
No. DAJ-20142DB-0201.0255

**EL DIRECTOR EJECUTIVO DE LA AGENCIA
ECUATORIANA DE ASEGURAMIENTO DE LA
CALIDAD DEL AGRO-AGROCALIDAD**

Considerando:

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

Que, el artículo 226 de la Constitución de la República del Ecuador establece que las instituciones del Estado, sus organismos dependencias, las servidoras o servidores públicos y las personas que actúen en virtud de una potestad estatal ejercerán solamente las competencias y facultades que les sean atribuidas en la Constitución y la Ley, tendrán el deber de coordinar acciones para el cumplimiento de sus fines y hacer efectivo el goce y ejercicio de los derechos reconocidos en la Constitución;

Que, el artículo 281 numeral 7 de la Constitución de la República del Ecuador, establece que la soberanía alimentaria constituye un objetivo estratégico y una obligación del Estado para garantizar que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades alcancen la autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente apropiado de forma permanente. Para ello, será responsabilidad del Estado: precautelar que los animales destinados a la alimentación humana estén sanos y sean criados en un entorno saludable;

Que, el artículo 284 numeral 2 de la Constitución de la República establece que es responsabilidad del Estado incentivar la producción nacional, la productividad y competitividad sistémica, la acumulación del conocimiento científico y tecnológico, la inserción estratégica en la economía mundial y las actividades productivas complementarias en la integración regional;

Que, la Comisión del Codex Alimentarius es un organismo intergubernamental auspiciado por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), que tiene por misión proponer a los gobiernos normas, códigos y prácticas, directrices y recomendaciones alimentarias con el objeto de proteger la salud de los consumidores y de facilitar el comercio mundial de alimentos a través del establecimiento de normas aceptadas internacionalmente;

Que, el artículo 1 inciso segundo de la Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria, publicada en el Registro Oficial 583 del 05 de julio de 2009, establece que El régimen de la soberanía alimentaria se constituye por el conjunto de normas conexas, destinadas a establecer en forma soberana las políticas públicas agroalimentarias para fomentar la producción suficiente y la adecuada conservación, intercambio, transformación, comercialización y consumo de alimentos sanos, nutritivos, preferentemente provenientes de la pequeña, la micro, pequeña y mediana producción campesina, de las organizaciones económicas populares...;

Que, el artículo 3 literal c) de la Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria establece que el Estado deberá Impulsar, en el marco de la economía social y solidaria, la asociación de los microempresarios, microempresa o micro, pequeños y medianos productores para su participación en mejores condiciones en el proceso de producción, almacenamiento, transformación, conservación y comercialización de alimentos;

Que, el artículo 5 de la Ley de Sanidad Animal establece que el Ministerio de Salud Pública, en coordinación con el de Agricultura y Ganadería, controlarán la calidad de los productos de origen animal destinados al consumo humano sean naturales, semielaborados o elaborados, de acuerdo con los requisitos planteados en los Códigos, guías de práctica y normas técnicas ecuatorianas elaboradas por el Instituto Ecuatoriano de Normalización y, prohibirá o retirará del comercio los que sean perjudiciales a la salud humana;

Que, el artículo 1 del Reglamento General a la Ley de Sanidad Animal, publicado en el Registro Oficial Suplemento No. 1 de 20 de marzo de 2003, establece que le “corresponde al Ministerio de Agricultura y Ganadería, a través del Servicio Ecuatoriano de Sanidad Agropecuaria (SESA) (HOY AGROCALIDAD), realizar investigaciones de las diferentes enfermedades, plagas y flagelos que afecten a la ganadería nacional, así como coordinar y supervisar las que efectúen entidades públicas y privadas, nacionales y extranjeras, con miras a lograr resultados de diagnóstico, prevención y tratamiento”;

Que, mediante Decreto Ejecutivo N° 1449, de fecha 22 de noviembre de 2008 publicado en el Registro Oficial 479, el 2 de diciembre de 2008, se reorganiza al SERVICIO ECUATORIANO DE SANIDAD AGROPECUARIA transformándolo en AGENCIA ECUATORIANA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DEL AGRO – AGROCALIDAD, como una entidad técnica de derecho público, con personería jurídica, patrimonio y fondos propios, desconcentrada, con independencia administrativa, económica, financiera y operativa; con sede en Quito y competencia a nivel nacional, adscrita al Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca;

Que, mediante Disposición Presidencial No. 21473 registrada en el Sistema de Control de Gestión Presidencial bajo la denominación “Cadena Cárnicos”; cuyo detalle indica “MAGAP estará a cargo de toda la cadena de cárnicos desde el productor, faenamiento hasta la comercialización (terceras, etc).

Que, mediante Acción de Personal No.0290 de 19 de junio de 2012, el Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca, señor Javier Ponce, nombra al Ing. Diego Vizcaino Cabezas. Director Ejecutivo de AGENCIA ECUATORIANA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DEL AGRO –AGROCALIDAD;

Que, mediante Memorando No. MAGAP-DIA/ AGROCALIDAD-2014-001127-M de 30 de mayo de 2014, el Director Técnico de Inocuidad de los Alimentos de Agrocalidad, manifiesta que en cumplimiento del Compromiso presidencial N° 21473 “CADENA DE CARNICOS”, se procedió a elaborar el borrador de la Normativa para la regulación de Establecimientos Comercializadores y Medios de Transporte de Productos y Subproductos Cárnicos no Procesados, y;

En uso de sus atribuciones legales que le confieren los artículos 3 y 4 del Decreto Ejecutivo No. 1449, publicado en el Registro Oficial No. 479 de fecha 02 de diciembre de 2008, y el Estatuto Orgánico de Gestión Organizacional por Procesos de AGROCALIDAD, publicado en el Registro Oficial, edición Especial No. 107 de fecha 05 de marzo de 2009.

Resuelve:

EXPEDIR LA NORMATIVA PARA LA REGULACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS COMERCIALIZADORES Y MEDIOS DE TRASPORTE DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS NO PROCESADOS

CAPÍTULO I

Objeto y ámbito de aplicación

Artículo 1.- AUTORIDAD NACIONAL COMPETENTE.- La Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de la Calidad del Agro – AGROCALIDAD, es la Autoridad Nacional Competente (ANC) para la aplicación de la presente Resolución.

Artículo 2.- OBJETO.- La presente Resolución establece las normas para regular, vigilar y controlar a los medios

de transporte desde la salida del centro de faenamiento y establecimientos de expendio de productos y subproductos cárnicos no procesados de consumo humano a nivel nacional, a través de AGROCALIDAD.

Artículo 3.- ÁMBITO DE APLICACIÓN.- La presente Resolución es de aplicación obligatoria para los medios de transporte y establecimientos públicos y privados dedicados al expendio de productos u subproductos cárnicos no procesados de consumo humano a nivel nacional.

CAPÍTULO II

Del registro y habilitación de establecimientos de expendio de productos y subproductos cárnicos no procesados de consumo humano

Artículo 4.- Para ejercer sus actividades, los establecimientos deben estar registrados previamente en AGROCALIDAD, cumpliendo con los requisitos exigidos a continuación:

- Solicitud de registro dirigida al Coordinador Provincial de AGROCALIDAD;
- Nombramiento del Representante Legal, en caso de personas jurídicas;
- Copia a color de cédula de ciudadanía y papeleta de votación del propietario del establecimiento o su representante legal;
- Copia del RUC;
- Copia del certificado de salud vigente de cada uno de los trabajadores del sitio de expendio.
- Plano (croquis) de localización del terreno e instalaciones, señalando las vías de acceso, y edificaciones vecinas;
- Permiso otorgado por el Cuerpo de Bomberos del Cantón o LUAE.
- Registro de los proveedores de productos y subproductos cárnicos no procesados de consumo humano.

Artículo 5.- Requisitos técnicos para los establecimientos.

a) Construcción del establecimiento

- Los materiales de construcción deben ser de materiales impermeables, no absorbentes, lavables y de superficie lisa que permitan realizar de manera fácil las labores de limpieza y desinfección. En el caso de la pintura, ésta debe ser de grado alimentario o lavable.
- Los techos deben estar diseñados y contruidos con materiales de fácil limpieza y que no acumulen polvo, vapores de condensación y bajo condiciones que no causen contaminación para los productos y subproductos cárnicos no procesados.

3. La iluminación natural y/o artificial de los establecimientos debe tener la capacidad suficiente para permitir una adecuada visualización de las características organolépticas de los productos y subproductos cárnicos no procesados; además del estado sanitario de los equipos de conservación, maquinaria, utensillos y de las instalaciones en general.

b) Equipos y materiales

1. Los equipos deben estar construido de acero inoxidable y se deben colocar de tal manera que se evite la formación de espacios de difícil acceso que acumulen suciedad. Los equipos deben colocarse a una altura mínima de 20 centímetros con respecto al nivel del suelo, facilitando su limpieza.
2. Los establecimientos deben contar con una balanza de tipo digital y con superficie de acero inoxidable, para el pesaje de los productos comercializados.
3. Los establecimientos deben contar con al menos una cortadora eléctrica, construida de acero inoxidable, permitiendo la fácil limpieza del equipo.
4. Los envases, utensillos y en general todo material que tome contacto con la carne, deben estar ubicados de tal manera que se garantice su limpieza.
5. Los establecimientos deben disponer de frigoríficos, refrigeradores o congeladores necesarios que permitan mantener todos los productos y subproductos cárnicos no procesados en los rangos de temperaturas establecidos en la norma INEN 2867:2013 para la conservación de la carne (0 a 5 °C para refrigeradores y 0 a -18 °C para congeladores).
6. Los frigoríficos, refrigeradores o congeladores deben estar provistos de termómetros de fácil lectura y calibración, que garanticen los rangos de temperatura detallados en el numeral anterior y que permitan el correcto control por parte de la autoridad competente.

c) Fuentes de agua y disposición de desechos.

1. Todos los establecimientos deben contar con el suministro de agua potable o apta para el consumo humano en estado frío y/o caliente; la cual será destinada para labores de limpieza de zonas o superficies en contacto con los productos y subproductos cárnicos no procesados, además de las áreas de trabajo y vestuario.
2. Las aguas residuales se deben evacuar mediante canales de desagüe conectados a la red general de saneamiento, y estarán diseñados y construidos de tal manera que se evite todo riesgo de diseminación de la contaminación.
3. Los establecimientos deben estar provistos de fregaderos y/o lavamanos localizados cerca del área

de trabajo, construidos en acero inoxidable de fácil limpieza y de dimensiones adecuadas que permitan la limpieza de manos y utensillos de trabajo.

4. Todos los lavamanos y/o fregaderos deben estar provistos de manera constante de útiles de aseo como jabón, gel desinfectante y papel toalla desechable o secador eléctrico de corriente de aire para manos.
5. Los desperdicios de origen cárnico o residuos de otro tipo deben depositarse en contenedores de material resistente a la corrosión, de fácil limpieza y desinfección, provistos de cierre con tapa ajustada y en bolsas de material impermeable. Además deben retirarse del establecimiento en los horarios establecidos por las ordenanzas municipales respectivas.
6. Se deben implementar estrategias de manejo integrado de plagas tanto preventivo como correctivo que evite la presencia de insectos y roedores en los establecimientos.

d) Conservación y exposición de los productos y subproductos cárnicos no procesados

1. Todos los productos y subproductos cárnicos no procesados, deben estar ubicados dentro de los equipos de refrigeración dependiendo del tiempo de conservación que se requiera y no deben tener contacto con productos procesados que supongan contaminación cruzada.
2. Los establecimientos que expendan productos y subproductos cárnicos no procesados de especies diferentes al bovino, deben indicar claramente al consumidor la especie que se comercializa.
3. Todo el personal involucrado en la manipulación de productos y subproductos cárnicos no procesados o en contacto con superficies o áreas de trabajo deben usar ropa exclusiva, limpia y de color claro, además de gorro de malla para el pelo y cubrebocas.

e) Trazabilidad y capacitación

1. Se debe llevar un registro diario y completo de los proveedores y procedencia de los productos y subproductos cárnicos no procesados adquiridos, y estos deben estar disponibles hasta por 6 meses, luego de los cuales deben ser archivados por un periodo de hasta 7 años.
2. El Representante Legal de los establecimientos de expendio de productos y subproductos cárnicos no procesados, es responsable de la capacitación de todo el personal involucrado en el proceso de manipulación, almacenamiento, expendio e inocuidad de los productos y subproductos cárnicos no procesados.
3. La capacitación del personal debe ser realizada en los siguientes temas: inocuidad de la carne, POES (Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización), normativa legal vigente, Buenas Prácticas de Higiene u otros inherentes a la calidad e inocuidad de los productos y subproductos cárnicos

no procesados; la asistencia a la misma debe ser registrada según se indica en el Anexo 3, el mismo que forma parte integrante de la presente Resolución.

Artículo 6.- El Permiso Único de Funcionamiento otorgado por AGROCALIDAD, debe ser colocado dentro del establecimiento en un lugar visible al público y a los inspectores que realicen los controles de rutina.

Artículo 7.- El Permiso Único de Funcionamiento de los establecimientos de expendio de productos y subproductos cárnicos no procesados, tendrán vigencia indefinida, siendo obligatorio el pago del Permiso de manera anual y hasta el primer trimestre de cada año.

Artículo 8.- Los establecimientos de expendio de productos y subproductos cárnicos no procesados, estarán sujetos a controles post-registro, por parte de los técnico de AGROCALIDAD, debidamente identificados.

Artículo 9.- El Representante Legal del establecimiento de expendio de productos y subproductos cárnicos no procesados está en la obligación de informar a AGROCALIDAD sobre cualquier cambio o modificación respecto a su razón social, representante legal, ampliación de las instalaciones, cambio del establecimiento (dirección) o cierre del mismo.

CAPITULO III

Del Registro y habilitación de los medios de transporte de productos y subproductos cárnicos no procesados

Artículo 10.- Para ejercer las actividades de transporte de productos y subproductos cárnicos no procesados, éste debe estar registrados previamente en AGROCALIDAD, cumpliendo con los requisitos exigidos a continuación:

- a) Solicitud de Registro dirigida al Coordinador Provincial de Agrocalidad
- b) Nombramiento del Representante Legal, en caso de personas jurídicas;
- c) Copia a color de cédula de ciudadanía y papeleta de votación del propietario del o los vehículos;
- d) Copia a color de la matrícula del medio de transporte.
- e) Especificaciones técnicas del medio de transporte
- f) Lista del personal a cargo de la manipulación de los productos y subproductos cárnicos no procesados.
- g) Lista de proveedores de los productos y subproductos cárnicos no procesados, de acuerdo al Anexo 4, el mismo que forma parte integrante de la presente Resolución.
- h) Plan de contingencia en caso de que ocurra una avería en el sistema de enfriamiento o en el vehículo en general, afectando la capacidad de producción de frío al interior del furgón.

Artículo 11.- Requisitos del medio de transporte de productos y subproductos cárnicos no procesados.

a) Diseño del medio de transporte

1. El furgón debe estar libre de cualquier tipo de instalación o accesorio que no tengan relación con

la carga o sistema de enfriamiento de los productos, además de no tener comunicación con la cabina del conductor.

2. La parte interior del furgón del vehículo dedicado al transporte de productos y subproductos cárnicos no procesados, debe estar diseñado y construido con materiales de acero inoxidable, facilitando las tareas de limpieza y desinfección.
3. El medio de transporte debe estar equipado con un sistema de frío que garantice la temperatura en el interior del vehículo de acuerdo a la norma INEN 2867:2013 para la conservación de la carne (0 a 5 °C para vehículo refrigerado y 0 a -18 °C para vehículos frigoríficos).
4. Los vehículos deben estar equipados con un termómetro que permita el registro de la temperatura al interior del furgón. El elemento de lectura del dispositivo debe ir montado en un lugar fácilmente visible.

b) Medidas para el transporte

1. Las canales, medias canales o cuartos de canales deben ser transportadas suspendidas en ganchos de acero inoxidable desde el techo del furgón, impidiendo que tomen contacto con el piso y paredes del mismo.
2. Los cortes de carne, carne deshuesada, fraccionada o molida, y subproductos cárnicos no procesados, se deben transportar en jabas o gavetas de plástico de uso alimentario y que garanticen que el producto no esté en contacto directo con el piso.
3. Debe existir el suficiente espacio para la circulación del frío entre las canales o gavetas dentro del furgón.
4. Está prohibido el transporte de otros materiales que no sean productos cárnicos, esto incluye animales vivos o personas.
5. El furgón del vehículo dedicado al transporte de productos y subproductos cárnicos no procesados debe estar lavado y desinfectado antes y después de su uso.

Artículo 12.- El Certificado Único de Registro del Medio de Transporte de productos y subproductos cárnicos no procesados, tiene vigencia indefinida, siendo obligatorio el pago del Registro de manera anual y hasta el primer trimestre de cada año.

Artículo 13.- El titular del Certificado Único de Registro del Medio de Transporte productos y subproductos cárnicos no procesados, está en la obligación de informar a AGROCALIDAD cualquier cambio o modificación respecto a su razón social, cambio de propietario, de actividad económica o cualquiera que afecte directa o indirectamente la calidad del producto transportado.

Artículo 14.- Los Certificados Únicos de Registro para los medios de transporte de productos y subproductos cárnicos no procesados contendrán la información descrita en el Anexo 2, el mismo que forma parte integrante de la presente Resolución.

CAPITULO IV De las Sanciones

Artículo 15.- En caso de incumplimiento a las disposiciones de esta Resolución, se aplicarán las sanciones previstas en la Ley de Sanidad Animal publicada en el Registro Oficial Suplemento No. 315 de 16 de Abril del 2004, la Ley de Mataderos publicada en el Registro Oficial No. 221 de 07 de Abril de 1964 y su respectivos Reglamentos.

Artículo 16.- En caso de que los Representantes Legales de los establecimientos de expendio de productos y subproductos cárnicos no procesados no tengan actualizados los pagos del PUF al momento de la inspección, se procederá a entregar una notificación en la cual se indica que deberá cancelar el valor adeudado a AGROCALIDAD, en un lapso de tres días hábiles contados a partir de la notificación.

En caso de no cancelar el valor adeudado en el tiempo establecido para tal efecto, AGROCALIDAD procederá a cancelar el PUF, cabe indicar que el representante legal de los establecimientos de expendio de productos y subproductos cárnicos no procesados cuyo PUF fue cancelado deberá realizar nuevamente el trámite para la obtención de un nuevo PUF.

En caso de que AGROCALIDAD proceda a cancelar el PUF de acuerdo a la normativa vigente, el establecimiento de expendio de productos y subproductos cárnicos no procesados no podrá realizar sus actividades.

Artículo 17.- En el caso de no tener actualizados los pagos anuales del CUR de los medios de transporte de productos y subproductos cárnicos no procesados, se notificará al Titular del CUR la orden expresa de realizar los pagos pendientes en el lapso de tres días hábiles contados a partir de la notificación. En el caso de no cancelar los pagos pendientes en el período asignado, se cancelará el CUR y se deberá realizar nuevamente el trámite para la obtención de un nuevo CUR del medio de transporte.

CAPITULO V De las Definiciones

Artículo 18.- Para efecto de aplicación de la presente Resolución, se utilizarán las siguientes definiciones:

Autoridad Nacional Competente.- Organismo gubernamental encargado de la vigilancia y control sanitario de los establecimientos y medios de transporte dedicados a la comercialización de productos y subproductos cárnicos no procesados. En este caso es la Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de la Calidad del Agro – AGROCALIDAD

Carne.- Todas las partes de un animal que se han juzgado inocuas e idóneas, para el consumo humano y que es el resultado de un proceso bioquímico de baja del pH y descenso de la temperatura en un periodo de hasta 20 horas y que da como resultado un músculo madurado conocido como carne.

Comercialización.- Acción y efecto de poner a la venta un producto o darle las condiciones y vías de distribución para su venta.

Certificado Único de Registro. (CUR) - Es el documento otorgado por la Autoridad Sanitaria Nacional a los medios

de transporte sujetos a control y vigilancia sanitaria y que cumplen con todos los requisitos para su funcionamiento, establecidos en la normativa vigente.

Establecimiento.- Espacio físico utilizado para la comercialización de productos y subproductos cárnicos no procesados, y que cumple con los parámetros establecidos en la presente resolución.

Furgón.- Contenedor ubicado sobre la carrocería de un vehículo y que es utilizado para el transporte adecuado de productos y subproductos cárnicos no procesados.

Permiso Único de Funcionamiento (PUF).- Es el documento otorgado por la Autoridad Sanitaria Nacional a los establecimientos sujetos a control y vigilancia sanitaria que cumplen con todos los requisitos para su funcionamiento, establecidos en la normativa vigente.

Producto cárnico no procesado.- Carne en estado natural y en su fase primaria de producción, sin haber recibido ningún tratamiento de cocción, molienda, o haberse incluido aditivos para su conservación y/o presentación comercial.

Subproducto cárnico no procesado.- Residuos de la industria cárnica en su estado natural y en su fase primaria de producción, tales como patas, ubres, menudencias, cabezas, huesos y demás productos que no ingresan en la definición de carne y que son usados para la industria alimenticia.

Titular.- Persona natural o jurídica, propietaria o legalmente responsable del o los establecimientos y/o medios de transporte dedicados a la comercialización de productos y subproductos cárnicos no procesados.

DISPOSICIÓN TRANSITORIA

Se le otorgará un plazo de 12 meses contados a partir de la suscripción de la presente Resolución, a los propietarios o representantes legales de establecimientos y medios de transporte de productos y subproductos cárnicos no procesados, para que efectúen las adecuaciones y actualizaciones necesarias para el cumplimiento de la presente normativa.

DISPOSICIONES GENERALES

Primera.- De la ejecución de la presente Resolución, encárguese a la Dirección de Inocuidad de los Alimentos y a los Procesos Desconcentrados de AGROCALIDAD.

Segunda.- La presente Resolución entrará en vigencia a partir de su suscripción, sin perjuicio de su publicación en el Registro Oficial.

COMUNÍQUESE, PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE

Dado en Quito, D.M. 31 de julio del 2014.

f.) Ing. Diego Vizcaino Cabezas, Director Ejecutivo de la Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de la Calidad del Agro - Agrocalidad.

ANEXO 1

PERMISO UNICO DE FUNCIONAMIENTO DEL ESTABLECIMIENTO COMERCIALIZADOS DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CARNICOS NO PROCESADOS

El Permiso Único de Funcionamiento consta de un documento impreso a color y en tamaño A4, cuya información contendrá lo siguiente:

- ## ANEXO 2

1. Número del Certificado Único de Registro

REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIONES

[illegible]

LISTA DE PROVEEDORES

[illegible]