatoriamente las contraprestaciones patrimoniales que hubieren fijado para los servicios públicos que presten, aplicando el principio de justicia redistributiva.

En uso de las facultades legales transcritas:

Expide:

LA ORDENANZA SUSTITUTIVA QUE REGLAMENTA LA INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DEL CAMAL, LA INSPECCIÓN SANITARIA DE LOS ANIMALES DE ABASTO Y CARNES DE CONSUMO HUMANO Y LA INDUSTRIALIZACIÓN, COMERCIO Y TRANSPORTE DE LAS MISMAS DENTRO Y FUERA DEL CANTON ECHENADIA

DISPOSICIONES GENERALES

Art. 1.- El tránsito y transporte del ganado en todo el territorio cantonal es libre, debiendo cumplir con los requisitos sanitarios establecidos por la Agencia Ecuatoriana de Sanidad Agropecuaria (AGROCALIDAD) del Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (MAGAP).

Art. 2.- Quedan sujetos a Inspección y re inspección .previstas en esta Ordenanza, los animales de abasto perteneciente a las siguientes especies, bovina, ovino, caprina, porcina y otras aceptadas por la legislación ecuatoriana y destinadas al consumo humano.

Art. 3.- La inspección sanitaria corresponde al control ante y post-mortem de los animales de abasto, a la recepción de los mismos en los camales, municipales o particulares, manipulación, faenamiento, elaboración, almacenamiento, rotulaje, transporte, comercialización y consumo de carnes destinadas o no a la alimentación humana.

La inspección sanitaria a la que se refiere este artículo será realizada por los Médicos Veterinarios Municipales o acreditados por la Agencia Ecuatoriana de Sanidad Agropecuaria (AGROCALIDAD).

Los camales privados o particulares obligatoriamente tendrán

su propio Médico Veterinario Zootecnista de planta. Sus funciones serán coordinadas con el Médico Veterinario Municipal.

**CAPITULO I
AUTORIZACION PARA LA CONSTRUCCION Y
FUNCIONAMIENTO DE LOS CAMALES**

Art. 4.- La construcción y funcionamiento de un camal deberá ser aprobado por el Concejo Municipal, previo el cumplimiento de las normas y procedimiento exigidos conforme a la Ley, la presente Ordenanza, y los informes favorables de los Departamentos Municipales de Higiene y Obras Públicas. El funcionamiento de los camales privados será autorizado dónde no hubieren mataderos públicos o mixtos, siempre que reúnan las condiciones exigidas por la ley respectiva su Reglamento y la presente Ordenanza

Art. 5.- Los camales o mataderos que se encuentren en servicio, sean estos públicos, privados o mixtos deberán ser remodelados de manera que cumplan los requisitos básicos indispensables, tal como lo señalan las disposiciones legales y reglamentarias que se relacionen con esta actividad. En todo caso será el Concejo Municipal el que resuelva lo más conveniente, luego de considerar los informes y recomendaciones de ser el caso, de los Departamentos de Higiene y de Obras Públicas Municipal.

**CAPITULO II
DEL PERSONAL DE LOS CAMALES**

Art. 6.- El personal que interviene en la administración y planificación, recaudación de valores y operaciones de los camales deberá cumplir con las siguientes funciones y/o requisitos:

Del Administrador:

- a) Elaborar el Plan Operativo- Administrativo Anual de la sección, y participar en las mejoras de Procedimientos implementados para la misma;
- b) Participar en la elaboración de un sistema de control de las formas de faenamiento, transporte y comercialización de carnes y productos cárnicos;
- c) Coordinar con otras áreas y con las Direcciones Operativas especiales de control;
- d) Controlar que la manipulación, distribución y transporte de la carne faenada se realice en las mejores condiciones de higiene;
- e) Velar que el rendimiento de las maquinarias está al 100% en su funcionamiento y cuidado;
- f) Controlar el ingreso de las reses, que traigan su debida documentación de CONEFA, firmada por el lugar de salida y control de crianza;

- g) Velar el aseo diario, tanto interior como exterior del Camal Municipal y de los vehículos de carga;
- h) Controlar las actividades diarias del personal del Camal Municipal.

Del Recaudador:

- i) Realizar los cobros correspondientes en las dependencias Municipales por concepto de; inspección sanitaria, desposte, transporte, y otros;
- j) Entregar un reporte diario de las especies vendidas, a la Tesorería Municipal;
- k) Los valores recaudados serán entregados a la Estancia Correspondiente en un período no mayor a 24 horas laborables.

Del Operario:

- l) Poseer certificado de salud actualizado anualmente otorgado por el hospital o Centro de Salud del Cantón Echeandía.
- m) Someterse al control periódico de enfermedades infecto contagioso que el código de salud lo determine.
- n) Mantener estrictas condiciones de higiene personal durante las horas de trabajo. Los empleados deberán utilizar los uniformes apropiados según lo establecido por las autoridades competentes. Estas prendas serán de tela y en los casos de que la índole de los trabajos lo requiera, llevará por encima de su vestimenta otra prenda de protección impermeable.
- o) Está prohibido el uso de cualquier tipo de calzado de suela o material similar; este deberá ser de goma u otro material aprobado por la autoridad municipal competente en ambiente donde las condiciones lo exijan. Se usará botas de goma al inicio de las tareas diarias, el calzado deberá estar perfectamente limpio.
- p) Los propietarios de los mataderos públicos, privados o mixtos darán cursos de capacitación a su personal que deben tener el carácter obligatorio.

El ingreso a las zonas de faenamiento, queda prohibido a personal no autorizado.

El personal que labore en el Camal Municipal estará obligado a cumplir y hacer cumplir esta Ordenanza, la presente Ley de Matadero, y otras normas jurídicas afines y que sean leyes de la República del Ecuador.

Art. 7.- Todo animal o lote de animales para ingresar al camal será previamente identificado y autorizado en base a los documentos que garantice la procedencia y con la correspondiente certificación sanitaria oficial otorgada por la

Agencia Ecuatoriana de Sanidad Agropecuaria (AGROCALIDAD).

Art. 8.- Los animales que ingresen a los mataderos o camales deberán ser faenados, luego de cumplir el descanso de 12 horas para el caso de bovinos y de 4 a 6 horas para el caso de porcino.

En el caso de que el ganado, antes del ingreso a los corrales ocasione daños a las instalaciones del Camal Municipal, vehículos, personas, etc., será responsabilidad del propietario o del introductor cubrir los gastos por daños que realizaren.

Art. 9.- La administración del camal sean estos públicos, privados o mixtos deberá llevar obligatoriamente estadística sobre origen del ganado, por especie, categoría y sexo, número de animales faenados, registros zoonosarios del examen ante y post-mortem. Esta información deberá ser reportada a través del Departamento de Higiene Municipal a la oficina más cercana de la Agencia Ecuatoriana de Sanidad Agropecuaria (AGROCALIDAD), siempre y cuando exista en el cantón dicha dependencia, en todo caso la estadística la llevará la Comisaría Municipal y el Departamento de Higiene Ambiental.

CAPITULO III FAENAMIENTO DE EMERGENCIA

Art. 10.- El faenamiento de emergencia será autorizado por el médico veterinario Municipal, según Instrucciones precisas de este, poniendo especial cuidado en la protección del personal que cumple esta función.

Art. 11.- El equipo médico veterinario o el profesional autorizado por la Dirección de Higiene Municipal dispondrá que se proceda al faenamiento de emergencia en los casos siguientes:

- a) Si durante la inspección ante-mortem o en cualquier momento un animal sufre de una afección que no impediría un dictamen aprobatorio al menos parcial o condicional durante la inspección post-mortem, y cuando pueda atenderse que su estado se deteriore a menos que sea sacrificado abiertamente.
- b) En los casos de traumatismo accidentales graves que causen marcado sufrimiento o ponga en peligro la supervivencia del animal o que con el transcurso del tiempo podría causar deterioro de su carne que la convierta en no apta para el consumo humano.

Art. 12.- Las carnes y vísceras de los animales sacrificados de emergencia que, luego de la muerte, presente reacción francamente ácida, serán decomisados.

Art. 13.- En casos urgentes, cuando durante el transporte del animal mueran por causas accidentales y cuando no esté disponible el médico veterinario municipal o el auxiliar de inspección, el Administrador, previa orden del Director de Higiene y Comisaría Municipal podrá disponer el faenamiento

de emergencia, siempre que se cuente con informe favorable de otro médico veterinario.

CAPITULO IV INSPECCIONES SANITARIAS

Art. 14.- INSPECCION DE LAS INSTALACIONES.- Todo el equipo, accesorios, mesas, utensilios, Incluso cuchillos, cortadores, sus vainas, sierras y recipientes deben limpiarse a Intervalos frecuentes durante la jornada. También deben limpiarse y desinfectarse al terminar cada jornada de trabajo. Los cuchillos, cortadores, sierras y recipientes deben ser de acero inoxidable.

Art. 15.- Los productos esterilizantes y desinfectantes, que se utilicen, deberán cumplir con las especificaciones de acuerdo a la normatividad vigente en el país.

Art. 16.- INSPECCIÓN ANTE MORTEM.- Antes del faenamiento, los animales serán Inspeccionados en reposo, en pie y en movimiento, al aire libre con suficiente luz natural y/o artificial.

Art. 17.- Cuando los signos de enfermedades de los animales sean dudosos se le excluirá de la matanza, y deberán ser trasladados al corral de aislamiento donde serán sometidos a un completo y detallado examen.

Art. 18.- Cuando en el animal una vez realizado los exámenes y se diagnostiquen una Infección generalizada, una enfermedad transmisible o toxicidad causada por agentes químicos o biológicos que hagan insalubre la carne y despojos comestibles, el animal debe faenarse en el matadero sanitario, proceder al decomiso y/o industrializarse para el consumo animal.

Art. 19.- En caso de muerte de o de los animales en el trayecto o en los corrales del matadero será el Médico Veterinario Inspector quien decida, en base a los exámenes y diagnósticos correspondientes, respecto al decomiso o aprovechamiento de los mismos.

Art. 20.- Al terminar la Inspección ante-mortem, el Médico Veterinario Inspector dictaminará sea: la autorización para el faenamiento normal, bajo precauciones especiales, de emergencia; el decomiso; o el aplazamiento de la matanza.

Art. 21.- INSPECCIÓN POST- MORTEM. - La Inspección post-mortem deberá Incluir el examen visual, la palpación y, si es necesario, la Incisión y toma de muestras; que garantice la Identificación de cualquier tipo de lesiones, o las causa de decomiso.

Art. 22.- Antes de terminada la inspección de las canales y vísceras, a menos que lo autorice el médico veterinario municipal, está terminantemente prohibido realizar las siguientes acciones:

- a) Extraer alguna membrana serosa o cualquier otra parte de la canal.

- b) Extraer, modificar o destruir algún signo de enfermedad en la canal u órgano, mediante el lavado, raspado, cortado, desgarrado o tratado.
- c) Eliminar cualquier marca o identificación de las canales, cabezas o vísceras.
- d) Retirar del área de inspección alguna parte de la canal, vísceras o apéndices.

Art. 23.- Todo animal faenado fuera de las horas de trabajo, sin inspección sanitaria y sin la autorización de la Administración del Camal Municipal, será decomisado, a excepción de lo dispuesto en el artículo 12 de esta Ordenanza.

CAPITULO V DE LOS DICTAMENES DE LA INSPECCION Y DECOMISO DE CARNES Y VISCERAS

Art. 24.- Inmediatamente después de terminar la Inspección post-mortem el Médico Veterinario Inspector procederá a emitir el dictamen final; basándose en la Inspección ante y post-mortem, asignará a las carnes una de las siguientes categorías que determinan su utilización o eliminación: a.) Aprobada; b) Decomiso total; c) Decomiso parcial; y d) Carne Industrial.

Art. 25.- La canal y despojos comestibles serán aprobadas para consumo humano sin restricciones, cuando:

- a) La inspección ante y post-mortem no haya revelado ninguna evidencia de cualquier enfermedad o estado anormal, que pueda limitar su aptitud para el consumo humano;
- b) La matanza se haya llevado a cabo de acuerdo con los requisitos de higiene;

Art. 26.- Las canales y los despojos comestibles de las especies de abasto serán sujetos a decomiso total en cualquiera de las siguientes circunstancias:

- a) Cuando la inspección haya revelado la existencia de los estados anormales o enfermedades y que a criterio debidamente fundamentado del médico veterinario inspector son considerados peligrosos para los manipuladores de la carne, los consumidores y/o el ganado.
- b) Cuando contenga residuos químicos o radioactivos que excedan de los límites establecidos.
- c) Cuando existan modificaciones importantes en las características organolépticas en comparación con la carne normal.

Art. 27.- La carne decomisada permanecerá bajo la custodia del Servicio Veterinario del *camal*, hasta que se haya aplicado el tratamiento de desnaturalización o eliminación. segura e inocua.

Art. 28.- Las carnes decomisadas se retirarán inmediatamente de la sala de faenamiento, en recipientes cerrados o. cuando se trata de canales colgadas en los rieles se marcará claramente como DECOMISADO

Art. 29.- El Médico Veterinario inspector decidirá por el método de eliminación a emplearse (Incineración, desnaturalización o uso para alimentación animal), siempre que las medidas a adoptarse no contaminen el ambiente y sin que constituya un peligro para la salud humana o de los animales, no se permitirá que las carnes decomisadas Ingresen *nuevamente a las salas destinadas* al almacenamiento de la carne,

Art. 30.- SELLOS.- Una vez realizada la inspección antes y post-mortem, el Médico Veterinario del camal frigorífico público o privado deberá, bajo su responsabilidad, marcar las canales y viscosas de las especies de que se trate, con el respectivo sello sanitario a que corresponda según los dictámenes de aprobado,. Decomiso Total o parcial e Industrial.

Art. 31.- Los sellos serán confeccionados con material metálico preferentemente inoxidable y tendrán la siguiente forma, dimensiones e Inscripción:

- a) El sello de Aprobado será de forma circular, de 6 cm Diámetro con inscripción de APROBADO
- b) El sello de condenado o decomisado tendrá una forma de triángulo equilátero, de 6 cm. Por lado con una Inscripción de DECOMISADO .
- c) El sello de Industrial será de forma rectangular, de 7 cm. De largo por 9 cm de ancho y llevara impreso la inscripción de "INDUSTRIAL".

CAPITULO VI DE LAS DENUNCIAS DE ENFERMEDADES INFECTOCONTAGIOSAS

Art. 32.- En caso de existir indicios o reconocimientos de enfermedades infecto-contagiosas del o de los animales, el Servicio Veterinario del camal u otra persona natural o jurídica está en la obligación de comunicar de inmediato a las oficinas más cercanas de la Agencia Ecuatoriana de Sanidad Agropecuaria (AGROCALIDAD); de conformidad con la Ley de Sanidad Animal vigente, arts. 9, 10, 11 y 12.

CAPITULO VII DE LA CLASIFICACIÓN DE LAS CARNES

Art. 33.- Terminología: Las definiciones relacionadas con carnes de los animales de abasto y productos cárnicos, se establecen en las Normas INEN No. 1717, vigente

CLASIFICACIÓN DE CANALES VACUNOS.

Art. 34.- Los camales frigoríficos o mataderos, tendrán la obligación de clasificar la carne en proceso de faenamiento considerando los factores de conformación, acabado y calidad.

Art. 35.- Las canales de vacunos serán Clasificados en las categorías de: Superior, Estándar y Comercial. Se efectuará de conformidad a lo establecido en la norma NEN No. 775, vigente.

Art. 36.- Las carnes clasificadas (frescas, refrigeradas o congeladas) podrán ser re inspeccionadas en cualquier momento por el Médico Veterinario Inspector del matadero o camal frigorífico y en los lugares de expendio por la Autoridad Sanitaria.

Art. 37- SELLOS.- Los canales clasificados se marcarán con un sello patrón, de rodillo. El color de la tinta para el sello de clasificación será diferente para cada categoría y esta deberá ser de origen vegetal inocuo para la salud humana.

Art. 38.- El sellado se efectuará mediante bandas longitudinales en cada media canal, a todo lo largo de sus bordes torácicos, ventral dorsolumbar.

CLASIFICACIÓN DE CORTES DE CARNE VACUNA.

Art. 39.- Los cortes de carne vacuna, con hueso y sin hueso, se sujetaran a lo establecido en las normas INEN No, 772 y 773 respectivamente. En relación a las demás especies de abasto, los cortes se sujetarán a las normas que para este aspecto estableciere el INEN.

CAPITULO VIII TRANSPORTE DE GANADO VIVO

Art. 40.- El ganado destinado al faenamiento se transportara en perfectas condiciones de salud y debidamente acondicionados, el conductor del medio de transporte o el responsable de la caga, deberá ir provisto de los correspondientes certificados sanitarios y de procedencia

Art. 41.- Los vehículos U otros medios utilizados para el transporte de animales de abasto, deben reunir los siguientes requisitos:

- a) El vehículo será tipo jaula, adaptado especialmente a este fin y al tipo de animal a transportar (bovino, ovino, porcino, caprino); cuando las jaulas superen los cuatro metros de longitud, deberán contar con separadores. Debe disponer de los medios adecuados para la seguridad de la carga y descarga de los animales.
- b) La Jaula será construida de material no abrasivo, que disponga de pisos no deslizantes, sin orificios y estén provistos de paja, viruta o aserrín.
- c) Los animales deberán viajar sueltos y parados: queda prohibido amarrar o atar de cualquier parte del cuerpo a los animales.
- d) La ventilación debe ser la adecuada, prohíbese el uso de Jaulas tipo cajón cerrado o furgón.
- e) Que sean de fácil limpieza y desinfección; que las puertas

no se abran hacia adentro y las paredes o barandas sean lisas, sin herrajes o accesorios que puedan causar heridas o lesiones.

- f) deben limpiarse y desinfectarse inmediatamente después de las descargas de los mismos y antes de que se utilice para otros embarques. La limpieza y desinfección se realizará en el lugar de los animales.

TRANSPORTE DE LA CARNE Y VISCERAS.

Art. 42.- Para el transporte de reses, medias reses o cuartos de res, y en general para cualquier animal faenado entero o en corte, deberá contarse con un vehículo con furgón frigorífico o Isotérmico de revestimiento Impermeable, de fácil limpieza y desinfección y con ganchos o rieles que permita el transporte de la carne en suspensión.

Art. 43.- Para el transporte de la carne o menudencias, no podrá utilizarse ningún medio que se emplee para animales vivos, ni aquellos utilizados para otras mercancías que puedan tener efectos perjudiciales sobre la carne y vísceras. No podrá transportarse carne en vehículos que no sean higienizados y en caso necesario desinfectados.

Art. 44.- El servicio de transporte de carne o menudencias, será autorizado por la Administración del respectivo camal frigorífico o matadero de donde procede el producto, de acuerdo con el artículo 41 de esta Ordenanza.

Art. 45.- Durante el transporte de la carne y productos cárnicos, los conductores y manipuladores, deberán portar los respectivos certificados de salud.

TRANSPORTE DE PIELES Y CUEROS, FRESCOS

Art. 46.- Las pieles y cueros frescos sólo podrán ser transportados en vehículos cerrados y revestidos de material metálico u otro material idóneo, que asegure su fácil higienización y evite escurrimiento de líquidos. Deben portar la debida autorización que certifique su origen.

CAPITULO IX DE LA UTILIZACION DEL VEHICULO FURGÓN ISOTERMICO MUNICIPAL PARA EL TRASLADO DE PRODUCTOS CARNICOS FUERA DE LA CIUDAD DE ECHEANDIA

Art 47.- El servicio de transporte de carne o menudencias, será autorizado por la Administración del respectivo camal frigorífico o matadero de donde procede el producto, de acuerdo con el artículo 41 de esta Ordenanza. Para el traslado fuera de la ciudad será solicitado con la debida anticipación al Administrador y tendrá un costo que a continuación se detalla:

De la ciudad de Echeandia al cantón Ventanas \$ 20,00

De Echeandia a Vines \$ 50.00 De Echeandia al cantón Babahoyo \$ 50.00

De Echeandia al cantón Guayaquil \$ 110.00 De Echeandia al cantón Quito \$ 175.00

De Echeandia al cantón Ambato \$ 140.00 De Echeandia al cantón Riobamba \$ 140.00

De Echeandia al cantón Santo Domingo \$ 120.00 dólares.

La carne transportada deberá contar con la respectiva guía de remisión y demás permisos correspondientes y el personal del vehículo deberá contar con la vestimenta apropiada que impida la contaminación del producto transportado

CAPITULO X DEL COMERCIO DE LA CARNE Y MENUDENCIAS, TERCENAS Y FRIGORÍFICOS

Art. 48.- Se entenderá por tercena y frigorífico, el local donde se realice el expendio de carnes y productos cárnicos al público

Art. 49.- Las Tercenas y frigoríficos, para su Instalación y funcionamiento, deben contar con la respectiva autorización o licencia de la Autoridad competente del Departamento de Salud Municipal, una vez que esta haya verificado que el local reúne las condiciones necesarias de sanidad, y disponga de los equipos y materiales Indispensables para el expendio de la carne y productos cárnicos de acuerdo al Art. 50 de este reglamento.

Art. 50.- Se prohíbe la comercialización de carnes y menudencias en locales que no reúnan las condiciones a la que se refiere el Art. 49 de esta Ordenanza o que se destinen conjuntamente a otra actividad comercial.

Art. 51.- El local destinado al expendio de carnes y menudencias al por menor deben reunir las siguientes condiciones mínimas:

- a) Deben ser amplio, ventilado con paredes y piso impermeables de fácil limpieza,
- b) Contar con mostrador e instalaciones de refrigeración;
- c) Disponer de sierra manual eléctrica para el troceo de la carne, mesa de deshueso, cuchillos, ganchos, de acero inoxidable 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 con la red central.

CAPITULO XI DE LA ELABORACION DE PRODUCTOS CÁRNICOS

Art. 52.- Los mataderos o camales frigoríficos privados podrán elaborar producto cárnico siempre que dispongan de un área debidamente aislada, que estén provistos de la maquinaria,

equipos adecuados, el personal capacitado, y autorizados por la autoridad competente

Art. 53.- Para la elaboración de productos, los centros de beneficio, las industrias y fabricas deberán cumplir con la Norma INEN 774 y las normas INEN que van desde la 1336 hasta la 1347 y las demás disposiciones que rijan sobre la materia.

CAPITULO XII DE LAS TASAS Y DERECHOS RETRIBUTIVOS

Art. 54.- Por concepto de recepción de ganado en pie, servicio de corral, pesaje en vivo de los animales, provisión de instalaciones y medios para el faenamiento de carne, control veterinario, cobrara las siguientes tasas, calculadas sobre la Remuneración Básica Unificada vigente; tal como se detalla a continuación:

| | |
|-------------------|-----------------|
| 1. Ganado bovino | \$10.00 Dólares |
| 2. Ganado porcino | \$3.00 Dólares |
| 3. Ganado ovino | \$3.00 Dólares |
| 4. Ganado caprino | \$3.00 Dólares |

Esta tasa será aplicable a los mataderos privados, previa resolución del Concejo Municipal que disponga la delegación a la iniciativa privada, mediante concesión, el ejercicio de la actividad del servicio público de mataderos.

En los contratos que se suscriban bajo la modalidad de concesión de uso para la prestación de servicio público de mataderos, por parte de la iniciativa privada, el Concejo Municipal determinara la obligación económica que el concesionario pagara al Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Echeandia por este concepto. La obligación será cancelada por el concesionario en la forma como lo señale el Concejo Municipal, sin perjuicio del derecho que tiene el Gobierno Autónomo Municipal de cobrar los tributos establecidos en la presente Ordenanza.

CAPITULO XIII DE LAS SANCIONES

Art. 55.- Las personas que transporten carne o vísceras en vehículos que no cumplen con las disposiciones pertinentes contenidas en los arts. 43 y 44 del presente reglamento, serán sancionadas con el secuestro total de la carne o vísceras, la comisaría municipal de turno realizara los trámites respectivos correspondientes. Si el propietario no se presentare, el producto secuestrado será donado a instituciones de beneficencia.

Para cumplir con lo indicado se contara con la colaboración de la policía nacional.

Art. 56.- Las personas que sacrifiquen animales de las especies contemplados en el Art. 2 de la presente Ordenanza, fuera de los mataderos autorizados serán sancionadas con una multa de hasta el valor total de una Remuneración Básica Unificada vigente por cada uno de los animales faenados.

Art. 57.- Los establecimientos de expendio de carnes que no cumplieren con los requisitos establecidos en los Arts. 50, de la presente Ordenanza serán inmediatamente clausurados.

CAPITULO XIV

Art. 58.- GLOSARIO DE TERMINOS UTILIZADOS EN LA PRESENTE ORDENANZA:

MORTEM: Muerte.- Ante Mortem: análisis antes de la muerte de la especie. Post Mortem: análisis después de la muerte de la especie.

ROTULAJE: Es hacer una etiqueta de seguridad o inscripción de componentes.

TOXICIDAD: Medida usada para medir el grado tóxico o venenoso de algunos elementos.

INDUSTRIALIZARSE: Aplicar métodos o procesos industriales.

CANAL: Res muerta y abierta, sin despojos **SEROSA:** Membrana que recubre diversas cavidades del organismo

ORGANOLÉPTICAS: Conjunto de descripciones de las características físicas que tiene la materia en general, como por ejemplo su sabor, textura, olor, color.

DESNATURALIZACION: Alteración de una sustancia de manera que deja de ser apta para el consumo humano.

VISCOSAS: Oposición de un fluido a las deformaciones tangenciales

PROVISTO: Dotado, surtido, pertrechado, equipado, avituallado

ABRASIVO: Producto que se emplea para desgastar o pulir, por fricción, sustancias duras.

ISOTERMICO: Cambio de temperatura reversible en un sistema termodinámico, siendo dicho cambio de temperatura constante en todo el sistema.

DESPOSTE: Descuartizar una res o un ave para aprovecharlo como alimento

ZOOTECNISTA: Profesional técnico que se ocupa del estudio de la producción de animales, así como de sus derivados (carne, huevo, leche, piel, etc.) teniendo en cuenta el bienestar animal.

MATADERO: Instalación industrial estatal o privada en la cual se sacrifican animales de granja para su posterior procesamiento.

FAENAMIENTO: Procesar higiénicamente animales para la obtención de carne para el consumo humano.

TORÁCICOS: Traumatismo torácico que conlleva al faenamiento del animal.

CONEFA: Comisión Nacional de Erradicación de la Fiebre Aftosa

COOTAD: Código Orgánico de Organización Territorial Autonomía y Descentralización.

DISPOSICIONES FINALES

Art. 59.- La presente Ordenanza tiene carácter especial y deroga expresamente las Ordenanzas de fecha siete de Noviembre del 2013 y la reformativa de fecha 16 de Octubre del 2014, así como también cualquier otra ordenanza o resolución que se opusieren.

Art. 60.- La presente ordenanza entrará en vigencia a partir de la fecha de su publicación en el Registro Oficial.

Dado y firmado en la ciudad de Echeandia, provincia Bolívar, en la sala de sesiones del GADMCE, a los 31 días del mes de agosto del 2015.

f.) Ing. Patricio Escudero Sánchez, Alcalde GADMCE.

f.) Ab. Wilmer Zambrano C., Secretario General.

CERTIFICO: Que la “**ORDENANZA SUSTITUTIVA QUE REGLAMENTA LA INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DEL CAMAL, LA INSPECCIÓN SANITARIA DE LOS ANIMALES DE ABASTO Y CARNES DE CONSUMO HUMANO Y LA INDUSTRIALIZACIÓN, COMERCIO Y TRANSPORTE DE LAS MISMAS DENTRO Y FUERA DEL CANTON ECHENADIA**”, fue aprobada en primer y segundo debate, en las sesiones de carácter ordinario celebradas el 24 y 31 de agosto del 2015 respectivamente.

Echeandia 31 de agosto del 2015

f.) Ab. Wilmer Zambrano C., Secretario General.

De conformidad con lo prescrito en los Artículos 322 y 324 del Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización, **SANCIONO** la presente **ORDENANZA SUSTITUTIVA QUE REGLAMENTA LA INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DEL CAMAL, LA INSPECCIÓN SANITARIA DE LOS ANIMALES DE ABASTO Y CARNES DE CONSUMO HUMANO Y LA INDUSTRIALIZACIÓN, COMERCIO Y TRANSPORTE DE LAS MISMAS DENTRO Y FUERA DEL CANTON ECHENADIA** a través de su publicación en el Registro Oficial.

Echeandia 31 de agosto del 2015.

f.) Ing. Patricio Escudero Sánchez, Alcalde GADMCE.

Sancionó y firmó la promulgación a través de su publicación en el Registro Oficial la presente “**ORDENANZA SUSTITUTIVA QUE REGLAMENTA LA INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DEL CAMAL, LA INSPECCIÓN SANITARIA DE LOS ANIMALES DE ABASTO Y CARNES DE CONSUMO HUMANO Y LA INDUSTRIALIZACIÓN,**

COMERCIO Y TRANSPORTE DE LAS MISMAS DENTRO Y FUERA DEL CANTON ECHENADIA", el Ing. Patricio Escudero Sánchez. Alcalde de Echeandia el 31 de agosto del 2015, LO CERTIFICO:

Echeandia 31 de agosto del 2015.

f.) Ab. Wilmer Zambrano C., Secretario General del Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Echeandia.