



REPÚBLICA DEL ECUADOR
GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO
MUNICIPAL DE SAN PEDRO DE PIMAMPIRO

GACETA OFICIAL

Administración del Crnl. (sp) José Emigdio Daza
ALCALDE DE PIMAMPIRO

Año 3 Pimampiro, 26 de abril 2013 No. 22

Imbabura y Flores – Parque 24 de Mayo

INDICE

CONCEJO MUNICIPAL

ORDENANZA

Páginas

Ordenanza que prohíbe el Faenamamiento clandestino, la carne Clandestina y regula la introducción de carne, subproductos cárnicos, transporte y expendio de carne en el cantón Pimampiro de animales de abasto (bovinos, porcinos, ovinos, caprinos y aves) 1

REGLAMENTO

Reglamento Interno del Centro de Faenamamiento de Pimampiro 7

EL CONCEJO DEL GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DE SAN PEDRO DE PIMAMPIRO

CONSIDERANDO:

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;

Que el artículo 32 de la Constitución de la República del Ecuador manifiesta que la salud es un derecho que garantiza el Estado, cuya realización se vincula al ejercicio de otros derechos, entre ellos el derecho al agua, la alimentación, la educación, la cultura física, el trabajo, la seguridad social, los ambientes sanos y otros que sustentan el buen vivir;

Que el artículo 12 de la Ley de Mataderos expresa que sin perjuicio de las demás sanciones a que el mismo hecho diese lugar, el transporte y el desposte clandestino serán castigados teniendo en cuenta las circunstancias y gravedad de la infracción, así

ORDENANZA

como el número de animales sacrificados ilegalmente. En caso de reincidencia se aplicará el máximo de la sanción.

Que con fecha 18 de julio de 2012, el Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de San Pedro de Pimampiro, expidió la Ordenanza que regula el funcionamiento del Centro de faenamiento del cantón Pimampiro, el cual es responsable de la planificación, organización y operación de los servicios relacionados con el faenamiento de ganado bovino, porcino ovino y caprino, destinado a la producción de carne para el consumo humano, la distribución y transporte de la misma en condiciones higiénicas y de calidad, así como de la industrialización y comercialización de los subproductos que se extraen durante el faenamiento.

Que es necesario emitir normas en casos específicos de prevención de enfermedades zoonóticas y daños ambientales que se derivan de prácticas de matanza y desposte de animales de abasto en condiciones de insalubridad, contaminación y difusión de enfermedades en la comunidad y en las poblaciones de animales, dando como resultado una elevada incidencia de enfermedades parasitarias, infecciosas y alimentarias con un costo social alto y la transformación de enfermedades de fácil tratamiento en enfermedades endémicas.

Que no podemos desconocer que el antecesor de la matanza clandestina de animales de abasto es el abigeato; como entes proponentes inmersos en la problemática pecuaria, tenemos como objetivo servir de ayuda a los productores pecuarios frente al flagelo del abigeato recurrente en nuestro cantón, aprovechando la indefensión de nuestros pobladores rurales. Tampoco hay que soslayar que si prevalecen estos delitos, también existen frigoríficos y carnicerías que comercializan carne con este origen, por eso se tiene que reforzar el control de la comercialización de la carne desde dos vértices: su aptitud sanitaria y su procedencia.

Que el artículo 7 del Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización indica que para el pleno ejercicio de sus competencias y de las facultades que de manera concurrente podrán asumir, se reconoce a los concejos municipales, la capacidad de dictar normas de carácter general a través de ordenanzas, acuerdos y resoluciones, aplicables dentro de su circunscripción territorial;

En uso de la facultad legislativa que le otorga el literal a) del artículo 57 del Código Orgánico de Administración Territorial, Autonomía y Descentralización COOTAD.,

EXPIDE:

La siguiente **ORDENANZA QUE PROHIBE EL FAENAMIENTO CLANDESTINO, LA CARNE CLANDESTINA Y REGULA LA INTRODUCCIÓN DE CARNE, SUBPRODUCTOS CÁRNICOS, TRANSPORTE Y EXPENDIO DE CARNE EN EL CANTÓN PIMAMPIRO DE ANIMALES DE ABASTO (BOVINOS, PORCINOS, OVINOS, CAPRINOS Y AVES).**

CAPITULO I

DE LA PROHIBICIÓN AL FAENAMIENTO CLANDESTINO

Se considera faenamiento clandestino a la matanza, desposte o sacrificio de animales de abasto fuera del centro de faenamiento del cantón Pimampiro, siendo por tanto prohibido:

Art. 1. La matanza de animales de abasto en condiciones insalubres, mismas que originan carnes que se consideran repugnantes y contaminadas.

Art. 2. El sacrificio de animales en instalaciones inapropiadas y deficientes, que no prestan seguridad para los operadores y procuran sufrimientos innecesarios para los animales de abasto.

- Art. 3.** La matanza de animales de abasto en predios urbanos o centros poblados o dentro del cantón.
- Art. 4.** Cuando por labores de sacrificio de animales se evidencie la presencia de vectores o plagas (ratas, moscas, aves de rapiña, perros, gatos, etc.) en predios o sectores que se conviertan en focos de infección y diseminadores de enfermedades que afecten a la salud pública o propaguen enfermedades a las poblaciones animales.
- Art. 5.** Como consecuencia del sacrificio clandestino de animales de abasto se produzcan desechos orgánicos (sangre, estiércol, orina, pelos, cascos, cuernos) que son manipulados y eliminados al ambiente produciéndose contaminación y focos de infección.
- Art. 6.** La tenencia o tratamiento de desechos orgánicos (estiércol de animales, plumas, pelos, fluidos, etc.) para elaboración de abonos orgánicos en predios urbanos, que se constituyen en centros de proliferación de moscas y otros insectos considerados vectores transmisores de enfermedades.
- Art. 7.** Quienes se dedican a actividades que generan residuos orgánicos especiales provenientes del faenamiento o comercialización de aves, cuyes, conejos, pescados y mariscos, es responsabilidad del generador, realizar el manejo, tratamiento y disposición final en el relleno sanitario de la municipalidad.
- Art. 8.** No justificar la procedencia de los animales de abasto a sacrificarse, sin permisos de movilización y

certificados de vacunas otorgados por AGROCALIDAD.

- Art. 9.** El uso de equipos y herramientas que se utilicen para la matanza clandestina serán incautados por medio de la fuerza pública y autoridades sanitarias.

CAPITULO II

DE LA PROHIBICION DE LA CARNE CLANDESTINA

La carne de diferentes especies de animales de abasto que no tenga control o supervisión sanitaria y que no se justifique su procedencia.

- Art. 10.** Carnes que a simple inspección sanitaria realizada por el Médico Veterinario Oficial (MVO) se clasifique como “carnes repugnantes” “carnes insalubres” o “carnes tóxicas” y emita el Dictamen Final de **DECOMISO TOTAL**.

- Art. 11.** Carnes que no tengan el sello sanitario impregnado por un Médico Veterinario Oficial (MVO) o autoridad sanitaria responsable; colocado en el lugar donde fue faenada y en forma visible.

- Art. 12.** Carnes que los expendedores y/o transportadores no porten el certificado sanitario de movilización emitido por el Médico Veterinario Oficial (MVO) en el Centro de Faenamiento del cantón Pimampiro.

CAPITULO III

DE LA REGULACION A LA INTRODUCCIÓN DE CARNE Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS

- Art. 13.** La carne y subproductos cárnicos que ingresan a los centros de

acopio o expendio, provenientes de diferentes centros de faenamiento deben tener sellos sanitarios y certificados de movilización emitidos por la autoridad sanitaria local; donde se detalla claramente la especie, cantidad en Kg o canales, origen, nombre y firma del Médico Veterinario Oficial (MVO) responsable de la inspección sanitaria local, nombre del centro de faenamiento, ubicación, hora y fecha de faenamiento; la carne y subproductos cárnicos que cumplan con lo mencionado, deben ser sometidos a inspección sanitaria por el Médico Veterinario Oficial (MVO) del Centro de Faenamiento del cantón Pimampiro; previa emisión de los permisos sanitarios locales y permitir su expendio o acopio dentro del cantón.

Art. 14. Las carnes y subproductos cárnicos que cumplan con lo que dispone el artículo anterior de la presente ordenanza, tendrán que pagar la cantidad de USD. 0,10 (diez centavos de dólar americano) por cada Kg y se les extiende el certificado sanitario para que se comercialice dentro del cantón Pimampiro.

CAPITULO IV

DE LA REGULACIÓN DEL TRANSPORTE DE CARNE Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS

Todo vehículo que se dedique al transporte de carne en el cantón, deberá tener permiso de funcionamiento que se obtendrá previa inspección sanitaria y el pago de una patente, misma que se renueva cada año.

Art. 15. La transportación de carne desde el centro de faenamiento hasta los distintos centros de acopio y comercialización dentro y fuera

del cantón, se hará exclusivamente dentro de vehículos autorizados por el Médico Veterinario Oficial (MVO) y autoridades sanitarias previa inspección sanitaria y evaluación de las características del vehículo, luego de lo cual se emitirá un certificado de funcionamiento o patente, si el vehículo no presenta novedades y es calificado sanitariamente para el transporte de carne, la sección de (Rentas Avalúos y Catastros y/o financiero), procederá a efectuar el correspondiente registro asignándole a dicho vehículo un número de registro.

Art. 16. El vehículo autorizado deberá portar el número y una leyenda claramente legibles de transporte de carne para identificar su actividad en los lados y detrás del cajón o furgón.

Art. 17. Las personas que se dedican al transporte de carne y subproductos cárnicos deben someterse a procesos sostenidos de capacitación dictados por el Médico Veterinario Oficial (MVO) y autoridades sanitarias, mismos que serán evaluados y esa calificación servirá como puntaje parcial para la obtención del certificado de funcionamiento anual o patente.

Art. 18. La evaluación sanitaria del vehículo que transporta carne y subproductos cárnicos será así: 70% de las condiciones sanitarias del vehículo y materiales de construcción y el 30% del puntaje obtenido en las capacitaciones de la persona que transporta.

Art. 19. Las personas dedicadas al transporte de carne y

subproductos cárnicos, así como los estibadores, deberán presentar un certificado médico otorgado por un Centro de Salud adscrito al Ministerio de Salud y renovarlo cada seis meses.

- Art. 20.** Las personas dedicadas al transporte de carne y subproductos cárnicos, así como los estibadores, obligatoriamente deberán usar la indumentaria adecuada para la actividad igual que los operadores del centro de faenamiento que consta en el Reglamento Interno.- Indumentaria del personal operativo.

CAPÍTULO V

DE LA REGULACIÓN AL EXPENDIO DE CARNE Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS

Se entiende por terciena o frigorífico al local donde se expende carne y subproductos cárnicos para consumo humano.

- Art. 21.** Los expendedores y personas que manipulen la carne deben presentar un certificado de salud y renovarlo cada seis meses.
- Art. 22.** La indumentaria que consta de delantal, cofia, cubre bocas y guantes de nitrilo en casos específicos. De color blanco o claro.
- Art. 23.** Mantener estrictas normas de higiene personal durante las horas de trabajo.
- Art. 24.** Las personas que manipulan carne y subproductos cárnicos deberán someterse a un programa de capacitación continuo, evaluado y que sirva como requisito para la obtención del permiso de funcionamiento o patente.

- Art. 25.** Disponer de un sistema de enfriamiento de la carne regulable que mantenga la carne a temperaturas inferiores a 5°C.

- Art. 26.** Disponer de un sistema de agua potable suficiente complementado por un sistema de drenaje para labores de limpieza y desinfección.

- Art. 27.** Disponer de equipo y herramientas para el picado, corte y molido de la carne en buen estado de limpieza y mantenimiento.

- Art. 28.** No se permite la presencia de trapos, trapeadores, escobas, cepillos o utensilios de madera (se consideran contaminantes por la porosidad del material que es reservorio de agentes patógenos), en lugar de trapeadores se recomienda el uso de secadores de piso. Todo material y utensilios de limpieza que se utiliza en carnicerías y frigoríficos deben ser de plástico o metal inoxidable, de fácil limpieza y desinfección.

- Art. 29.** Las paredes y pisos deben ser recubiertos con materiales no porosos y lavables, de colores claros que permitan identificar la suciedad.

- Art. 30.** Los productos de limpieza y desinfección (jabones, detergentes, desengrasantes, desinfectantes), no deben tener aromas ni colorantes que puedan impregnarse y dejar residuos en la carne. Su almacenamiento estará alejado de la carne y subproductos cárnicos; así como también los utensilios de limpieza (escobas, secadores, cepillos, lustres, etc.).

Art. 31. Dentro de los locales de expendio, para el control de vectores como moscas, se recomienda el uso de lámparas insectocutoras o el uso de focos repelentes, por ningún concepto se permite el uso de productos químicos que se consideran contaminantes y con efectos residuales en los alimentos.

CAPÍTULO VI

DE LA REGULACIÓN A LA CARNE DE AVES

Art. 32. Se someterán a inspección sanitaria todos los lugares, predios, mataderos o despostaderos de aves (pollos, gallinas, pavos, patos, etc.) para verificar el cumplimiento de las leyes y reglamentos sanitarios vigentes y la disposición final y/o tratamiento de los desechos orgánicos (pulmones, vísceras, plumas, fecas, sangre, etc.) y su impacto en el ambiente.

Art. 33. El transporte de aves faenadas debe hacerse en gavetas cubiertas o tapadas, de plástico o material lavable. No se permite transportar aves faenadas en vehículos descubiertos y que en el trayecto se derramen líquidos sanguinolentos que provocan contaminación ambiental.

Art. 34. El expendio de carne de aves al aire libre, y en lugares no apropiados.

Art. 35. Las personas que manipulan y expenden carne de aves, deben cumplir con todo lo estipulado en los artículos contenidos en el Capítulo V. De la Regulación al expendio de carne y subproductos cárnicos, de esta ordenanza.

CAPITULO VII

DE LA PROHIBICION DEL FRAUDE

Art. 36. Los expendedores de carne y subproductos cárnicos que incurrieren en fraude mediante el engaño ofreciendo carne de una especie con valor de otra. Ej. Carne de equino como de carne de bovino, carne de ovino como caprino y/o canino, etc. O que en su defecto, sean utilizadas como materia prima para la elaboración de carne industrializada (embutidos, carne molida o procesada).

CAPITULO VIII DE LAS SANCIONES

Art. 37. El incumplimiento a la presente ordenanza será sancionado de conformidad al Capítulo VI de la Ordenanza Sustitutiva a la que Regula el funcionamiento del Centro de Faenamiento del cantón Pimampiro.

DISPOSICIONES GENERALES

VIGENCIA.- La presente ordenanza entrará en vigencia en todo el territorio del cantón Pimampiro, a partir de la fecha en que el Centro de Faenamiento esté completamente equipado, apto para el funcionamiento. Además será publicada en la Gaceta Oficial Municipal y sitio Web institucional.

Dada y firmada en la sala de sesiones del Concejo Municipal, a los diez días del mes de abril del dos mil trece.

f.) Crnl. (sp) José Daza, Alcalde del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de San Pedro de Pimampiro.

f.) Lic. Irene Ramírez V., Secretaria General del Concejo Municipal

CERTIFICO: Que la presente “Ordenanza que prohíbe el faenamiento clandestino, la carne clandestina y regula la introducción de carne, subproductos cárnicos, transporte y expendio de carne de animales de abasto (bovinos, porcinos, ovinos, caprinos y aves) en el cantón Pimampiro”, fue discutida y aprobada por el Concejo Municipal de San Pedro de Pimampiro, en sesiones ordinarias de fechas cinco y diez de abril de dos mil trece, en primero y segundo debate, respectivamente.

Pimampiro, 12 de abril de 2013

f.) Lic. Irene Ramírez V., Secretaria General del Concejo Municipal

De conformidad con lo prescrito en los artículos 322 y 324 del Código de Ordenamiento Territorial, Autonomía y Descentralización, SANCIONO la presente “Ordenanza que prohíbe el faenamiento clandestino, la carne clandestina y regula la introducción de carne, subproductos cárnicos, transporte y expendio de carne de animales de abasto (bovinos, porcinos, ovinos, caprinos y aves) en el cantón Pimampiro”, y ordeno su PROMULGACION a través de su publicación en la Gaceta Oficial Municipal y sitio Web institucional.

Pimampiro, 12 de abril 2013

f.) Crnl. (sp) José Daza, Alcalde del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de San Pedro de Pimampiro.

Sancionó y ordenó la promulgación a través de su publicación en la Gaceta Oficial Municipal y sitio Web institucional, de la presente “Ordenanza que prohíbe el faenamiento clandestino, la carne clandestina y regula la introducción de carne, subproductos cárnicos, transporte y expendio de carne de animales de abasto (bovinos, porcinos, ovinos, caprinos y aves) en el cantón Pimampiro”, el señor Crnl.(sp) José Daza, Alcalde del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de San Pedro de Pimampiro, a los doce días de abril de dos mil trece.

Pimampiro, 12 de abril de 2013

f.) Lic. Irene Ramírez V., Secretaria General del Concejo Municipal

REGLAMENTO

EL CONCEJO DEL GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DE SAN PEDRO DE PIMAMPIRO

CONSIDERANDO:

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;

Que el artículo 32 de la Constitución de la República del Ecuador manifiesta que la salud es un derecho que garantiza el Estado, cuya realización se vincula al ejercicio de otros derechos, entre ellos el derecho al agua, la alimentación, la educación, la cultura física, el trabajo, la seguridad social, los ambientes sanos y otros que sustentan el buen vivir;

Que el artículo 1 del Reglamento a la Ley de Mataderos, indica que: El presente reglamento establece las normas que regulan la construcción, instalación y funcionamiento de los mataderos o camales frigoríficos, la inspección sanitaria de los animales de abasto y carnes de consumo humano y la industrialización, transporte y comercio de las mismas;

Que el artículo 12 del Reglamento a la Ley de Mataderos cita textualmente, que el personal que interviene directamente en las operaciones de faenamiento, transporte y distribución de ganado para consumo, deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- a) Poseer certificado de salud otorgado por el Ministerio de Salud Pública.

- b) Someterse al control periódico de enfermedades infecto – contagiosas que el Código de la Salud disponga en estos casos.
- c) Mantener estrictas condiciones de higiene personal durante las horas de trabajo. Los empleados deberán utilizar los uniformes apropiados según el área de trabajo, establecido por las autoridades competentes. Estas prendas serán de tela y en los casos en que la índole de los trabajos lo requiera, llevarán por encima de su vestimenta y no en sustitución de la misma, otra prenda de protección de material impermeable.
- d) La faena se iniciará con la vestimenta limpia. Cuando las prendas hayan estado en contacto con una parte cualquiera de animales afectados de enfermedades infecto – contagiosas deberán ser cambiadas, esterilizadas y luego lavadas.
- e) El personal que trabaja en contacto con las carnes o productos cárnicos en cualquier local o cualquier etapa del proceso, debe llevar la cabeza cubierta por birretes, gorras o cofias, según sean hombres o mujeres.
- f) Está prohibido el uso de cualquier tipo de calzado de suela o material similar, éste deberá ser de goma u otro material aprobado por la autoridad competente. En ambientes donde las condiciones lo exijan se usarán botas de goma. Antes de comenzar las tareas diarias, el calzado deberá estar perfectamente limpio.
- g) La Comisión Nacional de Mataderos y el MAG., en coordinación con los establecimientos o camales frigoríficos del país propenderá a la capacitación del personal vinculado a esta actividad. Los cursos de capacitación deben tener el carácter obligatorio.

Que es necesario establecer normas de carácter interno que permitan el control adecuado de las actividades inherentes al faenamiento, transporte y comercialización de carne en el cantón, precautelando la salud pública, garantizando al consumidor productos y subproductos cárnicos libres de sustancias contaminantes y aptos para el consumo humano;

Que con fecha 11 de marzo de 2013 el Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de San Pedro de Pimampiro, expidió la Ordenanza Sustitutiva a la que regula el funcionamiento del Centro de faenamiento del cantón Pimampiro, el cual es responsable de la planificación, organización y operación de los servicios relacionados con el faenamiento de ganado bovino, porcino, ovino y caprino, destinado a la producción de carne para el consumo humano, la distribución y transporte de la misma en condiciones higiénicas y de calidad, así como de la industrialización y comercialización de los subproductos que se extraen durante el faenamiento;

Que el artículo 7 del Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización indica que para el pleno ejercicio de sus competencias y de las facultades que de manera concurrente podrán asumir, se reconoce a los concejos municipales, la capacidad de dictar normas de carácter general a través de ordenanzas, acuerdos y resoluciones, aplicables dentro de su circunscripción territorial;

En uso de sus facultades constitucionales y legales,

EXPIDE:

El siguiente REGLAMENTO INTERNO DEL CENTRO DE FAENAMIENTO DE PIMAMPIRO ASPECTOS GENERALES

Art. 1. El personal que labora en el centro de faenamiento, tanto operativo como técnico administrativo, está obligado a dar cumplimiento al Código de Ética vigente para todos los funcionarios,

servidores y trabajadores del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de San Pedro de Pimampiro.

Art. 2. Se define los requisitos y prácticas higiénicas que deben cumplir las personas que, directa o indirectamente ingresan al centro de faenamiento, como normas establecidas se direccionan hacia los transportistas de animales vivos desde los centros de producción pecuaria hasta el centro de faenamiento, los transportistas de la carne y subproductos cárnicos ya sean comestibles o industriales desde el centro de faenamiento hacia los diferentes locales de acopio y comercialización, personal técnico y operativo de la planta y las visitas.

Art. 3. Previo al cumplimiento de este Reglamento Interno, el personal mencionado en el artículo uno, deberá cumplir las Leyes y Reglamentos Sanitarios vigentes en la República como: Ley y Reglamentos de Mataderos, Ley y Reglamento de Sanidad Animal, Ley de erradicación de la Fiebre Aftosa y el Reglamento de Buenas Prácticas de Manufactura para Alimentos Procesados.

CAPACITACIÓN

Art. 4. En coordinación con todos los actores de la cadena de cárnicos del cantón se programa las capacitaciones para los grupos, los cursos de capacitación tendrán carácter de obligatorio:

a. Transporte desde los centros de producción hasta el centro de faenamiento: CAPACITACIÓN a las personas encargadas del transporte de animales en temas de Salud Animal, transporte pre-faenamiento y bienestar animal.

b. Transporte de carne y subproductos cárnicos comestibles:

CAPACITACIÓN a las personas que manipulan la carne y subproductos cárnicos comestibles en temas de Buenas Prácticas de Manufactura, manipulación de alimentos, conservación de la carne y Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAs).

c. Transporte de subproductos cárnicos industriales: CAPACITACIÓN

a las personas que transportan los subproductos industriales en temas de contaminación ambiental, control de plagas y vectores y epidemiología.

d. Personal Operativo: CAPACITACIÓN

en Carnización (proceso productivo desde que el animal entra en pie hasta cuando sale en carne), Buenas Prácticas de Manufactura, ETAs, enfermedades zoonóticas, manipulación de alimentos.

TRANSPORTE

Art. 5. Los siguientes aspectos aplican para todo el transporte relacionado con el Centro de Faenamiento:

a. Los vehículos destinados para transportar carne, subproductos cárnicos comestibles y subproductos cárnicos industriales **DEBERÁN** someterse a una Inspección Sanitaria y previo al cumplimiento de normas básicas de higiene, el MVO (Médico Veterinario Oficial) emitirá un informe a la Autoridad Sanitaria del GAD. Pimampiro, para la autorización o negación del permiso de transporte, teniendo que el beneficiario cancelar una patente, misma que será renovada cada año.

b. Los vehículos **DEBERÁN** ser sometidos a programas de limpieza y desinfección previa a la transportación, actividad que será supervisada por el Médico Veterinario Oficial o persona designada.

- c. Los vehículos **DEBERÁN** ser sometidos a evaluación sanitaria periódicamente sin previo aviso, si se detectan desviaciones, se procederá a impedir la salida de la carne y los subproductos cárnicos del centro de faenamiento hasta que se corrija dicha desviación.
 - d. **NO** se permitirá el transporte de carne y subproductos cárnicos comestibles con otros artículos, sustancias, cosas o alimentos diferentes para evitar contaminación y efectos perjudiciales.
 - e. **NO** se permitirá derrame de fluidos ni sustancias orgánicas (sangre, agua, orina, estiércol) en la vía pública durante el transporte de carne y subproductos cárnicos comestibles e industriales.
 - f. Todo producto que es transportado desde el Centro de Faenamiento hacia los diferentes lugares o sitios de acopio o distribución, **DEBERÁ** estar tapado o cubierto con materiales apropiados para evitar contaminación y preservar la imagen institucional. Si se trata de vísceras, éstas **DEBERÁN** estar dentro de recipientes limpios con tapa. La sangre **DEBE** estar en recipientes apropiados con tapa hermética.
 - g. Se autoriza la salida de carne y subproductos cárnicos comestibles mediante la emisión del Certificado de Movilización, en dicho documento deberá constar al detalle los productos a transportarse, como: el lugar de destino, el dueño o propietario, especie de carne y subproductos cárnicos, cantidades, fecha y hora de emisión, así como el sello y firma de responsabilidad del MVO (Médico Veterinario Oficial). Este certificado tendrá una validez máxima de 12 horas después de su emisión. Sólo en situación fortuita o de calamidad, la emisión del Certificado de Movilización se delegará a otra persona.
 - h. El parqueo de vehículos para el transporte de carne y subproductos cárnicos comestibles dentro del Centro de Faenamiento **DEBERÁ** ser ordenado y se conservarán los lugares asignados y definidos por la administración.
- Art. 6. De animales vivos desde los centros de producción hasta el centro de faenamiento:** la deficiencia en el manejo del transporte ocasiona pérdidas económicas altas ya sea por deficiencia en la calidad de la carne así como en el decomiso de partes afectadas; y además, se violenta las leyes y normas de Bienestar Animal.
- a. **EVITAR** maltratos e injurias a los animales a través de un correcto manejo y de una buena infraestructura del medio de transporte.
 - b. **NO** se deben mezclar especies de animales. Si se transportan juntos, se **DEBEN** separar con divisiones en el cajón.
 - c. La mayoría de animales pueden beber y comer antes del transporte, los cerdos **NO** deben comer, puede causar muerte súbita durante el transporte.
 - d. **NO** se deben transportar animales enfermos o débiles y en estado avanzado de gestación.
 - e. Para embarcar a los animales en el centro de producción o ferias, se **DEBE** disponer de rampas. Para evitar lesiones.
 - f. La cama de los animales **DEBE** regresar a su lugar de origen; bajo ningún concepto será dejada en los predios del centro de faenamiento.
 - g. Los vehículos que ingresan al centro de faenamiento, una vez descargados los animales,

DEBERÁN salir de las instalaciones del centro de faenamiento.

- h. **NO** se permite el lavado de vehículos dentro del centro de faenamiento por prevención y seguridad biológica.

Art. 7. De canales enteras y medias canales o cuartos de canal: es el transporte adecuado de las canales para iniciar la cadena de frío fuera del centro de faenamiento.

- a. El vehículo **DEBE** tener el cajón o balde, cubierto o cerrado, con puertas que se abran hacia afuera, con cerramiento hermético; en caso de furgón: si el viaje de transportación es menor a dos horas se requiere el furgón Isotérmico, contrario a esto; si el viaje es mayor a dos horas se requiere transporte refrigerado para dar inicio a la cadena de frío.
- b. El furgón **DEBE** disponer de ganchos de acero inoxidable, la carne debe ir colgada para evitar el contacto directo con otras superficies.
- c. Está prohibido limpiar, tapar o cubrir las canales con franelas o trapos cuyas fibras promuevan la contaminación.

Art. 8. De cortes primarios y de carne deshuesada: es una alternativa cuando no se dispone de furgón con ganchos de acero inoxidable.

- a. Se **DEBE** transportar en gavetas de plástico previamente lavadas y desinfectadas cubiertas con plástico, no se recomienda el apilamiento.
- b. Estos recipientes serán usados estrictamente para carne. No se usarán para transportar o almacenar alimentos distintos o peor otros materiales.

- c. Está prohibido limpiar, tapar o cubrir las canales con franelas o trapos cuyas fibras promuevan la contaminación.

Art. 9. De subproductos cárnicos comestibles:

Los vehículos destinados para el transporte deben cumplir con las normas sanitarias establecidas para conservar la inocuidad de los productos. Se conocen como subproductos cárnicos comestibles a las vísceras, sangre, cabeza y patas.

- a. En el caso de vísceras, patas, cabezas **NO** se permitirá la salida del centro de faenamiento mientras no hayan sido lavados y embalados en forma adecuada.
- b. **No** se permitirá la salida de sangre si no está contenida en recipientes apropiados cerrados herméticamente y lavados en su parte externa, previo lavado y desinfección.
- c. Los recipientes **DEBEN** ser de materiales como: plástico, acero inoxidable o acero enlozado con su respectiva tapa o sistema de cierre. Evitar recipientes reciclados de pintura u otros materiales químicos y oxidados.
- d. Se **PROHÍBE** el ingreso de carne y subproductos cárnicos comestibles al centro de faenamiento, cuya procedencia se desconozca, se procederá con la incautación, decomiso y dictamen final; dependiendo de las condiciones sanitarias del producto incautado, se procederá a la desnaturalización, destrucción o desintegración o a la donación a instituciones benéficas, previo informe del Médico Veterinario Oficial MVO y el registro de los acontecimientos.

Art. 10. De subproductos cárnicos industriales: Los vehículos

destinados para el transporte deben cumplir con las normas sanitarias establecidas en el artículo 5, para evitar contaminación ambiental durante el trayecto. Se conocen como subproductos cárnicos industriales al sebo, cuero, lana/pelos/cerdas, cuernos, cascos, bilis, cálculos biliares, estiércol. Existe un riesgo biológico durante el transporte de los subproductos cárnicos industriales que afecta directamente a la población ganadera y a la salud Pública.

- a. El retiro de los subproductos industriales se **DEBE** hacer después de concluidas las labores de limpieza y desinfección de las salas de faenamiento manteniéndolas cerradas.
- b. Inmediatamente después del retiro de los subproductos industriales, se procede a la limpieza y desinfección del área intervenida.
- c. Los subproductos cárnicos industriales deben transportarse hasta los lugares de transformación e industrialización como materia prima para la industria y compostaje.

PERSONAL

Art. 11. En general: Toda persona que ingresa al centro de faenamiento tiene la obligación de hacer uso racional de los bienes, así como normas adecuadas de comportamiento social. Para dar cumplimiento a normas establecidas por la autoridad sanitaria, está prohibido lo siguiente:

- a. Ingresar en estado etílico, o ingerir licor dentro de las dependencias. El trasgresor será sancionado con la suspensión temporal de quince días de sus actividades en el centro de faenamiento municipal; y en el caso de reincidencia, la suspensión definitiva de sus actividades. El personal operativo será sancionado de acuerdo al Reglamento Interno

institucional, Ley Orgánica de Servicio Público (LOSEP) y Código del Trabajo, según corresponda.

- b. El ingreso de personas ajenas a los procesos productivos en el centro de faenamiento.
- c. El ingreso de niños o niñas al centro de faenamiento.
- d. Las ventas de comida y otros artículos.
- e. El ingreso de animales que no sean de abasto (perros, gatos, aves, etc.).
- f. Botar basura en lugares no apropiados.

Art. 12. Ingreso del personal técnico - operativo a la sala de faenamiento:

- a. Se prohíbe el ingreso del personal operativo que padezca de enfermedades como: Diarrea, vómito, ictericia (piel, ojos y mucosas amarillos), infecciones en garganta y fiebre, heridas abiertas o llagas.
- b. La indumentaria de trabajo dentro de la sala de faenamiento, **DEBE** constar de lo siguiente: camisa, pantalón u overol de material de fácil limpieza, botas de goma, guantes de látex, cofia y casco, cubre boca, gafas protectoras, orejeras, cinturón anti lumbago, delantal o impermeable. De colores claros para identificar la suciedad.
- c. El uniforme e indumentaria de trabajo debe estar impecable (completo y limpio) para cada día de trabajo.
- d. Durante las labores de faenamiento no portar objetos personales (celular, anillos, relojes, cadenas, etc.).
- e. Está prohibido: fumar, beber, comer, escupir en la sala de faenamiento.
- f. Se debe lavar las manos con detergente: antes de iniciar el faenamiento, después

de comer, beber, rascarse, llevarse los dedos a la nariz, antes y después de ir al baño. En general lavarse las manos periódicamente durante la jornada cada 15-20 minutos.

- g. No salir de la sala de faenamiento hasta cuando se haya terminado las labores. Si la salida es por fuerza mayor, se debe repetir el protocolo de limpieza de botas, delantal o impermeable y manos al salir y entrar. Dejar el delantal o impermeable en los vestidores o en el lugar asignado.

Art. 13. Del personal operativo en el Centro de Faenamiento:

- a) Usar ropa de trabajo distinta a la usada en la sala de faenamiento.
 b) Hacer uso adecuado de los equipos, herramientas, implementos, infraestructura y bienes del centro de faenamiento.
 c) No salir fuera de la planta sin autorización.

Art. 14. Ingreso de visitas: Las personas que tengan interés en visitar las instalaciones del centro de faenamiento deberán cumplir con requisitos básicos para tal efecto:

- a) Anunciar la visita de manera verbal o escrita para coordinar fecha y horarios.
 b) Cada visitante deberá portar overol o mandil, botas de goma o cubre zapatos, cofia y cubre boca. De ser necesario la manipulación de órganos y animales guantes de látex.
 c) Cumplir con los mismos requerimientos del ingreso del personal operativo a la sala de faenamiento, por tratarse de riesgo biológico.
 d) En caso de elementos de trabajo (cámaras filmadoras, fotográficas,

micrófonos, muestras para pruebas de laboratorio, etc.), se autorizará su ingreso.

DISPOSICIONES GENERALES:

VIGENCIA.- El presente reglamento entrará en vigencia, a partir de la fecha en que el Centro de Faenamiento esté completamente equipado, apto para el funcionamiento. Además será publicada en la Gaceta Oficial Municipal y sitio Web institucional.

Dado en la sala de sesiones del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de San Pedro de Pimampiro a los diez días del mes de abril de dos mil trece.

f.) Crnl. (sp) José Emigdio Daza, Alcalde GAD. Municipal de San Pedro de Pimampiro.

f.) Lic. Irene Ramírez V., Secretaria General Concejo Municipal

CERTIFICO: Que el presente “Reglamento Interno del Centro de Faenamiento de Pimampiro”, fue discutido y aprobado por el Concejo Municipal de San Pedro de Pimampiro, en sesión ordinaria del diez de abril de dos mil trece.

Pimampiro, 12 de abril de 2013

f.) Lic. Irene Ramírez V., Secretaria General Concejo Municipal

De conformidad con lo dispuesto en el Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización, SANCIONO el presente “Reglamento Interno del Centro de Faenamiento de Pimampiro”, y ordeno su PROMULGACIÓN a través de su publicación en la Gaceta Oficial y sitio Web institucional.

Pimampiro, 12 de abril de 2013

f.) Crnl. (sp) José Emigdio Daza, Alcalde GAD. Municipal de San Pedro de Pimampiro.

Sancionó y ordenó la promulgación a través de su publicación en la Gaceta Oficial Municipal y sitio

Web institucional, el presente “Reglamento Interno del Centro de Faenamiento de Pimampiro”, el señor Crnl. (sp) José Daza, Alcalde de Pimampiro, a los doce días del mes de abril de dos mil trece.- LO CERTIFICO.-

Pimampiro, 12 de abril de 2013

f.) Lic. Irene Ramírez V., Secretaria General
Concejo Municipal.



**Gobierno Autónomo
Descentralizado**

Cnrl. (sp) José E. Daza
ALCALDE
DEL GOBIERNO AUTÓNOMO
DESCENTRALIZADO MUNICIPAL
DE SAN PEDRO DE PIMAMPIRO

Lic. Carlos Silva Montesdeoca
VICEALCALDE
DEL GOBIERNO AUTÓNOMO
DESCENTRALIZADO MUNICIPAL
DE SAN PEDRO DE PIMAMPIRO

CONCEJALAS Y CONCEJALES

Sr. Sello Chalfuelán Paucar
Sra. Margarita Hurtado Cabrera
Sra. Marcela Frías Herrera

Sr. Franklin Chamorro Chuquín
Tec. Mayra Montenegro Mejía
Prof. Carlos Vásquez Mera

Lic. Irene Ramírez Vaca
SECRETARIA DEL CONCEJO