

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

CONSIDERANDO:

Que, la Constitución de la República del Ecuador en el capítulo segundo habla de los Derechos del Buen Vivir, y el artículo 13 señala “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 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 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 objetivo principal de esta ordenanza es garantizar un buen servicio, teniendo como base una infraestructura adecuada que cumpla con las condiciones exigidas por la ley y ésta ordenanza. Las instalaciones del Centro de Faenamiento, actualmente brindan el servicio del faenamiento de todo tipo de ganado, obteniendo un mejor manejo, elaboración y expendio de cárnicos;

Que, el Centro de faenamiento del cantón Pimampiro, ha incorporado a sus procesos productivos en aras de prestar un servicio acorde a las normas higiénicas establecidas en sus instalaciones un cuarto frío y un camión refrigerado, lo cual permitirá prestar el servicio de refrigeración diaria de la carne, así como el transporte de canales de carne porcinas y bovinas con todos los subproductos desde el Centro de Faenamiento al mercado y a El Juncal;

Que, el manejo correcto del ganado es de importancia extrema para las empresas faenadoras, a fin de asegurar el bienestar del animal y la calidad en el producto. Nuestro cantón tiene un alto consumo de carnes las que se suministran actualmente al público a través de los negocios como son las carnicerías, por tanto es imprescindible contar con este servicio de faenamiento;

Que, de acuerdo con el artículo 2 de la Ley de Mataderos (Decreto Supremo N° 502-C); los centros de faenamiento: *“Son los establecimientos dotados de las instalaciones completas y equipo mecánico adecuado para el sacrificio, manipulación, elaboración, preparación y conservación de las especies de carnicería bajo varias formas, con aprovechamiento completo, racional y adecuado de los subproductos no comestibles;”*

Que, en el artículo 3 de la Ley de Mataderos (Decreto Supremo N° 502-C); se reconocen tres clases de Camales o Mataderos en el literal a) *Los Camales Públicos son aquellos operados por las entidades de derecho público o de derecho privado con finalidad social o pública;*

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 de los Centros 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 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 como el número de animales sacrificados ilegalmente;

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 1 del Reglamento a la Ley de Mataderos, 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, 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, el artículo 55 del Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización COOTAD, señala: *“Los Gobiernos Autónomos Descentralizados Municipales tendrán las siguientes competencias exclusivas sin perjuicio de otras que determine la ley”* literal e) *“Crear, modificar, exonerar o suprimir mediante ordenanzas, tasas, tarifas y contribuciones especiales de mejoras”*;

Que, el artículo 566 del Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización COOTAD, señala: *“Objeto y determinación de las tasas.- Las Municipalidades*

y Distritos Metropolitanos podrán aplicar tasas retributivas de los servicios públicos que se establezcan en este código”;

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 faenamamiento del cantón Pimampiro, la misma que fue sustituida con la ordenanza expedida el 11 de marzo de 2013.

De igual modo el Concejo Municipal con fecha 10 de abril de 2013 expidió la Ordenanza que prohíbe el faenamamiento 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).

Con fecha 10 de abril de 2013, el Concejo Municipal expidió el Reglamento Interno del Centro de Faenamamiento de Pimampiro;

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 ORDENANZA QUE REGULA EL FUNCIONAMIENTO, ESTABLECE PROHIBICIONES Y FIJA TASAS POR LOS SERVICIOS QUE PRESTA EL CENTRO DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN PIMAMPIRO.

TITULO 1

ADMINISTRACIÓN, TASAS, PROHIBICIONES, SANCIONES Y PROCEDIMIENTO

CAPÍTULO I

GENERALIDADES

Art. 1.- OBJETIVO.- El Centro de Faenamamiento del cantón Pimampiro es responsable de la planificación, organización y operación de los servicios relacionados con el faenamamiento 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 faenamamiento.

Art. 2.- AMBITO DE APLICACIÓN.- La presente ordenanza regula la prestación de los servicios y productos del centro de faenamamiento, su funcionamiento interno, el cobro y recaudación de la tasa de rastro y transporte de la carne a tercenas, frigoríficos y otros centros de expendio a nivel cantonal.

Art. 3.- DEBERES Y ATRIBUCIONES.- Son deberes y atribuciones del centro de faenamiento:

- a) La prestación de los servicios de rastro para ganado bovino, porcino, ovino y caprino, destinado a la producción de carne para consumo humano, así como el aprovechamiento e industrialización de los subproductos que provengan de esta actividad de acuerdo con lo dispuesto en esta sección le pertenecen, y, en general todos aquellos afines que le son propios están determinados en la Ley de Mataderos (Decreto Supremo N° 502-C y el Código Orgánico de la Salud).
- b) Proporcionar los servicios de: recepción, vigilancia en corrales, faenamiento, inspección ante y post mortem, laboratorio, despacho, transporte y todos aquellos que fueren necesarios para el faenamiento y distribución de carne bovina, porcina, ovina y caprina para los fines señalados.
- c) Controlar, calificar la calidad y el manejo higiénico de las carnes destinadas al consumo humano, que se faenen en las instalaciones del centro de faenamiento.
- d) Exigir la presentación de los comprobantes de pago de los valores que por concepto de tasas por servicio de faenamiento o cualquier tributo se deba pagar en la Tesorería Municipal, según las disposiciones del COOTAD y leyes conexas.
- e) Autorizar y controlar el funcionamiento de frigoríficos, tercenas y todo establecimiento de expendio de carne en general, previa la inspección sanitaria y constatación del cumplimiento de las normas legales y reglamentarias que sean obligatorias para el pago de los tributos.
- f) Multar o clausurar temporal o definitivamente o imponer al mismo tiempo las dos sanciones, a los establecimientos de expendio de productos cárnicos que no cumplan con las disposiciones de esta sección sus reglamentos y más normas aplicables.
- g) Conceder los permisos para aplicar los procesos de faenamiento correspondientes previa inspección veterinaria y el pago de la tasa respectiva.
- h) Para autorizar el ingreso de las canales a ser comercializadas dentro del cantón Pimampiro, los introductores y/o comerciantes de estos productos deben cumplir con el permiso otorgado por el centro de faenamiento, mismo que previa a una inspección veterinaria y valoración minuciosa emitirá el respectivo permiso sanitario de movilización y comercialización de carne y subproductos cárnicos.
- i) Decomisar, rematar o destruir las carnes que se introduzcan en el cantón Pimampiro incumpliendo las disposiciones de esta ordenanza.
- j) Elaborar el catastro de los lugares de expendio de productos cárnicos que, de acuerdo a las normas de esta sección deban pagar tributos en la Tesorería Municipal y;
- k) Normar como también controlar a los vehículos destinados al transporte de productos y subproductos cárnicos.

CAPÍTULO II ADMINISTRACIÓN

Art. 4.- ORGANIZACIÓN ADMINISTRATIVA.- Para el cumplimiento de sus fines, el centro de faenamiento dispondrá de una estructura y organización administrativa de acuerdo a los objetivos y funciones que debe realizar, a los servicios que presta y a las actividades que debe cumplir.

El Reglamento Orgánico Funcional del Centro de Faenamiento determinará la estructura administrativa y el manual de funciones que de inicio son necesarios de acuerdo a la realidad institucional y local del cantón, así como las atribuciones y deberes de cada dependencia.

Art. 5.- ESTRUCTURA ADMINISTRATIVA OPERATIVA.- El centro de faenamiento manejará una estructura administrativa operativa siguiente:

- a) Administrador con perfil profesional de Médico Veterinario Zootecnista;
- b) Operarios o trabajadores de faena y mantenimiento;
- c) Vigilancia

Art. 6.- RESPONSABILIDAD DEL ADMINISTRADOR.- El Administrador será responsable ante el Director de Planificación de la rendición de cuentas sobre su actividad y la del centro de faenamiento, además tendrá los deberes y atribuciones suficientes para formular los programas, planes de acción, elaboración de manuales operativos y administrativos, para su posterior ejecución y cumplimiento.

Art. 7.- REQUISITOS PARA SER ADMINISTRADOR.- Para ser Administrador se requiere tener título profesional de Médico Veterinario Zootecnista certificado por el SENESCYT, con una experiencia mínima de dos años en la administración de camales o centros de faenamiento. Además, se deberán reunir las condiciones de idoneidad compatibles con la función y su nominación será previo concurso de merecimientos y oposición.

Art. 8.- DEL MÉDICO VETERINARIO.- El Médico Veterinario Oficial será el único responsable de realizar los exámenes ante y post-mortem del ganado que ha sido introducido al centro de faenamiento; emitir la correspondiente certificación veterinaria cuando el ganado haya pasado los exámenes respectivos satisfactoriamente; controlar que todo el ganado introducido para el faenamiento cuente con el certificado de vacunación y los respectivos permisos de movilización de ganado otorgados por AGROCALIDAD.

Art. 9.- VIGILANCIA.- La vigilancia y custodia de bienes lo asumen él o los guardias asignados al centro de faenamiento, además serán los responsables de receptor el ganado, revisar el cumplimiento de documentos que permitan verificar la procedencia y estado sanitario de los animales en pie, codificarlos o proceder al marcaje. Así como también serán los únicos responsables de la vigilancia de los animales que ingresen a los corrales hasta su entrega respectiva a los operarios para el faenamiento.

Art. 10.- OPERARIOS.- Serán los responsables del faenamiento de los semovientes y cumplirán las normas de buenas prácticas de manufactura (BPM), así también brindarán el mantenimiento necesario a la infraestructura y equipamiento del Centro de Faenamiento.

Art. 11.- DE LAS JORNADAS DE TRABAJO.- Las jornadas de trabajo serán de 8 horas diarias y se determinarán según las necesidades del centro de faenamiento en concordancia con la ley el pago de horas extras y jornadas especiales.

Art. 12.- PROHIBICIONES AL PERSONAL TÉCNICO Y ADMINISTRATIVO.- Al Personal Técnico y Administrativo le está expresamente prohibido intervenir, directa o indirectamente, por sí, su cónyuge o sus familiares hasta el primer grado de consanguinidad y afinidad, en los negocios del centro de faenamiento como medida para evitar monopolios que no aportan al desarrollo económico local.

CAPÍTULO III DE LOS USUARIOS

Art. 13.- INSCRIPCIÓN DEL SERVICIO.- Son usuarios permanentes del servicio, las personas naturales y jurídicas que introducen ganado mayor y/o menor al centro de faenamiento, y su posterior expendio de carne en forma permanente. Para el efecto, todos los usuarios se inscribirán en la Sección de Rentas de la Municipalidad quien registrará y mantendrá constantemente actualizada la información según los datos siguientes:

1. Nombres y apellidos completos del usuario.
2. Número de Cédula de Ciudadanía, número de certificado de votación.
3. RUC. y/o RISE.
4. Dirección domiciliaria.
5. Clase de ganado (mayor y/o menor) a faenar y/o expender.
6. Firma de responsabilidad del usuario.
7. Patente municipal.
8. Certificado de salud otorgado por el Ministerio de Salud Pública.

Art. 14.- DE LOS DERECHOS DE INSCRIPCIÓN.- Las personas interesadas en acceder al servicio como introductores fijos, presentarán una solicitud al Señor Alcalde acompañada de los datos necesarios para la inscripción en el Registro o Catastro señalado en el artículo precedente.

Aprobada la solicitud, se procederá al registro de inscripción del peticionario, previo al pago de la siguiente tarifa única por concepto de derechos de inscripción que será del 16% del salario básico vigente, para el uso del servicio de faenamiento de ganado mayor y/o menor.

Art. 15.- Las personas interesadas en acceder al servicio como introductores eventuales, presentarán la solicitud y sus datos tal cual lo hacen los introductores fijos, excepto RUC y/o RISE, patente municipal y certificado médico de salud, considerándose como eventuales aquellos que utilicen el servicio de faenamiento para autoconsumo.

Aprobada la solicitud se procederá al registro de inscripción del peticionario, para la obtención de su código respectivo, sin importar sea ganado mayor o menor.

Art. 16.- Para la mejor organización, la Sección de Rentas y Catastros remitirá mensualmente al administrador el registro de los usuarios del centro de faenamiento de Pimampiro.

Art. 17.- Una vez cancelada la tasa por faenamiento, Tesorería emitirá un ticket o comprobante de pago que servirá para la recepción, introducción y despacho de canales faenadas.

CAPÍTULO IV DE LAS TASAS DE FAENAMIENTO

Art. 18.- EL PRECIO DE LA TASA DE FAENAMIENTO.- Por tratarse de un centro de faenamiento planteado inicialmente con carácter social y en relación a las condiciones locales de cobertura donde se desenvuelven los introductores fijos y/o eventuales y en base al estudio socio económico de productores, consumidores, costos de operación y gastos de administración que demanda este centro, se plantea los precios de faenamiento siguientes:

- a) Por ganado mayor (bovino) pagarán el valor equivalente al 5.35% del salario básico vigente.
- b) Por ganado menor (porcino) pagarán el valor equivalente al 3.46 % del salario básico vigente.
- c) Por ganado menor (ovino y caprino) pagarán el valor equivalente al 1.89 % del salario básico vigente.
- d) Por el chamuscado de patas de ganado vacuno pagarán el valor equivalente al 0.94% del salario básico vigente.

Para los introductores pertenecientes a otros sectores fuera de la zona de cobertura del centro de faenamiento, los precios a cobrar por el servicio corresponderán al establecido en base a los costos unitarios totales más el 50% del valor unitario de la tasa de faenamiento.

CAPITULO V DE LAS TASAS POR TRANSPORTE DE CARNE

Art. 19.- SERVICIO DE TRANSPORTE DE CARNE.- El camión refrigerado del Centro de Faenamiento ha sido dispuesto para el transporte de canales de carne porcinas y bovinas con todos los subproductos cárnicos comestibles desde el Centro de Faenamiento hacia el mercado, el sector de El Juncal y donde los usuarios lo requieran, hasta una distancia máxima de 8 km desde el centro de faenamiento, siempre dentro de la circunscripción del cantón Pimampiro.

- La tasa que los usuarios cancelarán por el servicio de transporte de cada canal es la siguiente:

ESPECIE	MERCADO (S.B.U.)	JUNCAL (S.B.U.)	TARIFA EXTRAORDINARIA DE TRANSPORTE (S.B.U.)
Porcino	0,57%	0,57%	1.14 %
Bovino	0,85%		1.70 %

- Las tasas de transporte y faenamiento deberán ser canceladas simultáneamente.
- Cuando se requiera transportar cárnicos o subproductos desde el CEPAFI hasta fuera de la circunscripción urbana del cantón, se considerará como tarifa extraordinaria de transporte.

CAPÍTULO VI FAENAMIENTO DE EMERGENCIA

Art. 20.- El faenamiento de emergencia será autorizado por el médico veterinario, a falta de este por el Administrador o encargado del centro de faenamiento en los siguientes casos:

- a) Cuando en la inspección ante-mortem el animal sufre una afección o su estado fisiológico se deteriore o esté deteriorado;
- b) Por fracturas que imposibiliten la locomoción del animal durante el transporte al Centro de Faenamiento;
- c) Por traumatismos y politraumatismos durante el transporte al Centro de Faenamiento que pongan en peligro la vida del animal; y,
- d) Por meteorismo y/o timpanismo.

Todas estas consideraciones se aplicarán a los animales ingresados al Centro de Faenamiento.

Art. 21.- Si por alguna circunstancia muriere el animal en el interior del mismo, el veterinario ordenará su faenamiento de emergencia, hará una toma de muestras para análisis de laboratorio y luego emitirá el dictamen final de: decomiso total, decomiso parcial y aprobación condicional o destrucción, desnaturalización o incineración de acuerdo al caso.

Art. 22.- El faenamiento de emergencia será efectuado bajo precauciones especiales de seguridad biológica en el centro de faenamiento. Cuando ello no sea factible debe efectuarse según instrucciones del Médico Veterinario Oficial.

CAPÍTULO VII PROHIBICIONES, SANCIONES Y PROCEDIMIENTO

Art. 23.- Se prohíbe el faenamiento de ganado en los siguientes casos:

- a) Cuando el ganado bovino hembra sea menor de dos años; y,

- b) Cuando los animales no hayan cumplido con el examen ante-mortem durante la estancia en los corrales, realizado por el Médico Veterinario Oficial.

Queda terminantemente prohibido el faenamiento clandestino, considerándose como tal, al realizado fuera del centro de faenamiento.

Art. 24.- SANCIONES.- Las personas que faenaren clandestinamente y que fueren sorprendidas durante los operativos que efectúe la Comisaría Municipal en coordinación con la Unidad de Gestión Ambiental, el Departamento de Control Sanitario del Ministerio de Salud Pública, Médico Veterinario Oficial y/o Policía Nacional o ya sea por denuncia verbal o escrita, previa la verificación en el registro de ganado faenado serán sancionadas con el decomiso total del producto y una multa de uno a tres salarios básicos vigentes que serán cancelados en la Tesorería Municipal dentro del término de tres días después del cual se iniciará el cobro por la vía coactiva.

Art. 25.- Las personas que transportaren la carne o vísceras una vez despachadas por el centro de faenamiento en vehículo (s) no equipado (s) con sistema de frío serán sancionadas con el decomiso total de la carne o vísceras. Lo decomisado será donado a los comedores populares o a instituciones de beneficencia pública sin que el afectado tenga derecho a reclamo, ni a indemnización alguna, previa constatación del médico veterinario oficial del Centro de Faenamiento, sobre las condiciones sanitarias de la carne.

Para cumplir con lo indicado se contará con la colaboración de la Policía Municipal y de la Policía Nacional.

Art. 26.- Los establecimientos de expendio de carnes tanto públicos como privados que no cumplieren con los requisitos establecidos en cuanto a la conservación de productos dentro de la cadena de frío, serán sancionados con una multa de 1 a 3 salarios básicos vigentes y además con la clausura temporal e inmediata que puede ir de 7 a 15 días según el caso hasta que cumpla con la mejora recomendada por el Ministerio de Salud Pública, por la Comisaría Municipal y el Médico Veterinario Oficial. Para pedir la rehabilitación del local se deberá haber cancelado la multa, y haber cumplido con la(s) mejora(s) recomendada(s) por las autoridades sanitarias competentes.

En caso de reincidencia se sancionará con la clausura definitiva del local.

Art. 27.- La municipalidad a través de la Comisaría Municipal coordinará sus acciones con el Ministerio de Salud Pública y Policía Nacional, para retirar del mercado aquellos productos cárnicos perjudiciales a la salud humana, que han sido faenados de manera clandestina sin cumplimiento de la ley.

Art. 28.- la Comisaria Municipal El Comisario Municipal es la autoridad competente para conocer y resolver la inobservancia e incumplimiento a las disposiciones de la presente ordenanza, así como para imponer las sanciones a que hubiera lugar. Para su juzgamiento se seguirá el procedimiento dado para las contravenciones de primera clase, establecido en el Código de Procedimiento Penal. Aclarando que por ser una autoridad administrativa la sanción que imponga será mediante una resolución.

TITULO II

REGULACIONES

CAPITULO I DEL FAENAMIENTO CLANDESTINO

Art. 29.- 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:

- a) La matanza de animales de abasto en condiciones insalubres, mismas que originan carnes que se consideran repugnantes y contaminadas.
- b) 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.
- c) La matanza de animales de abasto en predios urbanos o centros poblados o dentro del cantón.
- d) 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 convierten en focos de infección y diseminadores de enfermedades que afectan a la salud pública o propaguen enfermedades a las poblaciones animales.
- e) Cuando a 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.
- f) 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.
- g) Introducir animales de abasto sin justificación y con procedencia desconocida a sacrificarse, sin contar con los permisos de movilización y certificados de vacunas otorgados por AGROCALIDAD.

Art. 30.- Quienes se dedican a actividades que generan residuos orgánicos especiales provenientes del faenamiento o comercialización de aves, cuyes, conejos, pescados y mariscos, serán responsables de realizar el manejo, tratamiento y disposición final de estos desechos, caso contrario serán sancionados conforme a la ley.

Art. 31.- Los 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 CARNE CLANDESTINA

Art. 32.- Es la carne de diferentes especies de animales de abasto sin control o supervisión sanitaria y que no justifique su procedencia.

Art. 33.- 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. 34.- 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. 35.- 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. 36.- 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. 37.- 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 la autorización o permiso de funcionamiento que se obtendrá previa inspección sanitaria y el pago de una patente, mismos que serán recaudados en la municipalidad y tendrán vigencia de un (1) año.

Art. 38.- 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, procederá a efectuar el correspondiente registro asignándole a dicho vehículo un número de registro.

Art. 39.- 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. 40.- 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. 41.- 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. 42.- 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. 43.- 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.

CAPÍTULO V DE LA REGULACIÓN AL EXPENDIO DE CARNE Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS

Art. 44.- Se entiende por tercerna o frigorífico al local donde se expende carne y subproductos cárnicos para consumo humano.

Art. 45.- Los expendedores y personas que manipulen la carne deben presentar un certificado de salud y renovarlo cada seis meses.

Art. 46.- La indumentaria que consta de delantal, cofia, cubre bocas y guantes de nitrilo en casos específicos. De color blanco o claro.

Art.47.- Mantener estrictas normas de higiene personal durante las horas de trabajo.

Art. 48.- 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. 49.- Disponer de un sistema de enfriamiento de la carne regulable que mantenga la carne a temperaturas inferiores a 5°C.

Art. 50.- Disponer de un sistema de agua potable suficiente complementado por un sistema de drenaje para labores de limpieza y desinfección.

Art. 51.- Disponer de equipo y herramientas para el picado, corte y molido de la carne en buen estado de limpieza y mantenimiento.

Art. 52.- 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. 53.- Las paredes y pisos deben ser recubiertos con materiales no porosos y lavables, de colores claros que permitan identificar la suciedad.

Art. 54.- 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. 55.- 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. 56.- 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. 57.- 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. 58.- El expendio de carne de aves al aire libre, y en lugares no apropiados.

Art. 59.- 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 AL FRAUDE

Art. 60.- 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), serán sancionados con el 15% de un salario básico unificado.

CAPITULO VIII

DE LAS SANCIONES

Art. 61. El incumplimiento a la presente ordenanza será sancionado de conformidad al Título I, Capítulo VII de la presente ordenanza, ley de defensa al consumidor, Código Orgánico Integral Penal.

El GAD Municipal San Pedro de Pimampiro se reserva el derecho de realizar las acciones administrativas, civiles y penales pertinentes, dentro del ámbito de sus competencias para sancionar a las personas que incumplan la presente ordenanza.

TITULO III DE LA REGLAMENTACIÓN INTERNA DEL CENTRO DE FAENAMIENTO

CAPITULO I ASPECTOS FUNDAMENTALES

Art. 62.- Conforme dispone el artículo 12 del Reglamento a la Ley de Mataderos 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.

Art. 63.- 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. 64.- 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. 65.- 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, Reglamento de Buenas Prácticas de Manufactura para Alimentos Procesados.

CAPITULO II CAPACITACIÓN

Art. 66.- 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.

CAPITULO III TRANSPORTE

Art. 67.- 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 Sección de Rentas, 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. 68.- 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. 69.- 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. 70.- 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. 71.- 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. 72.- De subproductos cárnicos industriales: Los vehículos destinados para el transporte deben cumplir con las normas sanitarias establecidas en la presente ordenanza, 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.

CAPITULO IV PERSONAL

Art. 73.- 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. 74.- 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, 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. 75. 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. 76. 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) Solicitar la visita de manera escrita a la dirección de planificación de la municipalidad, 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

PRIMERA.- Los fondos recaudados por tasas de faenamiento, servirán para costear valores de las actividades necesarias que permiten el buen funcionamiento del centro de faenamiento y la implementación de nueva tecnología de acuerdo a la normativa vigente.

SEGUNDA.- En lo no previsto en la presente ordenanza, se sujetará a lo dispuesto en las normas pertinentes, Ley Orgánica de Salud y legislación conexas, las leyes de mataderos y sanidad animal así como en sus respectivos reglamentos.

TERCERA.- Se concede acción popular para denunciar las violaciones a las disposiciones de esta ordenanza.

DISPOSICIONES FINALES

DEROGATORIA: Quedan derogadas: la "Ordenanza Sustitutiva a la que regula el funcionamiento del Centro de Faenamiento del cantón Pimampiro, expedida el 11 de marzo de 2013", "Ordenanza que prohíbe el faenamiento clandestino de a 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), expedida el 10 de abril de 2013; y, El Reglamento Interno del Centro de Faenamiento de Pimampiro, expedido el 10 de abril de 2013. Y todas las resoluciones y disposiciones que se opongan a la presente ordenanza y que se hubieren expedido con anterioridad por el Concejo Municipal y que tengan relación con los servicios que presta el Centro de Faenamiento de Pimampiro.

VIGENCIA: La presente ordenanza entrará en vigencia en todo el territorio del cantón Pimampiro, luego de su publicación en el Registro Oficial, Gaceta Oficial Municipal y Sitio web Institucional.

Dada en la sala de sesiones del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de San Pedro de Pimampiro, a los treinta días del mes de julio de dos mil quince.

Ec. Oscar Narváez R.
ALCALDE GAD. MUNICIPAL
DE SAN PEDRO DE PIMAMPIRO

Lic. Irene Ramírez V.
SECRETARIA GENERAL Y DEL
CONCEJO MUNICIPAL, SUBROGANTE

CERTIFICO: Que la presente "Ordenanza que regula el funcionamiento, establece prohibiciones y fija tasas por los servicios que presta el centro de faenamiento del cantón Pimampiro, fue

discutida y aprobada por el Concejo Municipal de San Pedro de Pimampiro, en sesiones ordinarias de fechas veinticuatro y treinta de julio de dos mil quince, en primero y segundo debate, respectivamente.

Pimampiro, 31 de julio de 2015

Lic. Irene Ramírez V.
SECRETARIA GENERAL Y DEL
CONCEJO MUNICIPAL, SUBROGANTE

De conformidad con lo prescrito en los artículos 322 y 324 del Código de Ordenamiento Territorial, Autonomía y Descentralización, SANCIONO la presente “Ordenanza que regula el funcionamiento, establece prohibiciones y fija tasas por los servicios que presta el centro de faenamiento del cantón Pimampiro, y ordeno su PROMULGACIÓN a través de su publicación en la Gaceta Oficial Municipal, sitio Web institucional y Registro Oficial.

Pimampiro, 31 de julio de 2015

Ec. Oscar Narváez R.
ALCALDE DEL GAD. MUNICIPAL
DE SAN PEDRO DE PIMAMPIRO

Sancionó y ordenó la promulgación a través de su publicación en la Gaceta Oficial Municipal, sitio Web institucional y Registro Oficial, de la presente “Ordenanza que regula el funcionamiento, establece prohibiciones y fija tasas por los servicios que presta el centro de faenamiento del cantón Pimampiro, el economista Oscar Narváez R., Alcalde del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de San Pedro de Pimampiro, en la fecha antes mencionada.

Pimampiro, 31 de julio de 2015

Lic. Irene Ramírez V.
SECRETARIA GENERAL Y DEL
CONCEJO MUNICIPAL, SUBROGANTE