

biológicos para control de salmonellosis aviar, siempre y cuando estos productos cumplan con las normas de control de calidad y el registro establecido por el Servicio de Sanidad Agropecuaria, SESA y bajo el control y supervisión de un médico veterinario colegiado y especializado en ciencias avícolas y acreditado por el SESA.

Art. 16.- Los planteles avícolas comerciales, tanto de la finalidad de engorde como de los de postura, están obligados a cumplir las disposiciones sanitarias para evitar el contagio y la difusión de la salmonellosis aviar contenida en los siguientes artículos.

Art. 17.- Medidas de control sanitario a nivel general:

- a. Mantener cerrados todos los accesos a la granja y permitir la entrada únicamente del personal autorizado, sean propietarios, trabajadores o autoridades sanitarias;
- b. Establecer en todas y cada una de las granjas un sistema de lavado y desinfección para vehículos, asimismo cada galpón tendrá a su entrada un desinfectadero;
- c. Los propietarios de las granjas proveerán a sus empleados y visitantes de ropas de protección, overol, botas de caucho, gorra, mascarilla;
- d. Todo visitante cualquiera sea su condición, deberá someterse a las disposiciones sanitarias implantadas en las granjas;
- e. Se efectuará una campaña general contra roedores y aves silvestres (especialmente palomas) y más depredadores;
- f. Los animales domésticos como perros y gatos deberán ser mantenidos con las debidas seguridades y cuidados. Todo perro sin dueño deberá ser eliminado, ya que se le considera como agente transmisor; y,
- g. Las aves sueltas, gallinas criollas, pavos, patos y gallos de pelea, deben ser mantenidos aparte de las explotaciones comerciales.

Art. 18.- Control de movilización y uso de la gallinaza.

El problema más álgido, no solamente a nuestro nivel sino también de la avicultura mundial, es la eliminación correcta de este producto sin provocar daño a terceros, tanto más si está contaminada.

Por lo que propone las siguientes alternativas:

- a. Trincheras de fermentación: En las granjas que dispongan de terrenos adicionales se recomienda la formación de silos, trincheras excavando una fosa adecuada u colocando la gallinaza recubriéndola, con capas de cal o tierra, añadiendo agua para producir una fermentación que alcanza altos grados de temperatura y destruye la mayoría de microorganismos patológicos; y,
- b. Esterilización con método químico: se recomienda tratar químicamente la gallinaza con bromuro de metilo, con formol u otro producto y efectuar su aplicación en cuanto sean económica y prácticamente convenientes.

Art. 19.- Forma de expendios, mantenimiento y transporte.

La finalidad exclusiva es disminuir los riesgos en manejo, transporte y expendio de la gallinaza para evitar transmisiones, con este fin indicamos las siguientes formas:

- a. Ensacar la gallinaza previa a la venta y transporte posterior;
- b. Condicionar la venta en el sentido de que sea utilizada inmediatamente, en sitios agrícolas aislados de sectores de explotación aviar;
- c. Si la gallinaza no es usada inmediatamente para fines agrícolas, será cubierta con plástico y asegurada convenientemente en sitios adecuados, evitando hacerlo en vías y caminos públicos; y,
- d. El transporte de la gallinaza se realizará en vehículos adecuados para el efecto, humedecida y cubierta con lona o plástico.

Art. 20.- Control de eliminación de aves muertas. La mortalidad normal y anormal de las explotaciones avícolas, deben ser eliminadas en forma correcta y total, a fin de evitar sean devoradas parcialmente por perros, aves de rapiña, etc., y que contaminen otros planteles, para lo cual es necesario la construcción de pozos sépticos o la implementación de incineradores:

- a. Pozo séptico: Construcción de pozos de 8 a 10 metros de profundidad y 0.5 a 1 metro de diámetro, con tapa de cemento lo suficientemente pesada para lograr un cerrado hermético. En el fondo se colocará una capa de cal viva y diariamente se depositará la mortalidad, de ser posible se efectuará una necropsia y un análisis anatomopatológico del cadáver, para un diagnóstico presuntivo de la causa de la muerte e inmediatamente se arrojará el cadáver y se sellará herméticamente el pozo. Los pozos estarán en un número y dimensión de acuerdo al tamaño de la explotación avícola y se ubicarán en lugares adecuados para las seguridades necesarias.
- b. Incineradores: Implementar tipos de incineradores que garanticen el 100% de la cremación de los cadáveres, de acuerdo al tamaño y finalidad de la granja.

Art. 21.- El cumplimiento de las disposiciones del presente Reglamento estará a cargo de las Direcciones Provinciales Agropecuarias y el Servicio Ecuatoriano de Sanidad Agropecuaria, SESA.

Art. 22.- El presente reglamento entrará en vigencia desde la fecha de su publicación en el Registro Oficial.

Dado en Quito, a 02 de mayo de 1995.

f.) Ing. Ignacio Pérez Arteta, Ministro de Agricultura y Ganadería, Encargado.

Ministerio de Agricultura y Ganadería.

Es fiel copia del original.- Lo certifico.

f.) Ing. Luis Basabe Bustos, Director Administrativo M.A.G.

Fecha: 05 de mayo de 1995.

No. 0151

**MINISTERIO DE AGRICULTURA Y
GANADERIA**

Considerando:

Que, el Ministerio de Agricultura y Ganadería en Coordinación con el Ministerio de Salud, tiene facultad para controlar la calidad de los productos de origen animal destinados al consumo humano, por lo tanto prohibir o retirar del comercio los que sean perjudiciales a la salud humana;

Que, la explotación avícola tiene un rol importante en pro de satisfacer el déficit de proteína de origen animal de alta calidad para consumo de la población ecuatoriana;

Que, es importante disponer de un adecuado instrumento legal que garanticen la calidad y sanidad del producto;

Que, el Ministerio de Agricultura y Ganadería a través de la Dirección Nacional Agropecuaria y el Servicio de Sanidad Agropecuaria, SESA, ha considerado necesario reglamentar todos y cada uno de las etapas de faenamiento, inspección sanitaria, clasificación de calidad y comercialización de aves y sus productos; y,

En uso de la facultad que le otorga el Art. 86 de la Constitución Política.

Acuerda:

**EXPEDIR EL REGLAMENTO DE
FAENAMIENTO, INSPECCION,
CLASIFICACION Y COMERCIALIZACION DE
AVES PARA CONSUMO HUMANO**

Art. 1.- Para los efectos del presente Reglamento, 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.
- 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 u 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 a 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 y 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. MH.
- 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
- 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 riego.
- 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 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:

NUMERO RECOMENDADO DE SERVICIOS HIGIENICOS

Empleados y Obreros	W.C.	Lavamanos	Duchas	Urinaros	Bebedores
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 canceles individuales.

Del Faenamiento e Inspección de las Aves

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

- a. Deguello 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.
- 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 sometidos 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 conveniente 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 en jabas 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 transporte hacia el matadero.

Art. 23.- Los vehículos destinados al transporte de aves faenadas deberán 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°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.
- 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° 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° 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 refrigerado amplio, impermeable y de fácil higienización.
- d. Cámaras de refrigeración o vitrinas frigoríficas, inclusive en los puestos de mercado.
- e. Equipos básicos: Mesa de corte, cuchillos, sierras manuales, balanza y material higiénico para el empacado (fundas de polietileno).
- 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 la carne de aves, en coordinación con otras entidades oficiales afines al sector.

Del Procedimiento y Sanciones

DEL PROCEDIMIENTO.-

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 en vigencia.

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.

DE LAS SANCIONES.-

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 vigente.

Disposiciones Transitorias

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

Art. 35.- Los actuales mataderos que no reúnen las condiciones estipuladas en el presente Reglamento, serán considerados en estado de reacondicionamiento, debiendo ajustar dichas condiciones en un plazo no mayor de 5 meses a partir de la fecha de la Resolución expedida por el Ministerio de Agricultura y Ganadería, bajo pena de ser clausurado.

Art. 36.- Los propietarios de vehículos de transporte de aves faenadas que no reúnen las condiciones estipuladas en el presente Reglamento, solicitarán a las autoridades respectivas ser consideradas en estado de observación, debiendo ajustar dichas condiciones a un plazo no mayor de 6 meses. Los infractores no serán autorizados para realizar el transporte de estos productos.

Art. 37.- Los establecimientos ya existentes (mataderos, frigoríficos) a la fecha de promulgación del presente Reglamento estén o no habilitados, deberán presentar la misma documentación técnica que se indica en el Art. 6 para nuevos establecimientos, sean éstos particulares, municipales o de economía mixta.

Art. 38.- El presente Acuerdo entrará en vigencia a partir del día siguiente de su publicación en el Registro Oficial y de su ejecución encárguese la Dirección Nacional Agropecuaria y el Servicio de Sanidad Agropecuaria, SESA.

Dado en Quito, a 02 de mayo de 1995.

f.) Ing. Ignacio Pérez Arteta, Ministro de Agricultura y Ganadería, Encargado.

Ministerio de Agricultura y Ganadería.

Es fiel copia del original.- Lo certifico.

f.) Ing. Luis Basabe Bustos, Director Administrativo M.A.G.

Fecha: 05 de mayo de 1995.