

TEXTO UNIFICADO DE LEGISLACION SECUNDARIA DEL MAG, LIBRO II

Decreto Ejecutivo 3609

Registro Oficial Suplemento 1 de 20-mar-2003

Ultima modificación: 26-jul-2011

Estado: Vigente

NOTA GENERAL:

Las reformas dadas por Decreto Ejecutivo No. 818, publicado en Registro Oficial 499 de 26 de Julio del 2011, constan en el Texto Unificado de Legislación Secundaria del MAG, LIBRO I.

Gustavo Noboa Bejarano

PRESIDENTE CONSTITUCIONAL DE LA REPUBLICA

Considerando:

Que mediante Decreto Ejecutivo No. 2824, publicado en el Registro Oficial No. 623 de 22 de julio de 2002 se conformó la Comisión Jurídica de Depuración Normativa orientada a impulsar el logro de la seguridad jurídica del país;

Que mediante Decreto Ejecutivo No. 3057 de 30 de agosto de 2002, se estableció como política de Estado el Proceso de fortalecimiento de la seguridad jurídica del país, para lo cual se aprobó el plan de trabajo propuesto por la Comisión Jurídica de Depuración Normativa;

Que una de las facultades para lo cual fue creada la Comisión es la expedición, según las materias correspondientes a cada Ministerio de Estado, de los textos refundidos de legislación secundaria;

Que este texto unificado facilita el acceso de los ciudadanos a todas las normas vigentes y aplicables en el ámbito del Ministerio de Agricultura y Ganadería;

Que la Comisión Jurídica de Depuración Normativa, cumpliendo con los fines que le fueron impuestos, ha recomendado la expedición del presente Decreto Ejecutivo; y,

En ejercicio de las atribuciones que le confieren el numeral 9 del artículo 171 de la Constitución Política de la República y el literal f) del artículo 11 del Estatuto del Régimen Jurídico Administrativo de la Función Ejecutiva.

Decreta:

LIBRO II

REGLAMENTOS PARA EL CONTROL DE
ACTIVIDADES AGRICOLAS

Título III

DEL FAENAMIENTO, INSPECCION, CLASIFICACION Y COMERCIALIZACION DE AVES PARA CONSUMO HUMANO

Art. 1.- Para los efectos del presente título, se entiende por aves de consumo el pollo, gallo, gallinas, pavos, patos y otras aves domésticas. La terminología que deberá emplearse para la aplicación del presente reglamento, será la siguiente:

- a. Aves en pie: Animal vivo;
- b. Pollo: Ave de la especie gallus - gallus que no ha llegado al estado adulto; y,
- c. Gallina: Ave de la especie gallus - gallus de la línea de postura y/o para reproducción y que ha cumplido su ciclo reproductivo.

Del personal

Art. 2.- El personal que intervenga en el faenamiento, transporte y distribución de aves para consumo deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- a. Poseer certificados de salud otorgados por el Ministerio de Salud Pública;
- b. Someterse al control periódico de enfermedades infecto - contagiosas y cumplir con los controles periódicos que el Ministerio de Salud Pública lo exija;
- c. Mantener estrictamente las condiciones de higiene personal, en especial de las manos; y,
- d. Los requisitos mínimos sobre ropa de trabajo comprenden:

- Gorro de tela o casco de seguridad.
- Overol de tela y mandil de plástico y otra prenda adecuada a su tarea específica.
- El calzado será botas de caucho.
- Mascarilla.

Art. 3.- Los permisos de funcionamiento de la planta y los certificados sanitarios de personal, han de mantenerse en la Oficina de Administración, a fin de estar disponibles para la revisión sanitaria correspondiente. El incumplimiento de esta disposición constituye, una infracción cuya responsabilidad recae tanto en el propietario del establecimiento, como en el empleado manipulador.

Apertura, inscripción y registro de mataderos

Art. 4.- Para la construcción o funcionamiento del matadero deberá presentarse antes de comenzar las obras, la documentación técnica siguiente:

- Una solicitud en papel simple, adjuntando por triplicado, la documentación pertinente dirigida a la Dirección Nacional Agropecuaria y el Servicio Ecuatoriano de Sanidad Agropecuaria, SESA, para que éstos realicen la inspección y el correspondiente análisis en forma conjunta. La solicitud será firmada por el propietario o su representante y por un médico veterinario colegiado.
- Adjunto a dicha solicitud deberán presentarse los siguientes documentos técnicos:

1. Documento demostrativo de la ubicación geográfica de la planta, que necesariamente debe estar situada en el sector rural.
2. Plano de escala de la planta y del terreno, indicando:

- Vías de acceso.
- Cursos de agua próximos.
- Principales edificaciones vecinas.

3. Planos hidráulicos, eléctricos y sanitarios, y un esquema general de flujo del proceso de las obras a ejecutarse a escala.

4. Plano a escala de cortes transversales del edificio, mostrando las características constructivas de los pisos, paredes y techos, altura libre de los ambientes.

5. Memoria descriptiva del proyecto, con especial indicación de:

- Destino del establecimiento.
- Fuente de provisión de energía (electricidad).
- Sistema de eliminación de decomisos desperdicios.
- Fuente de provisión de agua.
- Sistema de eliminación de aguas servidas.
- Sistema de provisión de agua caliente.

6. Una vez aprobado el camal o matadero se le asignará un número de registro definitivo, otorgado por el Servicio Ecuatoriano de Sanidad Agropecuaria, SESA.

Del matadero

Art. 5.- Los locales de faenamiento de aves, deberán estar ubicados en el sector rural y en área libres de emanaciones perjudiciales (humo de otras fábricas, cenizas, refinería de petróleo y gas, basurales) y de cualquier industria que pueda producir contaminación.

Art. 6.- Los locales destinados al procesamiento de productos y subproductos de aves para consumo, deberán contar con eficientes servicios de agua potable, desagües e iluminación adecuada y dispondrán de las siguientes zonas:

- a. Zona de descarga, recepción, pesaje;
- b. Área de sacrificio y faenamiento;
- c. Inspección sanitaria post - mortem, clasificación, empaque y acondicionamiento;
- d. Servicios (administración, dependencias para el personal, obreros, etc.);
- e. Baterías de baños y SS. HH.; y,
- f. Zona de eliminación de decomisos y desperdicios.

Art. 7.- La zona de descarga, recepción y pesaje contarán con un ambiente amplio, bien ventilado e iluminado, separado del resto de instalación y con acceso a los vehículos de transporte de aves vivas.

Esta zona contará además con una balanza para el pesaje de aves y tendrá espacio suficiente para la recepción de las mismas.

Art. 8.- La zona o área de faenamiento deberá reunir las siguientes condiciones:

- a. Ambiente bien ventilado e iluminado, con techo y paredes impermeables e ignífugo;
- b. Pisos de material impermeable, completamente lisos.
y con suficiente declive a fin de facilitar el lavado y drenaje inmediato;
- c. Dotación abundante de agua potable que garantice un proceso sanitario (sic);

- d. Instalaciones adecuadas para el suministro de agua caliente y fría;
- e. Sistemas de desagüe con fluidez fácil e inmediata, debiendo estar conectados a lagunas de tratamiento y oxigenación o "digestores";
- f. El sistema de desagüe no deberá incluir productos contaminantes para los canales de regadío; y,
- g. La zona de sacrificio y faenamiento contará de los siguientes servicios:

- Sección de sacrificio y sangría.
- Sección escalado y desplume.
- Sección de evisceración.
- Sección de empaque.

Art. 9.- La zona de procesamiento de menudencias contará con el equipo necesario para el tratamiento y lavado de las normas técnicas que limita la contaminación de mismas y contará con las secciones siguientes:

- Sección de enfriamiento para carcasas y menudencias.
- Sección de empaquetado en fresco y congelado de carcasas y menudencias.

Art. 10.- En caso de que la planta no tenga un equipo de aprovechamiento de subproductos no comestibles que asegure la eliminación de decomisos y desperdicios, deberá contar con un crematorio, el cual estará ubicado en un lugar aislado del matadero.

Art. 11.- La zona de servicios contará con una oficina de administración, comercialización y servicio veterinario, sala de vestuario y baño con ducha e inodoro proporcional al número de personas que laboran en la planta y de acuerdo con las especificaciones siguientes:

Cada establecimiento dispondrá para el desempeño de las labores propias del médico veterinario y su personal previamente capacitado.

- Un laboratorio y sus implementos normales para la toma de muestras.

Art. 12.- Deberá disponer de servicios higiénicos que serán instalados en un lugar aparte de la sala de trabajo y en la siguiente proporción:

Número recomendado de servicios higiénicos

Empleados
y obreros

W.C. Lavamanos Duchas Urinarios Bebederos

1 - 9 1 1 1 1 1

10 - 24 2 2 2 2 2

25 - 49 4 4 4 4 4

50 - 100 8 8 8 8 8

Más de una unidad de cada servicio por cada 10 empleados que se aumentarán.

Art. 13.- El área de matanza y demás instalaciones del matadero, deberá contar con los servicios de limpieza y desinfección.

Art. 14.- Vestuario, cada establecimiento dispondrá de locales especialmente destinados para el

personal que necesita cambiar sus ropas, los que estarán directamente vinculados a los baños, los mismos que deben estar provistos de cancelas individuales.

Del faenamiento e inspección de las aves

Art. 15.- El proceso de faenamiento de las aves comprenderá:

- a. Degüello y sangría, usando métodos adecuados;
- b. El escaldado que consiste en sumergir el ave desangrada en agua potable caliente;
- c. El desplume se efectuará en forma mecánica y deberá ser realizado inmediatamente después de escaldado; y,
- d. La extracción de las vísceras se realizará de acuerdo a las normas técnicas que limita la contaminación de las carcasas.

De la inspección de las aves

Art. 16.- Las aves que se destinan al sacrificio serán sometidas previamente a la inspección sanitaria del Médico Veterinario de la planta.

La inspección sanitaria comprenderá lo siguiente:

- Examen visual de las carcasas (post - mortem).
- Toma de muestras para exámenes de laboratorio, a fin de diagnosticar las enfermedades o lesiones observadas a criterio del médico veterinario de la planta.

Art. 17.- La inspección sanitaria de la carcasa (examen post - mortem) será practicada por un Médico Veterinario, y comprenderá vísceras y demás partes del ave, apreciará el olor, color, aspecto general, consistencia de la carne, hemorragias, exudados, tumores, abscesos, úlceras, lesiones necróticas, desnutrición patológica, contusiones múltiples, pigmentaciones anormales, etc.

En caso necesario el Médico Veterinario hará los cortes que estime convenientes en las carnes y menudencias; así mismo podrá retener las canales y menudencias que requieran exámenes complementarios de laboratorio.

Art. 18.- Del resultado de la inspección de las carcasas y vísceras de las aves, se tendrán:

- Aves aptas para el consumo.
- Aves decomisadas totalmente, cuando en el examen post - mortem se haya detectado alteraciones, las que deberán ser separadas en recipientes adecuados y aplicadas soluciones desnaturalizantes y colorantes apropiados que impida el consumo humano.

Art. 19.- El procesamiento de aves, solo podrá efectuarse en establecimientos destinados para ese fin y cuyo funcionamiento está autorizado por las autoridades sanitarias del Ministerio de Agricultura y Ganadería.

Art. 20.- Las carcasas de aves de consumo (pollos, pavos) son jóvenes hembras y machos, procesados y comercializados de acuerdo a las exigencias de mercado considerando la estrategia de un mercadeo de cada una de las empresas avícolas.

Del transporte, empaquetado, conservación y venta de las Aves

Art. 21.- Del transporte para la movilización de aves vivas: Se utilizarán vehículos de plataforma camiones y enjebas debidamente acondicionadas. En caso de tratarse de zonas declaradas en cuarentena la movilización de las aves se realizará con la autorización conferida por el Médico Veterinario del Ministerio de Agricultura y Ganadería de la jurisdicción correspondiente.

Art. 22.- Queda prohibido el faenamiento de aves enfermas o que mueran durante el transpore hacia el madero.

Art. 23.- Los vehículos destinados al transporte de aves faenadas deberán ser (sic) cerrados, revestidos de material aislante e impermeable que permita su fácil higienización. Además, deberán estar provistos del equipo de refrigeración.

La temperatura máxima para el transporte no deberá exceder de 4 grados C.

Art. 24.- Los productos de aves ya sean frescas o congeladas para su venta deberán ser empaquetadas en envolturas plásticas.

Art. 25.- En las envolturas o envases se deberán especificar en forma clara y legible el número de registro del matadero y el número de permiso sanitario correspondiente y la fecha de expedición del respectivo producto.

Art. 26.- En la rotulación y etiquetado no se permitirá:

- a. Cualquier impresión o litografía en la cara interna del envase o envoltura que esté en contacto con la carne;
- b. Signos, inspecciones, dibujos y omisiones que induzcan a error o engaño; y,
- c. Indicaciones que atribuyan propiedades superiores, a las que posee anormalmente el alimento.

Art. 27.- Las inscripciones y rotulaciones permitidas y obligatorias que se utilicen en las envolturas o envases deberán constar en forma visible.

De la conservación de las carcasas y menudencias

Art. 28.- Para conservación de las carcasas y menudencias de aves podrán usarse diferentes métodos, de acuerdo al tiempo que se quiere conservar:

a. Refrigeración: Se entenderá como tal la operación consistente en enfriar las aves hasta la temperatura óptima de almacenamiento, ligeramente superior a su punto de congelación y en mantener las condiciones de temperatura y humedad necesaria para que la pérdida de peso sea mínima.

La conservación por refrigeración de las aves deberá efectuarse lo más rápidamente posible. La temperatura del aire deberá ser el orden del 1 a 0 grados C y la humedad relativa del 85 al 95%;

b. Congelación: Se considera como tal, la operación consistente en enfriar las aves en todas sus partes hasta una temperatura inferior a su punto de congelación. Será imprescindible, para evitar quemaduras por congelación, que las aves vayan protegidas por una envoltura impermeable al vapor de agua y también al oxígeno.

Art. 29.- Las aves refrigeradas para su venta en establecimientos al detal deberán ser conservadas en cámaras frigoríficas que mantengan en la superficie de carga una temperatura de 5 grados C como máximo.

De la venta

Art. 30.- A fin de establecer un criterio uniforme de la comercialización de las aves al por menor en toda la República, las autoridades municipales y sanitarias aplicarán las siguientes normas:

- Los locales de venta de aves y menudencias al por menor deberán ceñirse a las condiciones siguientes:

- a. Local amplio y bien ventilado;
- b. Paredes y pisos de material impermeable;
- c. Mostrador refrigerador amplio, impermeable y de fácil higienización;
- d. Cámaras de refrigeración o vitrinas frigoríficas, inclusive en los puestos de mercado; y,
- e. Equipos básicos: Mesa de corte, cuchillos, sierras manuales, balanza y material higiénico para el empacado (fundas de polietileno); y,
- f. Se permitirá la venta de partes de carcasa (pechugas, piernas, alas, etc.).

El Ministerio de Agricultura y Ganadería facilitará los trámites de importación de equipos, vehículos de transporte y más útiles necesarios para la conservación, distribución y venta de carne de aves, en coordinación con otras entidades oficiales afines al sector.

Del procedimiento y sanciones

Art. 31.- El Ministerio de Agricultura y Ganadería como sector encargado de ejercer las acciones inherentes a la comercialización de productos de origen animal, será la autoridad competente para la aplicación de las disposiciones contenidas en el presente reglamento y lo dispuesto en el Capítulo 5 de la Ley de Sanidad Animal.

Art. 32.- El Ministerio de Agricultura y Ganadería colaborará con las municipalidades en el enfrentamiento y capacitación del personal que realice la inspección de aves en los establecimientos de expendio al por mayor.

Art. 33.- Los infractores a las disposiciones contenidas en el presente reglamento se harán acreedores a las sanciones establecidas en la Ley de Sanidad Animal.

Art. 34.- Los mataderos de aves en funcionamiento serán objetos de una inspección por el Servicio Ecuatoriano de Sanidad Agropecuaria, SESA, para certificar sus condiciones, instalaciones y operaciones y otorgan la correspondiente autorización de funcionamiento.