

Ing. Marciana Auxiliadora Valdivieso Zamora
Gobierno Municipal 2023-2027

EL CONCEJO DEL GOBIERNO AUTONOMO DESCENTRALIZADO
MUNICIPAL DEL CANTON MANTA

CONSIDERANDO:

Que, el artículo 13 de la Constitución de la República del Ecuador prescribe: “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 14 de la Constitución de la República reconoce el derecho a la población de vivir en un ambiente sano y ecológicamente equilibrado que garantice la sostenibilidad y el buen vivir.

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 240 de la Constitución de la República garantiza facultades legislativas y ejecutivas en el ámbito de sus competencias y jurisdicciones territoriales a los gobiernos autónomos descentralizados cantonales;

Que, el artículo 281 numeral 13 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 apropiados de forma permanente. Para ello, será responsabilidad del Estado, Prevenir y proteger a la población del consumo de alimentos contaminados o que pongan en riesgo su salud o que la ciencia tenga incertidumbre sobre sus efectos”.

Que, el artículo 54 del Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía Descentralización, contempla, entre las funciones del gobierno autónomo descentralizado municipal: “Promover el desarrollo sustentable de su circunscripción territorial cantonal, para garantizar la realización del buen vivir a través de la implementación de políticas públicas cantonales, en el marco de sus competencias constitucionales y legales; “Regular, fomentar, autorizar y controlar el ejercicio de actividades económicas, empresariales o profesionales, que se desarrollen en locales ubicados en la circunscripción territorial cantonal con el objeto de precautelar los derechos de la colectividad”; “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, el artículo 55 ibídem determina, entre las competencias exclusivas del gobierno autónomo descentralizado municipal: “b) Ejercer el control sobre el uso y ocupación del suelo en el cantón”;

Que, el literal a) del artículo 57 del Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización determina que al concejo municipal le corresponde el ejercicio de la facultad normativa en las materias de competencia del gobierno autónomo descentralizado municipal, mediante la expedición de ordenanzas cantonales, acuerdos y resoluciones;

Que, la letra b) del artículo 58 del Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización (COOTAD), otorga a los concejales la atribución de presentar proyectos de ordenanzas cantonales, en el ámbito de competencia del gobierno autónomo descentralizado municipal;

Que, el artículo 13 literal v) de la Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria publicada en el Registro Oficial Suplemento 27 de 3 de julio de 2017, Establece que una de las competencias y atribuciones de la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitario es: "v) Regular, controlar y supervisar el cumplimiento de las buenas prácticas de sanidad agropecuaria, bienestar animal y la inocuidad de los productos agropecuarios en su fase primaria"

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 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, 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, la Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria, tiene como una de sus finalidades, de acuerdo al artículo 4, literal a), garantizar el ejercicio de los derechos ciudadanos a la producción permanente de alimentos sanos, de calidad, inocuos y de alto valor

nutritivo para alcanzar la soberanía alimentaria;

Que, el artículo 14 de la Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria establece: El Sistema Nacional de Control de Sanidad Agropecuaria está integrado por las entidades del régimen institucional de la Función Ejecutiva que ejercen competencias sectoriales de regulación y control sanitarias; y los Gobiernos Autónomos Descentralizados Provinciales, Municipales y Metropolitanos, de conformidad con sus competencias; cuya coordinación la ejercerá la Autoridad Agraria Nacional.

Que, el artículo 40 de la Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria establece: Las medidas zoonosológicas deberán estar justificadas técnicamente mediante un análisis de riesgo, realizado por la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosológico. Este organismo, bajo su responsabilidad, podrá revisar, modificar o revocar en cualquier tiempo estas medidas. La Agencia ejercerá el control zoonosológico y de bienestar animal, de las unidades de explotación, transporte, comercialización de animales y mercancías pecuarias. Para la efectividad de dicho control, podrá requerir el apoyo de las autoridades competentes y de la Policía Nacional.

Que, el artículo 48 la Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria establece: Las disposiciones relativas al bienestar animal, observarán los estándares establecidos en la Ley de la materia y en los instrumentos internacionales. La Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosológico reglamentará y controlará los estándares de bienestar animal en las explotaciones productivas pecuarias industriales destinadas al mercado de consumo, tomando en consideración las necesidades que deben ser satisfechas a todo animal, como no sufrir: hambre, sed, malestar físico, dolor, heridas, enfermedades, miedo, angustia y que puedan manifestar su comportamiento natural.

Que, el artículo 49 de la Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria establece: Todos los centros de faenamiento público, mixto y privado deberán contar con al menos un médico veterinario de forma permanente, debidamente autorizado. Este requisito será indispensable para la habilitación y funcionamiento del centro de faenamiento.

Que, el artículo 61 la Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria establece: Condiciones del faenamiento. - El faenamiento de los animales, cuyos productos y subproductos cárnicos tengan como destino final su comercialización, deberán hacerse obligatoriamente en los centros de faenamiento autorizados por la Agencia. Todo centro de faenamiento, deberá proveer de las herramientas, espacio físico y condiciones adecuadas para el trabajo del médico veterinario autorizado o perteneciente a la Agencia de Regulación y Control fito y Zoonosológico.

Que, el artículo 65 la Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria establece: Se prohíbe el faenamiento, con fines comerciales de animales enfermos, en tratamiento veterinario, contaminados con antibióticos o con cualquier otro elemento; y en general no aptos para el consumo humano.

Que, de acuerdo a la Resolución No 0024 emitida por DIRECTOR EJECUTIVO DE LA AGENCIA DE REGULACIÓN Y CONTROL FITO Y ZOOSANITARIO CORRESPONSABILIDAD PARA EL ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS GOBIERNOS AUTÓNOMOS DESCENTRALIZADOS MUNICIPALES Y METROPOLITANOS establece: Artículo 5.- Será responsabilidad de los Gobiernos Autónomos Descentralizados Municipales y Metropolitanos, vigilar y controlar la inocuidad de los productos de origen agropecuario en su estado primario, en todo el proceso de producción, post cosecha, transporte, recepción, acopio, distribución y comercialización incluida la importación de dichos alimentos, así como verificar su origen en su jurisdicción, conforme a las normativas vigentes establecidas de acuerdo al producto o, en su defecto a las normas internacionales que se adopten como propias en el país.

Que, es necesario normar el funcionamiento de tercenas, frigoríficos y establecimientos de expendio de productos y subproductos cárnicos públicos y privados del cantón Manta. Conscientes de esta realidad, se hace imperativo establecer un marco normativo integral que garantice la calidad e inocuidad de los productos cárnicos ofrecidos en el mercado local, así como el adecuado funcionamiento de los centros de faenamiento en términos ambientales y sanitarios.

En uso de las atribuciones que le confiere la Constitución y la ley, se EXPIDE el siguiente:

PROYECTO NORMATIVO DE REFORMA AL CÓDIGO LEGAL MUNICIPAL, LIBRO V AMBIENTE Y SOSTENIBILIDAD QUE INCORPORA EL TÍTULO DENOMINADO “DE LA REGULACIÓN DE CENTROS DE FAENAMIENTO Y VENTA DE PRODUCTOS CÁRNICOS EN EL CANTÓN MANTA”

Artículo 1.- Incorpórese al Libro V Ambiente y Sostenibilidad el siguiente título, que queda redactado de la siguiente forma:

**TÍTULO INNUMERADO
DE LA REGULACIÓN DE CENTROS DE FAENAMIENTO Y VENTA DE
PRODUCTOS CÁRNICOS EN EL CANTÓN MANTA**

**CAPÍTULO INNUMERADO
GENERALIDADES**

ARTÍCULO INNUMERADO. - OBJETO. - La presente normativa tiene como finalidad vigilar y controlar los Centros de Faenamiento y el Funcionamiento de Establecimientos de Expendio de productos y subproductos cárnicos de consumo humano en el cantón Manta. Su objetivo es garantizar la soberanía alimentaria mediante productos higiénicamente aptos para el consumo humano y controlar su origen y estatus sanitario.



ARTÍCULO INNUMERADO. - ÁMBITO DE APLICACIÓN. - Las disposiciones de este Título regirán en todo el territorio del cantón Manta.

ARTÍCULO INNUMERADO. - COMPETENCIA. – La competencia otorgada al GADMC MANTA, será ejercida a través de la Dirección de Mercados, o quien haga sus veces, quien será responsable de garantizar el correcto funcionamiento del Centro de Faenamiento Municipal; así como las faenadoras de aves existentes en el cantón. De igual manera velará por el cumplimiento estricto de esta normativa y de las disposiciones emitidas por el ente Nacional dictadas para el efecto.

Para el cumplimiento de esta normativa se realizarán las acciones necesarias con las Direcciones Municipales, Empresas adscritas pertinentes o demás Instituciones involucradas.

ARTÍCULO INNUMERADO. - DEFINICIONES. - Para la correcta aplicación de esta normativa, se establecen las siguientes definiciones:

AGENCIA DE REGULACIÓN Y CONTROL FITO Y ZOOSANITARIO – AGROCALIDAD: Entidad encargada de la regulación y control de la sanidad del sector agropecuario y la inocuidad de los alimentos en la producción primaria, impulsando la productividad y competitividad para el desarrollo del sector y mejorar la calidad de vida de los productores agropecuarios mediante la implementación de planes, programas y proyectos de sanidad y bienestar animal, sanidad vegetal y la inocuidad de los alimentos con el fin de garantizar la calidad e inocuidad de la producción agropecuaria del país.

ARCSA: Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria.- Es el organismo técnico encargado de la regulación, control técnico y vigilancia sanitaria de los siguientes productos: alimentos procesados, aditivos alimentarios, agua procesada, productos del tabaco, medicamentos en general, productos nutracéuticos, productos biológicos, naturales procesados de uso medicinal, medicamentos homeopáticos y productos dentales; dispositivos médicos, reactivos bioquímicos y de diagnóstico, productos higiénicos, plaguicidas para uso doméstico e industrial, fabricados en el territorio nacional o en el exterior, para su importación, exportación, comercialización, dispensación y expendio, incluidos los que se reciban en donación y productos de higiene doméstica y absorbentes de higiene personal, relacionados con el uso y consumo humano; así como de los establecimientos sujetos a vigilancia y control sanitario establecidos en la Ley Orgánica de Salud y demás normativa aplicable, exceptuando aquellos de servicios de salud públicos y privados.

ANIMALES MAYORES: Se consideran animales mayores para consumo humano a las especies domesticas de bovinos, búfalos, ovinos, caprinos, porcinos, camélidos sudamericanos y, avestruces.

ANIMALES MENORES: Se consideran animales menores para consumo humano a las especies domesticas de aves, cobayos y lagomorfos.

BUENAS PRACTICAS: Son un conjunto de principios, normas y recomendaciones técnicas aplicables a los sistemas de producción, procesamiento, transporte y comercialización nacional e internacional de productos vegetales, animales, mercancías pecuarias, artículos reglamentados, insumos agropecuarios y piensos alimenticios, orientadas a asegurar la salud de las plantas, animales, así como la obtención de alimentos primarios sanos y seguros para los consumidores y productores, minimizando los riesgos de daño al ambiente.

CANAL: Cuerpo de los animales de abasto que como resultado del proceso de faenamiento ha sido despojado de las vísceras, y demás partes no consideradas carne y partes no comestibles dependiendo de la especie de abasto.

CENTRO DE ABASTECIMIENTO DE ALIMENTOS: Lugar delimitado en el cual se ofrecen al por mayor o menor alimentos, incluidos mercados abiertos, mercados cerrados, mercados mayoristas, ferias libres, plazas y plataformas de mercado, entre otros.

CONTROL SANITARIO: Inspección ante y post-mortem de los animales para garantizar la seguridad alimentaria, realizada por médicos veterinarios certificados por AGROCALIDAD.

FAENAMIENTO: Proceso de sacrificio y procesamiento de animales para obtener productos cárnicos aptos para el consumo humano.

PRODUCTOS CARNICOS PRIMARIOS: Canales y sus cortes primarios, es decir media canal y cuartos de canal.

SOCIEDAD: Persona jurídica o entidad que constituya una unidad económica independiente.

SUBPRODUCTOS CÁRNICOS PRIMARIOS: Dependiendo de la especie de abasto, partes del animal de faenado que no forman parte de la canal ni son consideradas carne, como vísceras y apéndices que se encuentran sin empaque, procesamiento, transformación, tratamientos o adición de cualquier tipo de sustancia aprobado o no para su uso en este tipo de productos.

SUJETO DE CONTROL: Para fines de esta normativa, se denomina sujeto de control a la persona que al momento del control o verificación tenga en su poder productos o subproductos cárnicos destinados a consumo humano.

SECCIÓN INNUMERADA PRIMERA



DEL FAENAMIENTO

ARTÍCULO INNUMERADO. - CENTRO DE FAENAMIENTO. - El Centro de Faenamiento es un establecimiento equipado con las instalaciones, infraestructura y equipos necesarios para el faenamiento de animales mayores y menores que cuenta con el permiso funcionamiento correspondiente emitido por la entidad competente. Debe contar con un área de sacrificio sanitario, que brinden seguridad a los trabajadores que garanticen la inocuidad de los productos destinados al mercado cumplan con los estándares de bienestar animal y no genere contaminación al ambiente.

Se prohíbe el faenamiento en espacios públicos o lugares no autorizados por el GADMC-Manta.

ARTÍCULO INNUMERADO. - PERSONAL. - El personal involucrado en el proceso de faenamiento está obligado a cumplir y hacer cumplir esta normativa y disposiciones emitidas para el efecto.

ARTÍCULO INNUMERADO. - AUTORIZACIÓN DE INGRESO DE ANIMALES.
- Todo animal o lote de animales que ingrese al Centro de Faenamiento autorizado deberá estar previamente identificado y contar con la correspondiente certificación sanitaria oficial otorgada por Agrocalidad o quien haga sus veces.

ARTÍCULO INNUMERADO. - REGISTRO Y CONTROL DE LOS ANIMALES FAENADOS. - El Centro de Faenamiento deberá llevar registros de origen del ganado, número de animales faenados y registros zoonosológicos. Esta información será reportada a la oficina de Agrocalidad más cercana a través de la Dirección de Mercados o quien haga sus veces.

ARTÍCULO INNUMERADO. - FAENAMIENTO DE LOS ANIMALES. - Los animales serán faenados después de un periodo de descanso obligatorio de 12 horas para el caso de ganado mayor y de 2 a 4 horas para el caso de ganado menor. En caso de que ocasionen daños de cualquier índole antes del faenamiento, la responsabilidad recaerá en el propietario del animal.

ARTÍCULO INNUMERADO. - FAENAMIENTO DE EMERGENCIA. - El faenamiento de emergencia será autorizado por un Médico Veterinario debidamente acreditado en casos de afecciones graves o traumatismos que pongan en peligro la vida del animal.

SECCIÓN INNUMERADA SEGUNDA INSPECCIÓN SANITARIA ANTE MORTEM



ARTÍCULO INNUMERADO. - DE LA INSPECCIÓN. - Los animales serán inspeccionados antes del faenamiento para detectar posibles enfermedades. Aquellos con signos dudosos serán excluidos de la matanza y sometidos a exámenes detallados.

ARTÍCULO INNUMERADO. - EXCLUSIÓN DE LA MATANZA. – Cuando los signos de enfermedades de los animales sean dudosos, se les excluirán de la matanza, serán separados de la línea y luego trasladados al corral de aislamiento donde serán sometidos a un completo y detallado examen., de detectarse alguna enfermedad que haga insalubre la carne, el animal será decomisado y desnaturalizado. En caso de muerte antes del faenamiento, un Médico Veterinario del centro de faenamiento decidirá sobre el aprovechamiento del animal.

ARTÍCULO INNUMERADO. - RESULTADOS DE LOS EXÁMENES. - Al finalizar la inspección ante mortem, el Médico Veterinario podrá autorizar el faenamiento normal, bajo precauciones especiales, de emergencia, el decomiso parcial o total, o el aplazamiento de la matanza.

ARTÍCULO INNUMERADO. - MUERTE DEL ANIMAL ANTES DEL FAENAMIENTO. - En caso de que un animal muera durante el traslado o en los corrales del Centro de Faenamiento o camal autorizado, el Médico Veterinario o de Planta decidirá, basándose en los exámenes y diagnósticos correspondientes, sobre el decomiso o aprovechamiento del mismo.

ARTÍCULO INNUMERADO. - DICTAMEN MÉDICO VETERINARIO. - Una vez finalizada la inspección ante mortem, el Médico Veterinario de Planta, de acuerdo con la presente normativa, podrá emitir dictámenes bajo su responsabilidad que incluyan:

1. Autorización para el faenamiento normal.
2. Faenamiento bajo precauciones especiales.
3. Faenamiento de emergencia.
4. Retiro
5. Decomiso parcial o total conforme la normativa aplicable para el efecto.
6. Aplazamiento de la matanza.

SECCIÓN INNUMERADA TERCERA INSPECCIÓN POST-MORTEM

ARTÍCULO INNUMERADO. - INSPECCIÓN POST MÓRTEM. - La inspección post mortem incluirá el examen visual, la palpación y, si es necesario, la incisión y toma de muestras para identificar lesiones o determinar la causa del decomiso.

ARTÍCULO INNUMERADO. - LAS CANALES. - Las canales serán presentadas a la inspección veterinaria divididas en dos mitades. Se inspeccionarán la cabeza, las vísceras, otros órganos internos, ubres y órganos genitales sin que hayan sido previamente



sustraídos, cortados o lesionados. Se aplicará una marca correspondiente a la del animal en las partes inspeccionadas.

ARTÍCULO INNUMERADO. - PROHIBICIONES EN LAS CANALES. - Antes de finalizar la inspección de las canales y vísceras, queda terminantemente prohibido realizar las siguientes acciones sin autorización del Médico Veterinario de Planta:

1. Extraer membranas serosas u otras partes de la canal.
2. Modificar o eliminar signos de enfermedad en la canal u órgano.
3. Eliminar marcas de identificación.
4. Retirar partes de la canal, vísceras o apéndices del área de inspección.

ARTÍCULO INNUMERADO. - FAENAMIENTO FUERA DE HORARIO. - Todo animal faenado fuera del horario laboral, sin inspección sanitaria y sin autorización del Médico Veterinario de Planta, será retirado.

SECCIÓN INNUMERADA CUARTA SELLOS Y CLASIFICACIÓN DE LAS CARNES

ARTÍCULO INNUMERADO. - SELLOS SANITARIOS. - Después de la inspección ante y post mortem, el Médico Veterinario de Planta marcará las canales con el sello sanitario correspondiente según su dictamen: aprobado, decomisado (total o parcial) o industrial.

ARTÍCULO INNUMERADO. - CLASIFICACIÓN DE LOS SELLOS. - Los sellos de inspección sanitaria serán aplicados de manera firme y legible, identificando el centro de faenamiento de origen. Se utilizarán tintas vegetales inocuas, con los siguientes colores:

- APROBADO: violeta.
- DECOMISADO: rojo.
- INDUSTRIAL: verde.

ARTÍCULO INNUMERADO. - FORMA, DIMENSIÓN E INSCRIPCIÓN DE LOS SELLOS. - Los sellos serán de material metálico, preferiblemente inoxidable, con las siguientes características:

- a) APROBADO: forma circular, diámetro de 6 cm, con la inscripción "APROBADO".
- b) DECOMISADO: forma triangular equilátera, lado de 6 cm, con la inscripción "DECOMISADO".
- c) INDUSTRIAL: forma rectangular, 7 cm de largo por 9 cm de ancho, con la inscripción "INDUSTRIAL".

ARTÍCULO INNUMERADO. - SELLADO. - El sellado se realizará mediante bandas longitudinales en cada media canal, a lo largo de sus bordes torácicos ventrales y dorsolumbares.

ARTÍCULO INNUMERADO. - DENUNCIA DE ENFERMEDADES INFECTOCONTAGIOSAS. - En caso de sospecha o detección de enfermedades infectocontagiosas en los animales, el Médico Veterinario de Planta, o cualquier otra persona, debe comunicarlo de inmediato a las oficinas de Agrocalidad más cercanas, conforme a la Ley Orgánica De Sanidad Agropecuaria, o podrá utilizar como medio la Dirección de Mercados o quien haga sus veces.

SECCIÓN INNUMERADA QUINTA DE LOS USUARIOS

ARTÍCULO INNUMERADO. - USUARIOS. - Son usuarios del servicio del Centro de Faenamiento las personas naturales y jurídicas, así como las sociedades de hecho autorizadas para introducir ganado al Camal, ya sea de forma ocasional o permanente, con el propósito de faenar, consumir y vender la carne.

ARTÍCULO INNUMERADO. - SUJECCIÓN A LAS NORMAS. - Todo usuario que ingrese ganado al Camal Municipal estará sujeto a la normativa Nacional emitida para el efecto y las disposiciones establecidas en la presente normativa.

ARTÍCULO INNUMERADO. - PRESENTACIÓN DE SOLICITUD PARA USUARIOS PERMANENTES. - Aquellos usuarios que deseen introducir ganado al Camal Municipal de manera permanente, deberán obtener un número de inscripción anual.

Para ello, deberán presentar al Administrador, o a quien ejerza sus funciones en el Camal, una solicitud que incluya los siguientes datos:

- a) Nombres y apellidos completos.
- b) Copia de cédula de ciudadanía y papeleta de votación.
- c) Dirección domiciliaria.
- d) Tipo de ganado destinado al faenamiento.
- e) Firma de responsabilidad del usuario.
- f) Certificado actualizado de no adeudar al Municipio.

ARTÍCULO INNUMERADO. - AUTORIZACIÓN PARA USUARIOS OCASIONALES. - Los usuarios que en forma ocasional deseen introducir al camal municipal, ganado mayor y/o menor, para su faenamiento, podrán hacerlo previa presentación del comprobante de pago por servicio de faenamiento y cumpliendo con toda la normativa vigente para la introducción de ganado mayor y/o menor.



A estos usuarios se les denominará usuarios ocasionales, y solo podrán ingresar al Camal Municipal, ganado cuyo producto cárnico no sea destinado a la venta o expendio.

En el caso de detectarse y verificarse que el usuario ocasional estuviera utilizando el servicio del camal municipal para faenar ganado con fines de lucro, se impedirá el ingreso de ganado para el faenamiento hasta que legalice su situación en el GADMC Manta.

ARTÍCULO INNUMERADO. - DOCUMENTOS REQUERIDOS PARA EL INGRESO DEL CAMAL MUNICIPAL. Para el ingreso del ganado destinado al faenamiento, deberá presentar la guía de movilización del ganado en pie.

SECCIÓN INNUMERADA SEXTA DEL TRANSPORTE

ARTÍCULO INNUMERADO. - DEL TRANSPORTE. - El transporte de productos y subproductos cárnicos desde los centros de faenamiento hasta los lugares de expendio se realizará en vehículos que cumplan con las normas de sanidad establecidas por Agrocalidad.

ARTÍCULO INNUMERADO. - TRANSPORTE DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS DE CONSUMO HUMANO. - Los contenedores destinados al transporte de productos y subproductos cárnicos de consumo humano desde los centros de faenamiento deberán cumplir las siguientes especificaciones:

1. Ser cerrados y exclusivos para el transporte del producto.
2. Estar separados de la cabina del vehículo.
3. El interior del contenedor, incluido el piso, debe ser de metal anticorrosivo que facilite su limpieza y desinfección.
4. Las esquinas del contenedor deben ser cóncavas y el piso antideslizante.
5. Deben poseer aislamiento isotérmico para movilizaciones locales de máximo 2 horas, siempre que se mantenga la temperatura establecida por la Agencia para el despacho de productos y subproductos cárnicos de consumo.
6. Deben poseer equipo frigorífico para movilizaciones que excedan las 2 horas (establecer temperaturas).
7. Deben poseer rieles para ganchos o ganchos fijos u otro método de sujeción de acero inoxidable de grado alimentario que permita el transporte en suspensión de las canales.
8. Deben poseer un sistema de medición de temperatura.
9. El transporte de vísceras o canales de especies pequeñas debe realizarse en recipientes con tapa de acero inoxidable o plástico, de grado alimentario, para evitar el contacto con agentes contaminantes.

SECCIÓN INNUMERADA SÉPTIMA DEL FUNCIONAMIENTO Y CONDICIONES DE LOS ESTABLECIMIENTOS



ARTÍCULO INNUMERADO. – DEL FUNCIONAMIENTO. - Para otorgar la Licencia Anual de Funcionamiento de un establecimiento de comercialización de productos y subproductos cárnicos aptos para el consumo humano, además de los establecidos en la normativa seccional, el propietario o arrendatario del local deberá cumplir con los siguientes requisitos:

1. Autorización de la Agencia, según Resolución ARCSA-DE-2023-001-AKRG o otra que se determine para el efecto.
2. Certificado de compatibilidad de uso de suelo
3. Permiso del Cuerpo de Bomberos de Manta.
4. No tener obligaciones pendientes con el GADMC MANTA.
5. Informe de viabilidad de la inspección física emitido por la Dirección de Calidad Ambiental, Riesgos y Fauna Urbana o quien haga sus veces.

El trámite deberá ser realizado a través de la plataforma institucional virtual: Portal Ciudadano, y sujeto a las condicionantes establecidas en la normativa seccional.

ARTÍCULO INNUMERADO. - CONDICIONES DEL ESTABLECIMIENTO. - Para obtener el informe de viabilidad de inspección física requerido en el artículo anterior, el establecimiento deberá cumplir con las siguientes condiciones:

1.- CONSTRUCCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO:

- a) Las paredes del local serán impermeables, no absorbentes, lavables y de superficie lisa, facilitando así la limpieza y desinfección.
- b) Los techos serán diseñados y construidos con materiales de fácil limpieza, sin acumular polvo o vapores de condensación.
- c) La iluminación del establecimiento permitirá una adecuada visualización de los productos y subproductos, así como del estado sanitario de las instalaciones.

2.- EQUIPOS Y MATERIALES:

- a) Los equipos serán de aceros inoxidables y colocados para evitar la acumulación de suciedad.
- b) El establecimiento contará con una balanza digital de superficie de acero inoxidable para el pesaje.
- c) Dispondrá al menos de una cortadora eléctrica de acero inoxidable para facilitar la limpieza.
- d) Todos los materiales en contacto con la carne deberán ubicarse de manera que garantice su limpieza.
- e) Deberá contar con frigoríficos, refrigeradores o congeladores para mantener los productos en las temperaturas adecuadas y establecidos en la norma INEN.

3.- FUENTES DE AGUA Y DISPOSICIÓN DE DESECHOS:

- a) El establecimiento contará con suministro de agua potable y sistemas de desagüe conectados a la red sanitaria.
- b) Se dispondrá de fregaderos y lavamanos de acero inoxidable.
- c) Los desperdicios se depositarán en contenedores adecuados con tapas ajustadas.
- d) Se mantendrá un control de plagas para evitar su presencia en el establecimiento.

4.- CONSERVACIÓN Y EXPOSICIÓN DE LOS PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS:

- a) Los productos estarán ubicados dentro de equipos de refrigeración.
- b) Se indicará claramente el nombre, precio y peso de los productos.
- c) Se especificará la especie de los productos ofrecidos.

5.- DEL PERSONAL QUE LABORA:

- a) Los trabajadores deberán realizarse exámenes médicos y obtener un certificado de salud que garantice su condición.
- b) El personal involucrado en la manipulación de productos y subproductos cárnicos o en contacto con superficies o áreas de trabajo, usará ropa adecuada (delantal de fácil limpieza y desinfección, calzado cerrado, pantalón largo), limpia y de color claro, además de gorro de malla para el cabello y cubrebocas.
- c) Se mantendrá un registro sobre la capacitación del personal en inocuidad de la carne.
- d) Se mantendrá un registro sobre la capacitación del personal en POES (Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización).
- e) Se mantendrá un registro sobre la capacitación del personal en la normativa legal vigente.
- f) Se mantendrá un registro sobre la capacitación del personal en buenas prácticas de higiene u otros inherentes a la calidad e inocuidad de los productos y subproductos cárnicos no procesados.
- g) El titular del Permiso de Funcionamiento será responsable de la capacitación de todo el personal involucrado en el proceso de manipulación, almacenamiento, expendio e inocuidad de los productos y subproductos cárnicos.

SECCIÓN INNUMERADA OCTAVA DEL CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS DE EXPENDIO DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS DE CONSUMO HUMANO EN EL CANTÓN MANTA

ARTÍCULO INNUMERADO. - DEL CONTROL. - El control del funcionamiento de los establecimientos dedicados a la comercialización de productos y subproductos cárnicos para el consumo humano en locales particulares de la jurisdicción del Cantón Manta se

ejercerá aleatoriamente bajo la potestad del Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Manta y sus dependencias

ARTÍCULO INNUMERADO. - OBLIGACIONES. - Son obligaciones del GADMC-MANTA a través de sus órganos competentes sectoriales:

1. Otorgar la Licencia Anual de Funcionamiento para la comercialización de productos y subproductos cárnicos aptos para el consumo humano, siempre y cuando se cumplan con los requisitos establecido en esta normativa.
2. Controlar y regular la comercialización de productos y subproductos cárnicos aptos para el consumo humano.
3. Verificar y controlar la comercialización de productos y subproductos cárnicos para el consumo humano cuyo ganado no haya sido faenado en el Centro de Faenamiento Municipal del cantón.

ARTÍCULO INNUMERADO.- INSPECCIONES.- El personal especializado del GADMC MANTA de la Dirección de Ambiente, Riesgos y Fauna Urbana, conjunto el médico veterinario calificado por el organismo rector y la Dirección de Seguridad Ciudadana y Control Territorial o quien haga sus veces según corresponda, realizarán el control higiénico-sanitario y la verificación de la documentación de la carne en los distintos puntos de venta, plantas públicas o privadas de faenamiento, Centro de Faenamiento Municipal, mercados, tercenas, frigoríficos y sitios de expendio de productos y subproductos cárnicos, y en otros establecimientos que se dediquen a la comercialización de productos y subproductos cárnicos aptos para el consumo humano, para garantizar la calidad del producto, prohibir el ingreso de carnes de dudosa procedencia para su venta y cumplir con lo dispuesto en este capítulo y en la Ley de Soberanía Alimentaria.

Para un adecuado ejercicio de las funciones de inspección, la Dirección de Mercados o quien haga sus veces, solicitará la colaboración de otras dependencias como:

- Dirección de Seguridad Ciudadana y Control Territorial o quien haga sus veces.
- Dirección de Ambiente, Riesgos y Fauna Urbana y sus Unidades Especializadas o quien haga sus veces..
- Dirección de Gestión de Comisaría Municipal o quien haga sus veces.
- MOVILIDAD DE MANTA EP o quien haga sus veces.
- Y demás que considere necesario.

ARTÍCULO INNUMERADO. - DE LA INSPECCIÓN DE CONTROL. - La potestad de inspección se ejercerá conforme a lo establecido en el LIBRO I DE LO INSTITUCIONAL PARÁGRAFO I DE LA INSPECCIÓN del CÓDIGO LEGAL MUNICIPAL. La inspección incluye el ejercicio de todas las atribuciones y deberes necesarios para atender las siguientes funciones:

- a) La comprobación y control del cumplimiento de la normativa vigente. La inspección podrá requerir el inicio del procedimiento administrativo sancionador y, en su caso, la subsanación de las deficiencias apreciadas.
- b) La emisión de los informes solicitados por los órganos competentes del GADMC-Manta.
- c) Aquellas otras que, en razón de su naturaleza, disponga el Concejo o el alcalde o alcaldesa del cantón Manta.

ARTÍCULO INNUMERADO. - REQUISITOS. - Todo establecimiento de expendio de productos y subproductos cárnicos para el consumo humano deberá presentar en la inspección los siguientes documentos:

1. La Licencia de Funcionamiento otorgado por la Dirección de Avalúos y Catastro o quien haga sus veces.
2. La guía de transporte y el documento que certifique el lugar de faenamiento.
3. Y demás que establezca la normativa nacional en esta materia

De no presentarse estos requisitos, se procederá adoptar las medidas provisionales de protección respecto del producto o subproducto cárnico de ser el caso, respetando el debido proceso.

En caso que exista retiro de productos, se dejará constancia en un acta de los mismos, y se seguirá el procedimiento establecido en el reglamento emitido para el efecto.

SECCION INNUMERADA NOVENA DE LOS MECANISMOS DE VIGILANCIA Y CONTROL

ARTICULO INNUMERADO. -PLAN DE MONITOREO. - El Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Manta establecerá un plan de monitoreo interno en función del riesgo, que contemple el muestreo, análisis y custodia de la cadena de producción de los productos de origen agropecuario en su estado primario que se expenden en su jurisdicción, el mismo que estará establecido en el reglamento correspondiente.

ARTICULO INNUMERADO .-ACCIONES PREVENTIVAS: El GADMC MANTA bajo los lineamientos emitidos por la autoridad competente, vigilara permanentemente las buenas prácticas de higiene, cadena de custodia, así como la refrigeración correcta y los demás que se consideren necesarios para la preservación de los alimentos en su estado primario.

ARTICULO INNUMERADO. -INFORME DE CUMPLIMIENTO. - El GADMC MANTA a través la Dirección de Mercados o quien haga sus veces, emitirá un informe reportando el cumplimiento del control que se ha realizado a los productos de origen agropecuario en su estado primario, referente al proceso de producción, post cosecha,



transporte, recepción, acopio, distribución y comercialización de dichos alimentos, así como verificar su origen en su jurisdicción

El informe descrito en el inciso anterior serán emitidos de acuerdo a la periodicidad que la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoosanitario lo determine.

ARTICULO INNUMERADO. - MUESTRAS. - El GADMC MANTA tomara aleatoriamente cuando el caso lo considere necesario o por denuncia ciudadana, las muestras a los productos de consumo humano, para ser analizadas por laboratorios debidamente acreditados pertenecientes a la Red de laboratorios de la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoosanitario o en los propios laboratorios de esta Agencia.

ARTICULO INNUMERADO. - RESULTADOS. - En caso de que los resultados de los análisis de las muestras efectuadas no cumplan con los parámetros establecidos en la normativa, éstos deben ser puestos en conocimiento inmediato de la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoosanitario.

SECCIÓN INNUMERADA DÉCIMA INFRACCIONES Y SANCIONES

ARTÍCULO INNUMERADO. - INFRACCIONES LEVES. - Se consideran infracciones leves las siguientes:

- a) Aperturar establecimientos de expendio de productos y subproductos cárnicos para el consumo humano sin la Licencia Anual de Funcionamiento.
- b) Obstaculizar las labores de inspección Municipal.
- c) No contar con las condiciones sanitarias adecuadas y no observar las buenas prácticas de bienestar animal.
- d) Realizar el transporte o movilización de animales terrestres, sin la respectiva autorización, siempre que esta fuera exigible.
- e) Realizar faenamientos fuera de los horarios determinados, o sin la autorización del médico veterinario o de planta.
- f) Realizar el expendio de productos, subproductos y derivados cárnicos que no cuenten con la refrigeración adecuada

ARTÍCULO INNUMERADO. - INFRACCIONES GRAVES. - Se consideran infracciones graves las siguientes:

- a) El expendio de productos y subproductos cárnicos para el consumo humano provenientes de otros centros de faenamiento, camales o mataderos, sin su respectiva guía de transporte y certificado de inspección sanitaria.
- b) Comercializar carnes de sectores o lugares de faenamiento clandestinos.

- c) Ofrecer para la venta carne de ganado bovino, porcino o aviar sin la documentación requerida.
- d) Funcionar sin mantener las condiciones del establecimiento consignadas en esta normativa.
- e) El Centro de faenamiento público, mixto o privado que no cuente con un médico veterinario de forma permanente y debidamente autorizado.
- f) Adulterar, modificar, suplantar certificados, reportes u otros documentos oficiales emitidos por la autoridad zoo y fitosanitaria.
- g) Transportar productos y subproductos cárnicos para el consumo humano en vehículos no autorizados para el efecto.

ARTÍCULO INNUMERADO. - INFRACCIONES MUY GRAVES. - Se consideran infracciones muy graves las siguientes:

- a) Comercializar productos de mala calidad, en estado de descomposición (putrefacción, contaminados químicamente o biológicamente).
- b) Realizar procesos de faenamiento en espacios públicos o lugares no autorizados por el GADMC-Manta.
- c) Realizar procesos de faenamiento de forma clandestina que no cumplan con las normativas de bienestar animal.
- d) Realizar procesos de faenamiento con fines comerciales de animales enfermos, en tratamiento veterinario, contaminados con antibióticos o con cualquier otro elemento no apto para el consumo humano.
- e) Organizar concentraciones de animales y ferias de ganado u otros centros que representen riesgo sanitario sin contar con las autorizaciones respectivas según esta normativa.
- f) Transportar reses en vehículos no autorizados.
- g) Comercializar productos cárnicos que no cuenten con un certificado de origen y que no puedan sustentar la procedencia de los mismos.
- h) Realizar procesos de faenamiento sin respetar la normativa de bienestar animal.

ARTÍCULO INNUMERADO. - SANCIONES. - Serán sujetos infractores las personas naturales o jurídicas que incurran en las prohibiciones o en las acciones u omisiones tipificadas como infracciones en esta norma. Las infracciones señaladas en este capítulo serán sancionadas con multa:

1. Infracciones leves: El 50% de un salario básico unificado del trabajador en general.
2. Infracciones graves: Una (1) Remuneración Básica Unificada del trabajador en general.
3. Infracciones muy graves: Dos (2) Remuneraciones Básicas Unificadas del trabajador en general.

ARTÍCULO INNUMERADO. - DE LAS MEDIDAS PROVISIONALES DE PROTECCIÓN. – Los funcionarios responsables del control, pertenecientes al GADMC Manta, cuando sea necesario para asegurar la eficacia del proceso o cuando concurran

circunstancias que afecten a la seguridad de las personas, los bienes o el ambiente, o que supongan peligro o daño manifiesto, podrán adoptar medidas provisionales de protección o medidas cautelares de conformidad con la ley.

Las medidas provisionales de protección podrán aplicarse por los funcionarios inspectores sin necesidad de resolución previa del funcionario instructor cuando se aprecien en las tareas de inspección las circunstancias previstas en la ley.

ARTÍCULO INNUMERADO. - DEL RETIRO. - Los productos y subproductos cárnicos que se encuentren en mal estado o no aptos para el consumo humano, previo dictamen del médico veterinario autorizado por el organismo rector, serán retirados de manera inmediata y desnaturalizados en presencia del propietario, sin que el GAD Municipal de Manta se encuentre obligado a pagar indemnización alguna, para luego ser depositados en el vertedero municipal con el protocolo respectivo.

ARTÍCULO INNUMERADO. - CAUSAS PARA EL RETIRO DEL PRODUCTO. - El retiro total o parcial se dará en cualquiera de las siguientes circunstancias:

- a) Cuando la inspección revele la existencia de estados anormales o enfermedades considerados peligrosos para los manipuladores de la carne y los consumidores.
- b) Cuando existan modificaciones importantes en las características organolépticas (textura, forma, color) en comparación con la carne normal.
- c) Y demás que se encuentren establecidas en la normativa nacional según corresponda

ARTÍCULO INNUMERADO. - POTESTAD SANCIONADORA. - El ejercicio de la potestad sancionadora corresponderá al GAD Manta, a través de la Dirección de Gestión de Comisarías Municipales, conforme a lo determinado en el Código Orgánico Administrativo y el Código Legal Municipal Libro I Parágrafo II Procedimiento Sancionador.

DISPOSICIONES GENERALES

PRIMERA. - El GAD Manta sujeto a los lineamientos establecidos en el Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial y el Plan de Uso y Gestión del Suelo de Manta regulará la ubicación de tercenas, frigoríficos u otros establecimientos de expendio de productos y subproductos cárnicos aptos para el consumo humano, dentro del territorio.

SEGUNDA. - En referencia a la regulación y funcionamiento de establecimientos de expendio de productos y subproductos cárnicos de consumo humano, se sujetará a lo dispuesto en el Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización (COOTAD), Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria, Ley Orgánica de Salud y sus respectivos reglamentos, y demás normativa vigente de mayor jerarquía.

TERCERA. - En lo no previsto en la presente normativa, se sujetará a lo dispuesto en las normas pertinentes, Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización (COOTAD), Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria, Ley Orgánica de la Salud, así como en sus respectivos reglamentos y leyes conexas para el efecto.

CUARTA.- A efectos de la aplicación y cumplimiento de la presente normativa, la Dirección de Mercados o quien haga sus veces, conjunto a la Dirección de Comunicación, realizará una campaña de difusión en medios oficiales y públicos.

QUINTA.- El GADMC MANTA para el cumplimiento e implementación de la presente normativa articulará con la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA) y la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitario (AGROCALIDAD) para coordinar e integrar capacidades y competencias que permitan a las instituciones definir acciones de cooperación técnica específica encaminadas a mejorar los procesos de control, regulación y vigilancia sanitaria, con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos, enmarcados en la normativa legal vigente.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

PRIMERA. - A efectos de la aplicación y en cumplimiento de la presente normativa, la Dirección de Mercados o quien haga sus veces, presentará el Reglamento Interno del Centro de Faenamiento Municipal del cantón Manta en un término de 60 días a partir de la aprobación de este cuerpo normativo por parte del Concejo Municipal.

SEGUNDA. - La Dirección de Mercados o quien haga sus veces en el término de 60 días contados desde la aprobación de la presente normativa deberá elaborar el Reglamento respectivo para la aplicación de la presente normativa.

DISPOSICIÓN FINAL

ÚNICA. - La presente ordenanza entrará en vigor a partir de su sanción. La misma se publicará en la página de dominio web institucional, sin perjuicio de su promulgación en el Registro Oficial.

Dado en la ciudad de Manta en sesión ordinaria celebrada a los tres días del mes de abril del año dos mil veinticinco.

Mag. Marciana Auxiliadora Valdivieso Zamora
ALCALDESA DE MANTA

Ab. Dalton Alexi Pazmiño Castro
**SECRETARIO GENERAL Y
DEL CONCEJO CANTONAL**

CERTIFICO: Que el **PROYECTO NORMATIVO DE REFORMA AL CÓDIGO LEGAL MUNICIPAL, LIBRO V AMBIENTE Y SOSTENIBILIDAD QUE**

P á g i n a 19 | 20

INCORPORA EL TÍTULO DENOMINADO “DE LA REGULACIÓN DE CENTROS DE FAENAMIENTO Y VENTA DE PRODUCTOS CÁRNICOS EN EL CANTÓN MANTA”, fue discutido y aprobado por el Concejo Municipal del Cantón Manta, en sesión ordinaria celebrada el 20 de marzo de 2025 y en sesión ordinaria realizada el 03 de abril del 2025, en primera y segunda instancia respectivamente.

Manta, 07 de abril de 2025.

Ab. Dalton Alexi Pazmiño Castro
SECRETARIO GENERAL Y DEL CONCEJO CANTONAL

De conformidad con lo prescrito en los artículos 322 y 324 del Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización, **SANCIONO** la **PROYECTO NORMATIVO DE REFORMA AL CÓDIGO LEGAL MUNICIPAL, LIBRO V AMBIENTE Y SOSTENIBILIDAD QUE INCORPORA EL TÍTULO DENOMINADO “DE LA REGULACIÓN DE CENTROS DE FAENAMIENTO Y VENTA DE PRODUCTOS CÁRNICOS EN EL CANTÓN MANTA”** y, **ORDENO** su **PROMULGACIÓN** a través de su promulgación de conformidad con la ley.

Manta, 07 de abril de 2025.

Mg. Marciana Auxiliadora Valdivieso Zamora
ALCALDESA DE MANTA

Sancionó la **PROYECTO NORMATIVO DE REFORMA AL CÓDIGO LEGAL MUNICIPAL, LIBRO V AMBIENTE Y SOSTENIBILIDAD QUE INCORPORA EL TÍTULO DENOMINADO “DE LA REGULACIÓN DE CENTROS DE FAENAMIENTO Y VENTA DE PRODUCTOS CÁRNICOS EN EL CANTÓN MANTA”**, conforme a lo establecido en la Ley, la Ing. Marciana Auxiliadora Valdivieso Zamora, Alcaldesa de Manta, en esta ciudad a los siete días del mes de abril del año dos mil veinticinco. **LO CERTIFICO.**

Manta, 07 de abril de 2025.

Dalton Alexi Pazmiño Castro
SECRETARIO GENERAL Y DEL CONCEJO CANTONAL

Página 20 | 20