



**PROYECTO DE ORDENANZA QUE REGULA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DEL CAMAL MUNICIPAL, LA DETERMINACIÓN Y RECAUDACIÓN DE LA TASA DE RASTRO, CONTROL DE CARNES DE CONSUMO HUMANO A NIVEL DE TERCENAS MUNICIPALES Y PARTICULARES EN EL CANTÓN PEDRO VICENTE MALDONADO**

**EXPOSICIÓN DE MOTIVOS:**

El Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Pedro Vicente Maldonado dispone de un Camal Municipal, con la finalidad de brindar a la colectividad los servicios relacionados con el faenamiento de ganado destinado a la producción de carne para el consumo humano.

El Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Pedro Vicente Maldonado realiza constantemente inspecciones in situ de los centros de expendio de productos cárnicos para consumo humano, con la finalidad de verificar las condiciones higiénico sanitarias, que los productos cuenten con la certificación de origen y así garantizar la inocuidad alimentaria de los productos cárnicos comercializados en el cantón, donde se ha podido constatar la venta de carne de dudosa procedencia, la cual no han podido justificar su procedencia y condiciones en la cual se encontraba el animal para ser faenado. Del mismo modo en la ORDENANZA QUE REGLAMENTA LA PRESTACION DE SERVICIOS DEL CAMAL MUNICIPAL, DETERMINACION Y RECAUDACION DE LA TASA DE RASTRO GAD PVM. Nro. 20-2017, no se evidencia sanciones económicas significativas, ni se señala el decomiso de las carnes de dudosa procedencia, por lo que permiten la reincidencia de la actividad de venta de productos cárnicos de dudosa procedencia. Esto constituye el principal motivo para contar con una Ordenanza que regule estas actividades.

En la presente **ORDENANZA** se incluyen acciones específicas para garantizar la inocuidad alimentaria de los productos cárnicos comercializados en el cantón. Además, se enfoca en replantear, sustituir y eliminar aquellos artículos que ya no son aplicables a la realidad del cantón. De acuerdo a lo que establece la:

- a) Constitución de la República del Ecuador. 20/10/2008
- b) Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria – LOSA 03/07/2017
- c) Reglamento General a la Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria 29/11/2019
- d) MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA REGULACIÓN Y CONTROL DE ORIGEN DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS EN ESTADO PRIMARIO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.

**EL CONCEJO MUNICIPAL DEL DE PEDRO VICENTE MALDONADO**

**CONSIDERANDO:**



**Que**, el artículo 13 de la Constitución de la República establece que, Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades tradiciones culturales.

**Que**, el artículo 14 de la Constitución de la República reconoce el derecho de la población a vivir en un ambiente sano y ecológicamente equilibrado, que garantice la sostenibilidad y el buen vivir, *sumak kawsay*.

**Que**, el artículo 238 de la Constitución de la República, establece y garantiza que los gobiernos autónomos descentralizados gozarán de autonomía política, administrativa y financiera y que constituyen gobiernos autónomos descentralizados, entre otros, los concejos municipales;

**Que**, el artículo 281 de la Constitución de la República del Ecuador, Dispone “La soberanía alimentaria constituye un objetivo estratégico y una obligación de Estado para garantizar que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades alcancen la autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente apropiados en forma permanente”.

**Que**, el artículo 28 del Código Orgánico de Ordenamiento Territorial, Autonomía y Descentralización (COOTAD), garantiza y reconoce la calidad de Gobierno Autónomo Descentralizado a los cantones y el artículo 29 *ibídem* establece como una de las funciones de los Gobiernos Autónomos Descentralizados la de legislación, normatividad y fiscalización;

**Que**, el artículo 53 del COOTAD, manifiesta que los gobiernos autónomos descentralizados municipales son personas jurídicas con autonomía política, administrativa y financiera. Estarán integrados por las funciones de participación ciudadana; legislación y fiscalización; y, ejecutiva previstas en este Código, para el ejercicio de las funciones y competencias que le corresponden;

**Que**, es función del GAD Pedro Vicente Maldonado de conformidad con el Código Orgánico de Organización Territorial, COOTAD, determina en su Art. 54 las funciones del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal; y, entre otras en el literal l) dice: “Prestar servicios que satisfagan necesidades colectivas respecto de los que no exista una explícita reserva legal a favor de otros niveles de gobierno, así como la elaboración, manejo y expendio de víveres; servicios de faenamiento, plazas de mercado y cementerios.”

**Que**, los artículos 7 y 57 literal a) del referido Código, referente a la Facultad normativa, expresa que para el pleno ejercicio de sus competencias y de las facultades, se reconoce a los concejos municipales, la capacidad para dictar normas de carácter general, a través de ordenanzas, acuerdos y resoluciones, aplicables dentro de su circunscripción territorial, para lo cual observará la Constitución y la ley;



**Que**, en el artículo 185 del Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización, señala que los gobiernos municipales, además de los ingresos propios que puedan generar, serán beneficiarios de los impuestos establecidos en la ley;

**Que**, el artículo 568 del Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía, y Descentralización establece: Servicios sujetos a tasas. Las tasas serán reguladas mediante ordenanzas, cuya iniciativa es privativa del alcalde municipal o metropolitano, tramitada y aprobada por el respectivo concejo, para la prestación de los siguientes servicios: b) Rastro; y, e) Control de alimentos.

**Que**, el artículo 24 de la Ley de Régimen de Soberanía Alimentaria, dispone que la sanidad e inocuidad alimentarias tienen por objeto promover una adecuada nutrición y protección de la salud de las personas; y prevenir, eliminar o reducir la incidencia de enfermedades que se puedan causar o agravar por el consumo de alimentos contaminados.

**Que**, el artículo 125 de la Ley Orgánica de Salud manda: “Se prohíbe el faenamiento, transporte, industrialización y comercialización de animales muertos o sacrificados que hubieren padecido enfermedades nocivas para la salud humana”.

**Que**, el artículo 147 de la Ley Orgánica de Salud, establece: La autoridad sanitaria nacional, en coordinación con los municipios, establecerá programas de educación sanitaria para productores, manipuladores y consumidores de alimentos, fomentando la higiene, la salud individual y colectiva y la protección del medio ambiente.”

**Que**, la Codificación de la Sanidad Animal, en su Art. 11 establece: Los mataderos o camales y demás establecimientos de sacrificio de animales periódicamente al Ministerio de Agricultura y Ganadería, los resultados de los exámenes anteriores y posteriores al sacrificio; y, de existir indicios de enfermedades transmisibles, comunicarán de inmediato en la forma establecida en el Art. 9, y en su Art. 12 indica: “Para el cumplimiento de lo dispuesto en el artículo anterior y la adopción de medidas obligatorias encaminadas a precautelar la salud humana, los concejos municipales contarán con los servicios de un Médico Veterinario, quien autorizará, dentro del Cantón, el sacrificio de los animales que garanticen productos aptos para el consumo humano. Se negará la autorización y queda terminantemente prohibida la matanza de animales efectiva o presuntamente enfermos, los que se hallen en estado físico precario y las hembras jóvenes o las madres útiles gestoras. Agro calidad, clausurará los establecimientos en los que no se cumplan las disposiciones previstas en este Artículo”.

**Que**, es obligación del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Pedro Vicente Maldonado, disponer de un Área, con todas las condiciones que



permiten realizar cualquier faena en forma satisfactoria y de igual manera, todos estos procedimientos deben ser sometidos al respectivo control, tanto legal como sanitario.

**Que**, mediante Memorando MEM-632-DGDS-21, de 20 de octubre de 2021, la Dirección de Gestión de Desarrollo Sustentable, remite el MEM-64-CSP-21 de fecha 15 de octubre de 2021, de Control Sanitario, quien presenta el proyecto de Ordenanza con las observaciones y correcciones realizadas en la reunión de trabajo de Comisión.

**Que**, mediante informe jurídico INF-5-PS-22, de 24 de enero de 2022, Asesoría Jurídica emite criterio legal favorable, por ser necesaria la expedición de una normativa cantonal conforme a los preceptos técnicos y legales vigentes.

**Que**, la Comisión Permanente de Legislación y Fiscalización emite informe favorable con INF-68-SC-21, de fecha 15 de diciembre de 2022.

En ejercicio de las atribuciones que le confiere los artículos 240 de la Constitución de la República; y, Arts. 7, 57 literales a) y, 322 del Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización,

## EXPIDE:

### PROYECTO DE ORDENANZA QUE REGULA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DEL CAMAL MUNICIPAL, LA DETERMINACIÓN Y RECAUDACIÓN DE LA TASA DE RASTRO, CONTROL DE CARNES DE CONSUMO HUMANO A NIVEL DE TERCENAS MUNICIPALES Y PARTICULARES EN EL CANTÓN PEDRO VICENTE MALDONADO

#### CAPÍTULO I

**Art. 1.- DEL OBJETO.-** La presente Ordenanza tiene por objeto, garantizar la seguridad alimentaria a través de la regulación en la instalación de sitios para el faenamamiento de ganado mayor y menor. Normar el funcionamiento del Camal Municipal, regular el transporte y la comercialización de cárnicos y garantizar que la carne sea higiénicamente apta para consumo humano.

**Art. 2.- DEL ÁMBITO DE LA APLICACIÓN.-** La aplicación de la presente Ordenanza será dentro de la jurisdicción del Cantón Pedro Vicente Maldonado.

**Art. 3.- RESPONSABLES DEL SERVICIO.-** La Dirección de Gestión de Desarrollo Sustentable son los responsables de ejecutar la Ordenanza a través del Marco Legal, que permita brindar un servicio integral de óptima calidad en todas las fases correspondientes al procesamiento y expendio de los productos y subproductos cárnicos, haciendo cumplir con las disposiciones de esta Ordenanza y de la Normativa de Salud Pública Vigente.



## CAPÍTULO II

### DE LOS SERVICIOS Y FUNCIONAMIENTO DEL CAMAL MUNICIPAL

**Art. 4.- DE LOS SERVICIOS.-** El Camal Municipal, brindará a la colectividad los servicios relacionados con faenamiento de ganado destinado a la producción de carne para el consumo humano,

**Art. 5.- SE DISPONDRÁ DE SERVICIOS:** Recepción, vigilancia en corrales, faenamiento, inspección ante-mortem y post-mortem, tiempo de oreo y despacho.

**Art. 6.- RESPONSABLES DEL SERVICIO.-** El personal que interviene en la administración, y operaciones del Camal Municipal, deberá cumplir con las siguientes funciones y/o requisitos:

#### 1.- DEL MÉDICO VETERINARIO:

- a. Elaborar el Plan Operativo Anual de la Sección y participar en la mejora de los procedimientos implementados para la misma;
- b. Controlar el ingreso de bovinos y porcinos, los cuales para ingresar deberán cumplir con el Certificado Sanitario de Movilización emitido por "AGROCALIDAD", y el recibo de las tasas de rastro; así como de precautelar que el descanso mínimo antes del faenamiento sea de doce horas.
- c. Examinar los animales de manera individual, emitir el dictamen correspondiente e identificar y retener animales sospechosos de enfermedad que se encuentren en los corrales de reposo, de la misma manera excluirlos de la matanza si presentan signos de enfermedad, trasladándolos a un corral de aislamiento donde serán sometidos a un completo y detallado examen. En el caso de existir indicios o reconocimiento de enfermedades infecto contagiosas de los animales faenados, comunicar inmediatamente a la oficina de AGROCALIDAD más cercana.
- d. Participar en el control del faenamiento, transporte y comercialización de carnes y productos cárnicos.
- e. Llenar los formularios de inspección ante y post mortem.
- f. Velar que el rendimiento de las maquinarias se encuentren al 100% en su funcionamiento y cuidado.
- g. Velar por el aseo diario, tanto interior como exterior del Camal Municipal y de los vehículos de carga.
- h. Controlar las actividades diarias del personal del Camal Municipal.
- i. Reportar mensualmente los resultados de los exámenes ante y post mortem de los animales faenados.



- j. Mantener estadísticas sobre el origen del ganado, por especie, categoría y sexo, número de animales faenados, registros zoonosanitarios del examen ante y post mortem y rendimiento de la canal.
- k. Elaborar P.O.E.S. (Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento) de la planta de faenamiento y sus instalaciones anexas.

## 2.- DE LOS FAENADORES:

- a. Poseer el carnet como faenador o de lavado de vísceras actualizado anualmente; el mismo que será tramitado en la Dirección de Gestión Desarrollo Sustentable.
- b. Someterse al control periódico de enfermedades infecto contagiosas que el Código de Salud lo determine, cada 6 meses.
- c. Mantener estrictas condiciones de higiene personal durante las horas de trabajo.
- d. Los faenadores deberán utilizar uniforme limpio de color blanco (mandil, delantal impermeable, botas de caucho, cofia, guantes de malla metálica para carnicería y mascarilla). En los casos que requieran llevaran por encima de su vestimenta otra prenda de protección impermeable.
- e. Está prohibido el uso de cualquier tipo de calzado de suela o material similar; este deberá ser de goma u otro material aprobado por el Médico Veterinario, donde las condiciones lo exijan. Se usará botas de goma al inicio de las tareas diarias, el calzado deberá estar perfectamente limpio.
- f. Está prohibido el ingreso al Camal Municipal en estado etílico, ingerir licor e ingerir alimentos dentro de las instalaciones, así también personas que presenten síntomas de enfermedades contagiosas.
- g. Se prohíbe que el grupo de faenadores haga negocio de carnes accidentadas, despojos, vísceras o entreguen dicha carne a las terceras autorizadas.
- h. Los faenadores y personal que labore dentro del Camal Municipal deberán asistir con carácter obligatorio a cursos o capacitaciones que la municipalidad realice o lo indique.

Los interesados en registrarse como faenadores y lavadores de vísceras, deberán llenar un formulario-solicitud, dirigida al Alcalde, donde constarán los siguientes requisitos y adjuntar los siguientes documentos:

- a. Solicitud general.
- b. Certificado de No Adeudar al Municipio.



- c. Certificado de Salud.
- d. Certificado de vacunación contra COVID-19.

Ingresada la solicitud por Secretaria General, el Alcalde dispondrá a la Dirección correspondiente para que previo el pago del 5% del SBU, se otorgue el carnet como faenador o lavador de vísceras.

Los faenadores deberán cancelar el 5% del SBU, mensualmente por concepto de uso de instalaciones del Camal Municipal.

El incumplir con las Buenas Prácticas de Faenamamiento, al no portar el uniforme completo o limpio, al agredir física o verbalmente a cualquier persona que labore en la planta de faenamamiento, al no acatar disposiciones, serán sancionados con el 2.5% del SBU, si la falta es leve, y suspensión permanente si la falta es grave según lo determine el Médico Veterinario encargado de la administración del Camal Municipal.

### **3.- DE LOS INTRODUCTORES:**

Serán denominados Introdutores a los usuarios permanentes u ocasionales del servicio del Camal Municipal, sean éstas personas naturales o jurídicas, autorizadas para introducir al Camal por su cuenta ganado para el sacrificio y expendio de carne en forma permanente u ocasional; para el efecto las personas que deseen registrarse como Introdutores permanentes, deberán inscribirse en el registro de usuarios que mantendrá la Dirección de Gestión de Desarrollo Sustentable, y la Jefatura de Rentas.

#### **3.1.- DE LOS INTRODUCTORES PERMANENTES.**

Los interesados en registrarse como introductor permanente, deberá llenar un formulario-solicitud dirigida al Alcalde, donde constarán los siguientes requisitos y adjuntar los siguientes documentos:

- a. Solicitud general
- b. Certificado de No Adeudar al Municipio;
- c. Certificado de Salud.
- d. Certificado de vacunación contra COVID-19.

Una vez aprobada la solicitud, se procederá al registro de inscripción del peticionario en la Dirección Financiera, previo el pago del valor correspondiente al 5% del SBU por derecho de inscripción en Tesorería Municipal, luego de lo cual obtendrán su carnet y la categoría de introductor permanente, que lo beneficiará con una tarifa preferencial por concepto de Tasa de Rastro.

El introductor permanente tramitará anualmente su categoría y obtención del Carnet respectivo; mientras no presente su carnet actualizado será



considerado como introductor ocasional y por ende pagará la tasa normal de rastro.

### 3.2.- DE LOS INTRODUCADORES OCASIONALES

Serán considerados como introductores ocasionales las personas naturales y jurídicas, que requieran el servicio ocasional del Camal Municipal, por lo que pagarán la tasa normal de rastro.

El ingreso a las zonas de faenamiento queda prohibido a personas particulares no autorizadas.

## CAPITULO III

### DEL COBRO DE LA TASA POR RASTRO Y POR SERVICIO DE FAENAMIENTO

**Art. 7.- DE LA TASA POR RASTRO Y SERVICIO DE FAENAMIENTO.-** Por concepto de recepción de ganado en pie, servicio de corral, provisión de instalaciones y medios para faenamiento de carne y control veterinario, Tesorería Municipal cobrarán las siguientes tasas, calculadas sobre el Salario Básico Unificado Vigente; conforme la siguiente tabla

INTRODUCTORES	GANADO BOVINO	GANADO PORCINO
Ocasionales	2.00 % del SBU	1.25 % del SBU
Permanentes	1.25 % del SBU	0.75 % del SBU

**Art. 8.-.** Se regula el precio de faenamiento para ganado bovino y para ganado porcino, conforme la siguiente tabla:

FAENAMIENTO DE BOVINOS		
PESO FAENADO	VALOR	DETALLE
DE 200 a 400 Libras	2,5% SBU	Faenamiento sin lavado de vísceras, ni lavado de patas
Más de 400 libras	3,5% SBU	

FAENAMIENTO DE PORCINOS		
PESO	VALOR	DETALLE
De 80 a 130 Libras	2,00 % SBU	Faenamiento con soplete, sin lavado de vísceras
De 131 a 250 Libras	1,25 % SBU	





## CAPITULO IV

### PROCEDENCIA DEL ANIMAL

**Art. 9.-** Todo animal o lote de animales para ingresar al Camal Municipal será previamente identificado y autorizado en base al correspondiente Certificado Sanitario para la Movilización otorgado por la Agencia Ecuatoriana de Sanidad Agropecuaria (AGROCALIDAD).

**Art. 10.-** En el caso de que el ganado antes del ingreso a los corrales ocasione daños a las instalaciones del Camal Municipal, vehículos, personas, etc.; será responsabilidad del introductor cubrir los gastos por los daños causados.

**Art. 11.-** Los animales que ingresen al Camal Municipal deben ser faenados luego de cumplir el descanso mínimo obligatorio de 12 horas en el caso de bovinos y de 6 horas el caso de porcinos.

### Art. 12.- DEL HORARIO DE ACTIVIDADES DEL CAMAL MUNICIPAL

HORARIO DE RECEPCION DE ANIMALES						
DIA	DOMINGO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
HORARIO	14:00 - 16:00	14:00 - 16:00	14:00 - 16:00	14:00 - 16:00	14:00 - 16:00	14:00 - 16:00

HORARIO DE FAENA DE LOS ANIMALES						
DIA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO
HORARIO	08:00 - 11:00	08:00 - 11:00	08:00 - 11:00	08:00 - 11:00	08:00 - 11:00	08:00 - 11:00

HORARIO DE DESPACHO DE LAS CANALES						
DIA	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
HORARIO	05:00 - 07:00	05:00 - 07:00	05:00 - 07:00	05:00 - 07:00	05:00 - 07:00	05:00 - 07:00

**Art. 13.-** Queda terminantemente prohibido el ingreso de animales a los corrales del Camal Municipal, en los siguientes casos:

- Sin la documentación requerida que acredite su procedencia y nombre del propietario.



- b. Sin dar aviso al encargado del Camal Municipal.
- c. En horarios no determinados en esta Ordenanza.
- d. Queda prohibido el ingreso de ganado de dudosa procedencia al Camal Municipal para su faenamiento, en caso de comprobarse el faenamiento de esta clase de ganado, será de absoluta responsabilidad del propietario o introductor de semovientes por los cargos que se le imputaren por las autoridades pertinentes.

## CAPÍTULO V DEL FAENAMIENTO

**Art. 14.- DEL FAENAMIENTO.-** Todos los animales que ingresan al centro de faenamiento deben ser sacrificados; y únicamente podrán salir ante la presentación de una disposición judicial previa inspección de un veterinario de la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosario “AGROCALIDAD” y los animales serán sometidos a un período de cuarentena.

**Art. 15.- INSPECCIÓN POST-MORTEM.-** La inspección post mortem deberá incluir el examen visual, la palpación y si es necesario, la incisión y toma de muestras; además este procedimiento se realizará con las canales presentadas en dos mitades para que garantizar la identificación de cualquier tipo de lesiones, o las causa de decomiso. Cuando exista sospecha de enfermedad o indicio de una anomalía, se marcará y retendrá bajo supervisión del Médico Veterinario y será separada de las que hayan sido inspeccionadas.

**Art. 16.-** Antes de terminada la inspección de las canales y vísceras, a menos que lo autorice el Médico Veterinario Municipal, está terminantemente prohibido realizar las siguientes acciones:

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

**Art. 17.- DE LOS DICTAMENES DE LA INSPECCION Y DECOMISO DE CARNES Y VISCERAS.-** inmediatamente después de terminar la inspección post-mortem el Médico Veterinario inspector procederá a emitir el dictamen final, basándose en la inspección ante y post-mortem, asignará a las carnes una de las siguientes categorías que determinan su utilización o eliminación:

- a. Aprobada.



- b. Decomiso total.
- c. Decomiso parcial.
- d. Carne industrial.

**Art. 18.-** Las canales y los despojos comestibles de las especies de abasto serán sujetos a decomiso total en cualquiera de las siguientes circunstancias:

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

**Art. 19.-** Las canales y los despojos comestibles de las especies de abasto se decomisaran cuando la inspección haya revelado la existencia de uno de los estados anormales o enfermedades que afecten solo a una parte de la canal o despojos comestibles.

**Art. 20.-** La carne decomisada permanecerá bajo la custodia del Servicio Veterinario del camal, hasta que se haya aplicado el tratamiento de desnaturalización o eliminación segura e inocua.

**Art. 21.-** Las carnes decomisadas se retirarán inmediatamente de la sala de faenamiento, se marcará claramente como DECOMISADO.

**Art. 22.- SELLOS.-** Una vez realizado la inspección antes y post-mortem, el Médico Veterinario del Camal Municipal, marcará las canales y vísceras de las especies de que se trate, con el respectivo sello sanitario a que corresponda según los dictámenes de Aprobado, Decomisado Total, Parcial e Industrial. Y sellado con un número consecutivo en las canales, medias canales o cuartos de canales.

**Art. 23.-** Los sellos serán confeccionados con material metálico preferentemente inoxidable y tendrán la siguiente forma, dimensiones e inscripción:

- a. El sello de Aprobado será de forma circular, de 6 cm de diámetro con la inscripción de APROBADO, el mismo que usará tinta de origen vegetal de color violeta.
- b. El sello de condenado o decomisado tendrá una forma de triángulo equilátero de 6 cm por lado con una inscripción de DECOMISADO, el mismo que usará tinta de origen vegetal de color rojo.



- c. El sello de industrial será de forma rectangular de 9 cm de largo por 7 cm de ancho y llevará impreso la inscripción de INDUSTRIAL, el mismo que usará tinta de origen vegetal de color verde.

**Art. 24.- FAENAMIENTO DE EMERGENCIA.-** El faenamiento de emergencia será autorizado por el Médico Veterinario, dando instrucciones precisas, poniendo especial cuidado en la protección del personal que cumple esta función y a un horario distinto del proceso de faenamiento habitual.

**Art. 25.-** El Médico Veterinario, dispondrá que se proceda al faenamiento de emergencia en los casos siguientes:

- a. Si durante la inspección ante-mortem o en cualquier momento un animal sufre de una afección que no impida un dictamen aprobatorio, al menos parcial o condicional durante la inspección ante-mortem.
- b. En los casos de traumatismo accidentales graves que causen un marcado sufrimiento o ponga en peligro la supervivencia del animal o que con el transcurso del tiempo podría causar deterioro de su carne que la convierta en, no apta para el consumo humano.
- c. El faenamiento de emergencia se realizará de ser factible en una hora distinta al faenamiento normal.

**Art. 26.-.** Las carnes y vísceras de los animales sacrificados de emergencia que, luego de la muerte, presente reacción francamente ácida, aspectos físicos indeseables serán decomisadas y se procederá a su desnaturalización.

**Art. 27.- PROHIBICIONES DE FAENAMIENTO.-** Se prohíbe el faenamiento de animales en el Camal Municipal, en los siguientes casos:

- a. Cuando el ganado bovino sea menor de 1 año de edad, se determinará por el tamaño y estado físico, a excepción del porcino.
- b. Cuando el ganado mayor o menor haya ingresado muerto al Camal Municipal; antes de la inspección Veterinaria, a excepción de casos especiales previo Visto Bueno del Médico Veterinario.
- c. Cuando en la observación visual se demuestre que el ganado mayor o menor se encuentre en estado de preñez avanzada, previniendo la disminución de la población ganadera como lo determina la Ley de Sanidad Animal; sin embargo, se autorizará el faenado de aquellos animales que hayan sufrido accidentes (rupturas de extremidades y alteraciones patológicas y anatómicas de las ubres), es decir, que tengan defectos físicos que incapaciten la locomoción y reproducción de la especie.
- d. Cuando se determine visualmente en la hembra un prolapso uterino, por consecuencia de enfermedades zoonóticas desconocidas.



- e. Cuando el ganado ha ingresado a los corrales del Camal Municipal, fuera del horario establecido por la Autoridad competente.
- f. Cuando no existe el Visto Bueno del Médico Veterinario.

**Art. 28.-** En casos urgentes, cuando durante el transporte del animal muera por causas accidentales y cuando no esté disponible el Médico Veterinario Municipal, el(a) Director de Gestión de Desarrollo Sustentable, podrá disponer el faenamiento de emergencia, siempre que se cuente con Informe Favorable de un Médico Veterinario de “AGROCALIDAD”.

## CAPITULO VI DEL TRANSPORTE

**Art. 29.-** TRANSPORTE DE GANADO VIVO.- El ganado destinado al faenamiento se transportará en perfectas condiciones de salud y debidamente acondicionados, el conductor del medio de transporte o el responsable de la carga, deberá ir provisto de los correspondientes Certificados Sanitarios de Movilización y la respectiva Tasa de Rastro.

**Art. 30.-** Los vehículos u otros medios utilizados para el transporte de animales de abasto, deben reunir los siguientes requisitos:

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

**Art. 31.-** TRANSPORTE DE LA CARNE Y VÍSCERAS.- Para el transporte de las canales, medias canales o cuartos de canales, y en general para cualquier animal faenado entero o en corte, desde el camal hacia los mercados, tercenas y otros, dentro y fuera del cantón, se lo hará exclusivamente en el vehículo apropiado; autorizado por AGROCALIDAD.



**Art. 32.-** Además el personal deberá usar ropa apropiada, botas lavables, guantes, mascarilla y gorras plásticas, que permitan una completa higiene al contacto con el producto.

**Art. 32.-** El interior del furgón deberá cumplir en forma permanente las características inicialmente aprobadas y un completo estado de limpieza, previo el embarque de la carne, sin que se perciban olores desagradables, caso contrario, el vehículo quedará impedido de transportar carne faenada, hasta que se adecúe a esta Norma.

**Art. 34.-** Los vehículos que sean sorprendidos transportando carnes faenadas no introducidas legalmente o sin los debidos controles sanitarios y más requisitos de Ley, se darán a conocer a las autoridades competentes AGROCALIDAD.

**Art. 35.-** TRANSPORTE DE PIELES Y CUEROS FRESCOS. Las pieles y cueros frescos sólo podrán ser transportados en vehículos cerrados y revestidos de material metálico u otro material idóneo, que asegure su fácil higienización y evitar escurrimiento de líquidos. Deben portar la debida autorización que certifique su origen.

## CAPITULO VII

### DEL COMERCIO DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CARNICOS, A NIVEL DE TERCENAS MUNICIPALES Y PARTICULARES EN EL CANTÓN PEDRO VICENTE MALDONADO

**Art. 36.- DE TERCENAS MUNICIPALES.-** Se entenderá por tercenas municipales, aquellas que se encuentran dentro del Mercado Municipal, donde se realice el expendio de carnes y productos cárnicos al público.

**Art. 37.- DE LAS TERCENAS PARTICULARES.-** Se entenderá por terciena, el local donde se realice el expendio de carnes y productos cárnicos al público.

**Art. 38.-** Las tercenas para su instalación, cumplirán con los siguientes requisitos:

- La distancia para instalación de tercenas será de 100 metros entre ellas en el área Urbana y en las áreas rurales del cantón no se exigirá la distancia entre tercenas.
- Se prohíbe la instalación de tercenas en un radio de 200 metros en relación al perímetro del Mercado Municipal.
- El local para instalación de tercenas debe ser amplio, ventilado, con paredes y piso impermeables, de fácil limpieza, desinfección, y se utilizará exclusivamente para el expendio de productos cárnicos.



**Art. 39.-** Las Tercenas para su funcionamiento, deben obtener el Permiso de Funcionamiento emitido por la Dirección de Gestión de Desarrollo Sustentable, para lo cual cumplirán con los siguientes requisitos:

- a. Permiso del Cuerpo de Bombero.
- b. Patente Municipal Actualizado.
- c. Los locales para el expendio de productos y subproductos cárnicos contará con servicios básicos (agua, luz y red sanitaria) y que no ocasionen molestia a la comunidad
- d. Disponer de sierra eléctrica para el troceo de la carne y hueso, mesa de deshueso, cuchillos, ganchos, mesa de acero inoxidable y envolturas higiénicas; fuentes y bolsas de material apropiado.
- e. Disponer de balanzas electrónicas debidamente calibradas para el despacho.
- f. Equipos frigoríficos para mantener y expender productos cárnicos y sus subproductos.
- g. Personal capacitado y con carnet ocupacional actualizado; (certificado de salud Actualizado).
- h. El personal que expende productos cárnicos tendrá que portar un mandil impermeable, cofia o gorras de color blanco, además del uso exclusivo de zapatos cerrado.
- i. Todos los productos cárnicos de especies mayores y menores (aves), a expender en el cantón Pedro Vicente Maldonado, tendrán que provenir del Camal más cercano (autorizado por AGROCALIDAD), se encontrarán sellados y fechados con tinta de origen vegetal y tienen que poseer un Certificado de Movilización de productos cárnicos.
- j. Todas las tercenas del cantón Pedro Vicente Maldonado, tendrán que exhibir los precios de los productos comercializados en los exteriores de la misma.

**Art. 40.-** Se prohíbe la comercialización de carnes y menudencias en locales que no reúnan las condiciones a la que se refiere el artículo anterior esta Ordenanza o que se destinen conjuntamente a otra actividad comercial.

**Art. 41.-** Los establecimientos de expendio de carne preparada y autorizadas por la municipalidad deberán presentar un documento que certifique la procedencia de la carne, en caso de ser de dudosa procedencia, se considerará como una Falta Grave.

**Art. 42.- DE LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS.-** Los mataderos o camales privados podrán elaborar producto cárnico siempre que dispongan de un área debidamente aislada, que estén provistos de la maquinaria y equipos adecuados, el personal capacitado, y autorizados por la autoridad competente.



**Art. 43.-** Para la elaboración de productos, los centros de beneficio, las industrias y fábricas deberán cumplir con la Norma INEN 774 y las Normas INEN que van desde la 1336 hasta la 1347 y las demás disposiciones que rijan sobre la materia.

## **CAPITULO IX DE LAS SANCIONES**

**Art. 44.- DE LAS SANCIONES.-** Las faltas en las que se pueden incurrir son leves y graves:

**Art. 45.- FALTAS LEVES.-** Se establece como faltas leves las siguientes:

1.- Para Tercenas:

- a. La apertura y funcionamiento de tercenas no autorizadas por la Municipalidad.
- b. La falta de Permiso de funcionamiento emitido por la Dirección de Gestión de Desarrollo Sustentable.
- c. La falta de Patente Anual Municipal.
- d. La falta de limpieza de todas las áreas, equipos y utensilios que comprendan una tercena.
- e. Que el personal no cuenten con el carnet ocupacional actualizado. (Certificado de Salud)
- f. Que los operarios no porten el uniforme adecuado para cada área incluyendo el buen uso de la mascarilla.
- g. La comercialización de carne de res, cerdo, pollo sin mantener la cadena de frío, o mantener colgado la carne en ganchos fuera de refrigeración o congelación.
- h. Tener animales domésticos en el interior del establecimiento.

Todas estas faltas serán sancionadas con el 5% del SBU. La reincidencia de cualquier falta leve en el transcurso del año, serán sancionadas con el 10%.

**Art. 46.- FALTAS GRAVES.-** Se consideran como faltas graves:

- a. Las personas que sacrifiquen animales, fuera de los mataderos autorizados por "AGROCALIDAD".
- b. La comercialización de productos cárnicos de especies mayores y menores, proveniente de camales, clandestinos. O camales no autorizado por "AGROCALIDAD".
- c. La falta de palabra u obra a una autoridad municipal, funcionario, y/o Policía Municipal.





- d. Los establecimientos de expendio que vendieren carne procesada, que no presente un documento que certifique la procedencia de la carne.
- e. El transporte de productos cárnicos sin el certificado de movilización.
- f. El transporte de productos cárnicos en vehículos no autorizados por AGROCALIDAD.

Todas estas faltas serán sancionadas con el 20 % del SBU, decomiso del producto, clausura temporal por 8 días, la reincidencia de cualquier falta grave en el transcurso del año, serán sancionadas con el 50% del SBU, decomiso del producto, retiro del Permiso de Funcionamiento y clausura por un año.

**Art. 47.- DEL DECOMISO.-** Comisaria Municipal levantará un acta respectiva firmada por el Propietario del producto, Comisario Municipal, Médico Veterinario y autoridades presentes. El producto decomisado será retirado, entregado a Instituciones de Beneficencia, Zoológicos, o llevado al relleno sanitario para su desnaturalización.

**Art. 48.- GLOSARIO DE TERMINOS UTILIZADOS EN LA PRESENTE ORDENANZA:**

**Mortem:** Muerte

**Inspección ante-mortem:** es el examen de los animales vivos que van a ser sacrificados para comprobar su buen estado de salud y normalidad fisiológica.

**Inspección post-mortem:** es la comprobación de las canales y despojos comestibles obtenidos tras el faenamiento de los animales de abastos, para dictaminar si son o no aptos y adecuados para su consumo por la población.

**Industrializarse:** Aplicar métodos o procesos industriales.

**Canal:** Es el cuerpo del animal sacrificado, sangrado, desollado, eviscerado, sin cabeza ni extremidades. La canal es el producto primario; es un paso intermedio en la producción de carne, que es el producto terminado.

**Media Canal:** Es cada una de las dos partes resultantes de dividir la canal, mediante un corte longitudinal que pasa por la línea media de la columna vertebral.

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

**Desposte:** Descuartizar una res o un ave para aprovecharlo como alimento

**Camal:** instalación industrial estatal o privada en la cual se sacrifican animales de granja para su posterior procesamiento.



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

**SBU:** Salario Básico Unificado.

**Enfermedades Zoonóticas:** son enfermedades que sufren los animales, cuyos agentes patógenos responsables de estas enfermedades pueden ser transmitidas en forma directa o indirecta a los humanos.

#### **DISPOSICION GENERAL:**

**PRIMERA:** Las tercenas que se encuentran cerca del Mercado Municipal y no cumplan con el radio de 100 metros tienen 2 años a partir de esta Ordenanza para reubicarse, quedan exceptos los dueños de tercenas instaladas que son propietarios de los predios.

#### **DISPOSICIÓN DEROGATORIA:**

Queda expresamente derogadas todas las ordenanzas o resoluciones, que se opongán con la presente Ordenanza.

#### **DISPOSICION FINAL:**

La presente Ordenanza entrará en vigencia a partir de su publicación en la Gaceta Municipal en el dominio web la municipalidad, sin perjuicio de su publicación en el Registro Oficial.

Dada y firmada en la Sala de Sesiones de la Municipalidad, a los XX días del mes de XX de dos mil veinte y dos

Ing. Walter Fabrisio Ambuludí Bustamante  
**ALCALDE DEL CANTÓN**

Ab. Priscila Ordóñez Ramírez  
**SECRETARIA GENERAL**