



GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN MOCACHE

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

De manera amplia se puede decir que los gobiernos descentralizados municipales de una u otra forma inciden en la vida diaria de miles de personas por cuanto se encuentran ligadas por tradición a la solución de problemas ciudadanos cotidianos en materia de servicios básicos, infraestructura física, ordenamiento urbano y rural entre otros. Siendo este nivel de gobierno el más cercano a la población, en aras de fortalecer el nuevo rol del Estado que propone al gobierno nacional, es imperioso que los gobiernos municipales se consoliden marcando políticas públicas férreas cuyo único fin sea el progreso y crecimiento de las poblaciones.

El Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Mocache encargado de la definición y ejecución de políticas públicas debe adoptar las medidas de control desde la Introducción, Faenamiento, el Desposte, la Industrialización, la Inspección Sanitaria de los Animales de Abasto y Carnes de Consumo Humano, la Refrigeración, la Comercialización, Transporte y su Expendio; para garantizar la salud de sus habitantes con la aprobación de la ORDENANZA QUE REGULA LA INTRODUCCIÓN, FAENAMIENTO, EL DESPOSTE, LA INDUSTRIALIZACIÓN, LA INSPECCIÓN SANITARIA DE LOS ANIMALES DE ABASTO Y CARNES DE CONSUMO HUMANO, LA REFRIGERACIÓN, LA COMERCIALIZACIÓN, TRANSPORTE Y SU EXPENDIO; LA INTRODUCCIÓN DE CARNES, PRODUCTOS, SUBPRODUCTOS Y DERIVADOS CÁRNICOS PROCESADOS O INDUSTRIALIZADOS Y SU EXPENDIO DE LAS MISMAS EN EL CANTÓN MOCACHE, con esto el apoyo a la preservación de la salud pública, inocuidad de los alimentos e higiene, incorporando a todos los sectores y otros actores



GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN MOCACHE

CONSIDERANDO:

Que, el Art. 14 de la Constitución de la República del Ecuador, reconoce el derecho de la población a vivir en un ambiente sano y ecológicamente equilibrado, que garantice la sostenibilidad y el buen vivir, *sumak kawsay*, y declara de interés público la preservación del ambiente, la conservación de los ecosistemas, la prevención del daño ambiental y la recuperación de los espacios naturales degradados;

Que, el artículo 15 de la Constitución de la República señala que el Estado promoverá, en el sector público y privado, el uso de tecnologías ambientalmente limpias y de energías alternativas no contaminantes y de bajo impacto;

Que, el numeral 27 del Art. 66, de la Constitución de la República del Ecuador, reconoce y garantiza a las personas el derecho a vivir en un ambiente sano, ecológicamente equilibrado y libre de contaminación y armonía con la naturaleza;

Que, el artículo 240 de la Constitución de la República determina que los gobiernos autónomos descentralizados tendrán facultades legislativas en el ámbito de sus competencias y jurisdicciones y ejercerán las facultades ejecutivas en el ámbito de sus competencias y jurisdicciones territoriales.

Que, el numeral 4 del Art. 276, de la Constitución de la República del Ecuador señala como uno de los objetivos del régimen de desarrollo, el recuperar y conservar la naturaleza, mantener un ambiente sano y sustentable que garantice a las personas y colectividades el acceso equitativo permanente de calidad; al agua, aire, suelo, y a los beneficios de los recursos del subsuelo y del patrimonio natural;

Que, el Art. 281 de la Constitución de la República del Ecuador, dispone: "La soberanía alimentaria constituye un objetivo estratégico y una obligación del Estado para garantizar que las personas, comunidades, pueblos, nacionalidades alcancen la autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente apropiado de forma permanente. Será responsabilidad del Estado, entre otras: Precautelar que los animales destinados a la alimentación humana estén sanos y sean criados en un entorno saludable. Generar sistemas justos y solidarios de distribución y comercialización de alimentos. Impedir prácticas monopólicas, o cualquier tipo de especulación con productos alimenticios. Prevenir y proteger a la población del consumo de alimentos contaminados que pongan en riesgo su salud o que la ciencia tenga incertidumbre sobre sus efectos";

Que, el Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización (COOTAD), determina en su Art. 54 las funciones del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal; y, entre otras en el literal 1) dice: Prestar servicios que satisfagan necesidades colectivas respecto de los que no exista una explícita reserva



GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN MOCACHE

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 Código Orgánico Territorial, Autonomía y Descentralización (COOTAD) en sus Artículos 57 literales a), y c) y, art 568 literal d), otorga a los Concejos de los Gobiernos Autónomos Descentralizados la facultad normativa y la de crear tasas por la prestación de los servicios públicos.

Que, el Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización (COOTAD) en su Art. 186, segundo párrafo dispone que: "Cuando por decisión del Gobierno Metropolitano o Municipal. la prestación de un servicio público exija el cobro de una prestación patrimonial al usuario. cualquiera sea el modelo de gestión o el prestador del servicio público, esta prestación patrimonial será fijada, modificada o suprimida mediante ordenanza; y, además de lo estipulado en el tercer párrafo: Los municipios aplicarán obligatoriamente las contraprestaciones patrimoniales que hubieren fijado para los servicios públicos que presten, aplicando el principio de justicia redistributiva;

Que, el artículo 1 del Código Orgánico del Ambiente, expresa: Objeto. Este Código tiene por objeto garantizar el derecho de las personas a vivir en un ambiente sano y ecológicamente equilibrado, así como proteger los derechos de la naturaleza para la realización del buen vivir o sumak kawsay. Las disposiciones de este Código regularán los derechos, deberes y garantías ambientales contenidos en la Constitución, así como los instrumentos que fortalecen su ejercicio, los que deberán asegurar la sostenibilidad, conservación, protección y restauración del ambiente, sin perjuicio de lo que establezcan otras leyes sobre la materia que garanticen los mismos fines;

En uso de las atribuciones establecidas en el Art. 240, de la Constitución de la República y el Art. 57 del COOTAD, literal a);

EXPIDE:

LA "ORDENANZA QUE REGULA LA INTRODUCCIÓN, FAENAMIENTO, EL DESPOSTE, LA INDUSTRIALIZACIÓN, LA INSPECCIÓN SANITARIA DE LOS ANIMALES DE ABASTO Y CARNES DE CONSUMO HUMANO, LA REFRIGERACIÓN, LA COMERCIALIZACIÓN, TRANSPORTE Y SU EXPENDIO; LA INTRODUCCIÓN DE CARNES, PRODUCTOS, SUBPRODUCTOS Y DERIVADOS CÁRNICOS PROCESADOS O INDUSTRIALIZADOS Y SU EXPENDIO DE LAS MISMAS EN EL CANTÓN MOCACHE".

Art. 1.- Ámbito.- El ámbito de acción de esta Ordenanza es obligatoria en toda la jurisdicción del Cantón Mocache, debiendo cumplir con los requisitos sanitarios



GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN MOCACHE

establecidos en la Ley de Sanidad Animal, Ley de Mataderos y reglamentos vigentes, Agencia Nacional de Sanidad Agropecuaria (AGROCALIDAD), del Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (MAGAP) y de las normas establecidas por el Ministerio de Salud Pública.

Art. 2.- Quedan sujetos a inspección y re-inspección los animales de abasto pertenecientes a las siguientes especies, bovina, ovino, caprina, porcina, bubalina y otras aceptadas por la legislación ecuatoriano y destinadas al consumo humano.

Art. 3.- La inspección sanitaria corresponde al control ante y post- mórtem de los animales de abasto, a la recepción de los mismos en el Centro de Faenamiento, manipulación, faenamiento, elaboración, almacenamiento, rotulaje, transporte, comercialización y consumo de carnes destinadas o no a la alimentación humana.

La inspección sanitaria a la que se refiere este artículo será realizada por los médicos veterinarios municipales o acreditados por la Agencia Ecuatoriana de Sanidad Agropecuaria (AGROCALIDAD) o quien haga sus veces.

Art. 4.- DEL CENTRO DE FAENAMIENTO MUNICIPAL.- Es el lugar donde se recibe el ganado de abasto para su faenamiento, se controla la manipulación sanitaria del producto, el transporte y la distribución higiénica de alimentos para el consumo humano, considerando fundamentalmente la preservación y cuidado del medio ambiente, además es el lugar donde se realiza el control de calidad mediante el trabajo del Médico Veterinario a quien se le denominará como Administrador del Centro de Faenamiento Municipal.

El horario de ingreso del ganado mayor y menor es de 08h00 a 12h00 y de 14h00 a 18h00.

El horario de faenamiento del ganado menor es de 02h00 a 06h00, y del ganado mayor 14h00 a 18h00

La matanza o desposte de ganado fuera de las horas establecidas en el inciso anterior solo será posible con la autorización del Administrador del Centro de Faenamiento Municipal.

Art. 5.- AUTORIZACIÓN PARA LA CONSTRUCCIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE LOS CENTROS DE FAENAMIENTO.- La construcción y funcionamiento de un camal deberá ser aprobado por el Alcalde o Alcaldesa, conforme las políticas emitidas por el Ilustre Concejo Municipal, previo al cumplimiento de las normas y procedimientos exigidos conforme a la ley de Mataderos, la presente ordenanza, y los informes favorables de los departamentos municipales de Gestión Ambiental, Áridos, Gestión de Riesgos y Obras Públicas.

Art. 6.- DEL PERSONAL DE LA PLANTA.- El personal que interviene en la



GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN MOCACHE

administración y planificación, recaudación de valores y operaciones sin contraponer lo dispuesto por el Orgánico Funcional Institucional tienen las siguientes responsabilidades:

EL/LA ADMINISTRADOR/ A TÉCNICO/ A.- Es responsable de la gestión administrativa en los servicios que presta el Área de Faenamiento de animales de abasto. Tiene los deberes y atribuciones suficientes para formular los programas, planes de acción, proyectos de reformas a ordenanzas y de coordinar acciones interdepartamentales con otras dependencias. Garantizar el correcto funcionamiento de los equipos implementados para faenamiento. Además de cumplir y hacer cumplir lo establecido en las normativas de ley que rigen esta actividad, de tomar medidas para minimizar impacto ambiental generada por las operaciones de la planta y de los desechos generados.

SERVICIO MÉDICO VETERINARIO.-

- a) Es el responsable de realizar de manera prolija, eficiente y eficaz las inspecciones ante y post -mortem de los animales de abasto.
- b) Es el profesional capacitado según esta ordenanza para autorizar el ingreso de los animales desde los corrales de recepción y descanso, previo al sacrificio y luego al área de faenamiento.
- c) Deberá acreditar un altísimo criterio de análisis en materia de su competencia profesional.
- d) Realizar diagnosticos de diferentes patologías e inspección diaria de visceras rojas y blancas
- e) Propenderá a trabajar en equipo coordinadamente con el Administrador / a y operadores.
- f) Su labor se desarrollará específicamente en el área de corrales y sala de faenamiento, en inspección veterinaria, sanitaria y procesos de faenamiento, almacenamiento y transporte de carne.

RECAUDACIONES.- Las recaudaciones de los servicios prestados por el GAD municipal del Cantón Mocache a través del área de faenamiento de animales de abasto, cuyos valores están establecidos en esta ordenanza, se realizarán de manera inmediata luego de la prestación de los mismos y depositados diariamente en alguna de las ventanillas de recaudación de Tesorería.

LOS/ AS OPERADORES/ AS.- El personal que labora en la planta de faenamiento deberá cumplir los siguientes requisitos:

- a) Poseer certificado de salud actualizado y acreditado anualmente, para lo cual deberá someterse al control periódico de enfermedades infecto contagiosas que el Código de la Salud lo determine;
- b) Mantener estrictas condiciones de higiene personal durante las horas de trabajo;



GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN MOCACHE

- c) Los Servidores públicos municipales deberán utilizar los uniformes apropiados según lo establecido por las autoridades competentes. Estas prendas serán de tela y en los casos de que la índole de los trabajos lo requiera, llevarán por encima de su vestimenta otra prenda de protección impermeable;
- d) Está prohibido el uso de cualquier tipo de calzado de suela o material similar; este deberá ser de goma u otro material aprobado por la autoridad municipal competente, en el ambiente donde las condiciones lo exijan. Se usará botas de goma al inicio de las tareas diarias, el calzado deberá estar perfectamente limpio;
- e) Los operadores deberán utilizar las respectivas prendas de protección laboral como son: guantes, cascos, mandiles impermeables, botas, cofias, etc.
- f) El personal que labore en el Centro de Faenamiento Municipal estará obligado a cumplir y hacer cumplir la presente ordenanza, la Ley de Mataderos, y otras normas jurídicas afines, que sean leyes de la República del Ecuador.
- g) El ingreso a las zonas de faenamiento, queda prohibido a personas no autorizados.

Art. 7.- DE LOS REQUISITOS DE INGRESO, PROCEDENCIA Y ORDEN DE FAENAMIENTO DEL GANADO.- Los usuarios/as antes de ingresar el ganado a la planta deben presentar los documentos que acrediten la compra y procedencia del ganado, su filiación (marcas), así como su correspondiente guía de movilización otorgada por AGROCALIDAD o quien haga sus veces. La revisión de la documentación mencionada estará a cargo del inspector de la planta. La autorización y verificación previa o la matanza por parte del Médico Veterinario luego de la inspección ante mortem respectiva.

Art. 8.- El/a Coordinado/ra Técnico/a, deberá llevar obligatoriamente estadística sobre el origen del ganado, por especie, categoría y sexo, número de animales faenados, pesos, registros zoonosológicos del examen ante y post-mórtem emitidos por los Médicos Veterinarios a cargo de la Inspección Sanitaria. Esta información deberá ser entregada a la Jefatura de Gestión Ambiental, Áridos y Pétreos con copia a la Comisaría Municipal o quien haga sus veces.

Art. 9.- DEL FAENAMIENTO DE LOS ANIMALES.- Todos los animales de abasto, deben ser faenados obligatoriamente en los mataderos o camales autorizados, a fin de salvaguardar la salud pública, en sujeción a lo dispuesto en el artículo 12 de la Ley de Sanidad Animal.

1. Todo animal o lote de animales, para ingresar al matadero o Centro de Faenamiento será previamente identificado, registrado y autorizado en base a los documentos que garanticen su procedencia y con la correspondiente certificación sanitaria oficial.
2. Los animales a faenarse serán sometidos a la inspección y re inspección ante y post - mortem por el Servicio Veterinario del establecimiento, quien debe emitir los



GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN MOCACHE

correspondientes dictámenes.

3. Los animales que ingresen a los mataderos o Centro de Faenamiento deberán ser faenados, luego de cumplir el descanso mínimo de doce (12) horas para el caso de bovinos; y, 2 a 4 horas para el caso de porcinos, en sujeción a lo dispuesto en el artículo 16 del Reglamento a la Ley Sobre Mataderos Inspección, Comercialización e Industrialización de la Carne.

Art.- 10 PROCESO DE FAENAMIENTO.- El faenamiento es una cadena de secuencias que van desde la recepción de las especies de animales de abasto hasta el despacho de los productos obtenidos, siguiendo el siguiente proceso:

1. **Descanso.-** Deberán permanecer como se establece en el artículo 9, numeral 3 de la presente Ordenanza.
2. **Arreo.-** Movilización de los animales desde los corrales de descanso hacia la nave de faenamiento pasando por las mangas de conducción y duchado.
3. **Duchado.-** Someter a los animales a un baño por aspersión para eliminar exceso de contaminantes en la piel.
4. **Aturdimiento.-** Someter al animal a un estado de inconciencia para que no reaccione, a los estímulos del medio garantizando el bienestar animal y del operador/a, con la utilización de métodos físicos o eléctricos.
5. **Izado.-** Los animales son suspendidos a un sistema de transporte elevado para facilitar las operaciones subsecuentes y evitar riesgos de contaminación.
6. **Sangrado.-** La muerte de los animales de abasto es consecuencia de la sangría que se deben someter todos los animales, cortando los gruesos vasos del cuello o lesionar el corazón y los gruesos vasos sanguíneos que entran o salen del mismo.
7. **Degüello.-** Etapa que consiste en separar la cabeza del cuerpo del animal.
8. **Corte de patas.-** Se procede a cortar y separar las extremidades anteriores y posteriores del animal.
9. **Desuello.-** Se desprende la piel del animal mediante métodos manuales y/o mecánicos.
10. **Escaldado.-** Etapa del proceso de faenamiento de porcinos para el desprendimiento de pelo y cerdas mediante la utilización de agua caliente.
11. **Depilado.-** Etapa del proceso de faenamiento de porcinos para el desprendimiento de pelo mediante métodos manuales y/o mecánicos.
12. **Eviscerado.-** Es retirar de manera técnica los órganos internos (vísceras rojas y blancas) de la canal.
13. **Lavado de vísceras. -** Se separarán las vísceras rojas de las blancas; las blancas se evacuará el contenido gastrointestinal y se lavarán.
14. **División y lavado de canales.-** Todo animal faenado representa una canal, la misma que se dividirá mediante la utilización de métodos manuales y/o mecánicos en dos



GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN MOCACHE

medias canales y serán lavadas mediante la utilización de agua potable en los lugares estrictamente necesarios.

- 15. Oreo.-** Las canales serán sometidas a oreos para iniciar los procesos bioquímicos para la transformación del músculo en carne.
- 16. Cuarteo.-** Las medias canales son seccionadas transversalmente de acuerdo al tipo de comercialización requerida, para la formación de cuartos de canal.
- 17. Despacho y transporte.-** Las canales, cuartos de canal, vísceras serán pesadas previo al despacho y luego se transportarán en vehículos correctamente acondicionados para el transporte de carne a los distintos centros de comercialización.

Art. 11.- FAENAMIENTO DE EMERGENCIA.- La matanza de emergencia será efectuada bajo precauciones especiales, en sujeción a lo dispuesto en el artículo 20 y 22 del Reglamento a la Ley de Mataderos.

Art. 12.- El faenamiento de emergencia será autorizado por el Médico Veterinario o por el Inspector que se encuentre a cargo de la inspección, según instrucciones precisas de este, poniendo especial cuidado en la protección del personal que cumple esta función.

Art. 13.- El equipo médico veterinario o el profesional autorizado dispondrá que se proceda al faenamiento de emergencia en los casos siguientes:

- a) Si durante la inspección ante-mórtem o en cualquier momento un animal sufre de una afección que no impediría un dictamen aprobatorio al menos parcial o condicional durante la inspección post-mórtem;
- b) En los casos de traumatismos accidentales graves que causen marcado sufrimiento o ponga en peligro la supervivencia del animal o que con el transcurso del tiempo podría causar deterioro de su carne que la convierta en no apta para el consumo humano; y,
- c) Las carnes y vísceras de los animales sacrificados en emergencia que, luego de la muerte, presenten reacción francamente ácida, serán decomisadas.

Art. 14.- En casos urgentes, cuando durante el transporte del animal muere por causas accidentales y cuando no esté disponible el Médico Veterinario, Inspector o el Auxiliar de Inspección, el Coordinador/a Técnico/a del Área podrá disponer el faenamiento de emergencia, siendo éste el único caso en que no se realice la inspección ante - mortem.

Art. 15.- El Médico Veterinario responsable por la inspección veterinaria sanitaria, es el único responsable y autorizado en tomar decisiones relacionadas con inspecciones, decomisos, autorizaciones de matanza o prohibiciones de las mismas, sin autorización o intromisión del Coordinador Técnico o Jefe de Área.

Art. 16.- INSPECCIÓN ANTE-MORTEM.- Antes del faenamiento, los animales serán inspeccionados en reposo, en pie y en movimiento, al aire libre con suficiente luz natural



GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN MOCACHE

y/o artificial. En los casos de presencia de animales enfermos o sospechosos de alguna enfermedad, deberán ser debidamente identificados y sometidos a la retención provisional. En sujeción a lo dispuesto en los artículos 27, 28, 29, 30 y 31 del Reglamento a Ley de Mataderos.

Art. 17.- LA INSPECCIÓN POST-MORTEM.- Deberá incluir el examen visual, la palpación y si es necesario la incisión, toma de muestras que garantice la identificación de cualquier tipo de lesiones, causas de decomiso, en sujeción a lo dispuesto en los artículos 32, 33, 34, 35, 36 y 37 del Reglamento a Ley de Mataderos.

Art. 18.- DE LOS DICTÁMENES DE LA INSPECCIÓN Y DECOMISO DE CARNES Y VÍSCERAS.- Inmediatamente después de terminar la inspección post-mórtem, el Médico Veterinario e Inspector procederá a emitir el dictamen final; basándose en la inspección ante y post-mórtem, asignará a las carnes una de las siguientes categorías que determinan su utilización o eliminación: Aprobada; Decomiso Total; Decomiso Parcial; y, Carne Industrial.

Art. 19.- La canal y despojos comestibles serán aprobadas para consumo humano sin restricciones, cuando:

- a) La inspección ante y post-mórtem no haya revelado ninguna evidencia de cualquier enfermedad o estado anormal, que pueda limitar su aptitud para el consumo humano; y,
- b) La matanza se haya llevado a cabo de acuerdo con los requisitos de higiene.

Art. 20.- Las canales y los despojos comestibles de las especies de abasto, serán sujetos a decomiso total en cualquiera de las siguientes circunstancias:

- a) Cuando la inspección haya revelado la existencia de los estados anormales o enfermedades, y que a criterio debidamente fundamentado del Médico Veterinario e Inspector, son considerados peligrosos para los manipuladores de la carne, y los consumidores;
- b) Cuando contenga residuos químicos o radioactivos que excedan de los límites establecidos;
- c) Cuando existan modificaciones importantes organolépticas en comparación con la carne normal; y,
- d) Los demás establecidos en el Reglamento de Inspección de Animales de Rastro, Ley de Mataderos y las que por conocimiento expícito a su profesión sean de conocimiento profesional de los Médicos Veterinarios.

Art. 21.- La carne, vísceras, despojos, sub productos, que sean decomisados permanecieran bajo la custodia del Servicio Veterinario del Centro de Faenamiento, hasta que se haya aplicado el tratamiento de desnaturalización o eliminación segura e inocua.



GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN MOCACHE

Art. 22.- SELLOS.- Una vez realizada la inspección ante y post-mórtem, el Médico Veterinario del Centro de Faenamiento (frigorífico) deberá, bajo su responsabilidad, marcar las canales y vísceras de las especies de que se trate, con el respectivo sello sanitario a que corresponda según los dictámenes de aprobado, decomisado total o parcial e industrial. En sujeción a lo dispuesto en los artículos 45, 46 y 47 del Reglamento a la Ley de Mataderos.

Art. 23.- TRASPORTE DE LA CARNE Y VISCERAS.- Para el transporte de canales, medias canales o cuartos de canal, y en general para cualquier animal faenado entero o en corte, deberá contarse con un vehículo con furgón frigorífico o isotérmico de revestimientos impermeables, de fácil limpieza y desinfección con ganchos o rieles que permita el transporte de la carne en suspensión.

Art. 24.- Para el transporte de carne o menudencias no podrá utilizarse ningún medio que se emplee para animales vivos, ni aquellos utilizados para transportar otras mercancías que puedan tener efectos perjudiciales sobre la carne, o en vehículos que no sean higienizados y en caso necesario desinfectados.

Art. 25.- Los conductores, estibadores y manipuladores, en el periodo de transporte de la carne y productos cárnicos, deberán portar los respectivos certificados de salud.

Art. 26.- La autorización para el transporte se dará por parte de la administración de la planta de faenamiento.

Art. 27.- Todo producto cárnico que sea transportado deberá contar con los sellos de aprobado para consumo y portar su respectiva guía de movilización que acredite su correcta procedencia.

Art. 28.- REQUISITOS PARA EL INGRESO DE CARNES Y SUS DERIVADOS AL CANTÓN MOCACHE.- Las carnes de animales de abasto, esto es ganado mayor y/o ganado menor que ingresen al cantón, deberán contar con la correspondiente guía de transporte firmada por el Médico Veterinario o Servicio Veterinario responsable de la inspección, tener además el sello de su lugar de faenamiento en cada cuarto de canal. Este sello es obligatorio y la falta del mismo causará el decomiso del producto.

En el caso de las vísceras de ganado mayor o ganado menor, aves y sus partes integrantes, embutidos, productos, subproductos, derivados cárnicos procesados o industrializados que ingresen al cantón Mocache, deberán contar con la respectiva guía de transporte y registro sanitario. Además de ser sometidos a re inspección de ser necesario a criterio de los Médicos Veterinarios.

Art. 29.- DE LOS DESPOJOS NO COMESTIBLES.- Para efecto de asegurar la



GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN MOCACHE

higiene, evitar la contaminación ambiental y preservar el medio ambiente, los despojos no comestibles del ganado, resultante del faenamiento a excepción de la piel del ganado mayor, serán de disposición exclusiva del matadero municipal, el mismo que se encargará de su desalojo o aprovechamiento por administración directa, contrato o concesión, o cualquier otra de las formas jurídicas permitidas por la Constitución y las Leyes.

Art. 30.- REQUISITO PREVIO A LA INSPECCIÓN DE CARNES PROVENIENTES DE OTROS LUGARES.- Se establece como requisito previo a la inspección sanitaria, la exhibición de la guía de transporte y el sello de su lugar de faenamiento en el caso que fuere necesario, condiciones sin las cuales no podrán ser inspeccionados los animales de abasto, carnes, vísceras de ganado, aves y sus partes integrantes, embutidos, productos, subproductos y derivados cárnicos.

Art. 31.- DE LOS USUARIOS/ AS DEL SERVICIO.- Son usuarios del servicio, las personas naturales o jurídicas y sociedades de hecho, autorizadas a introducir ganado al Centro de Faenamiento por su cuenta, para la matanza de ganado mayor o menor, expendio de carne, comercialización de subproductos comestibles, no comestibles y rechazos, en forma permanente. Para el efecto, las mencionadas personas deben inscribirse en el registro de usuarios de los servicios que presta el Centro de Faenamiento en el Departamento de Rentas, solicitando su respectiva patente de acuerdo a su actividad comercial

Art.-32 DE LOS DERECHOS DE INSCRIPCION DE PATENTE.- Las personas interesadas en acceder al servicio deberán presentar los requisitos establecidos en la Ordenanza que Reglamenta la Determinación, Administración, Control y Recaudación del Impuesto de Patente Anual, dentro del Cantón Mocache

Art. 33.- Obtenida la patente se enviará al despacho de Tesorería para el pago de las tarifas correspondientes y otros servicios referidos a continuación:

- Patente anual por introductor de ganado mayor \$40,00
- Patente anual por introductor de ganado menor \$30,00
- Patente anual para ejercer la actividad en el negocio de comercialización de vísceras, patas, mondongos y rechazos \$15,00 Patente anual para ejercer la actividad en el negocio de expendio de carne, para terneras, frigoríficos, despensa, supermercados y otros que se dediquen a esta labor \$40,00.
- Patente anual para ejercer la actividad en el negocio de comercialización de pieles \$15,00.

Art. 34.- DE LOS VALORES A RECAUDAR POR USO DE LAS INSTALACIONES DEL ÁREA DE FAENAMIENTO.- Los valores que los usuarios deben cancelar por el uso de las instalaciones del Área de Faenamiento son los siguientes:



GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN MOCACHE

- Por el faenamiento de un ejemplar bovino 1.5% del Salario Básico Unificado Vigente
- Por el faenamiento de un ejemplar Porcino 1% Salario Básico Unificado Vigente
- Por el faenamiento de un ejemplar ovino o caprino 1% Salario Básico Unificado Vigente
- Por concepto de emisión de guía sanitaria de origen o procedencia \$ 1,00.
- Por ocupación de corrales para cerdos, bovinos, caprinos y Reses adicional al horario establecido será máximo de 24 horas \$ 0,50.

Art. 35.- DEL FUNCIONAMIENTO DE TERCENAS, FRIGORÍFICOS Y LUGARES DE EXPENDIO DE CARNES Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS.- Todo negocio como son supermercados, despensas, mini mercados, frigoríficos y tercenas que venden productos alimenticios, que dentro de sus perchas consten productos o subproductos cárnicos deben poseer las condiciones técnico sanitarias apropiadas que aseguren la preservación en frío (5 grados centígrados) del producto, y la salud pública. Deben reunir las condiciones mínimas constantes en la Ley de Salud Pública, Ley de Mataderos según su competencia.

A partir de la vigencia de la presente Ordenanza, se les concederá 180 días de plazo a los propietarios de tercenas y/o carnicerías para que implementen en su negocio un frigorífico o similares con el objeto de que los productos se mantengan en frío, caso contrario y de no cumplir con esta disposición se procederá a sancionar con el 5% de la Remuneración Básica Mensual Unificada Vigente.

En caso de reincidencia se aplicará el 20% de la Remuneración Básica Mensual Unificada Vigente y de persistir en el no cumplimiento se procederá a la clausura del local, la misma que se levantará una vez que cumpla con lo establecido en el primer inciso del presente artículo.

Art. 36.- El expendio de carnes y subproductos cárnicos deben poseer las siguientes condiciones:

- a) Patente anual para la venta de carne y sub productos cárnicos;
- b) Permiso del Benemérito Cuerpo de Bomberos;
- c) Permiso Ambiental otorgado por la Autoridad Ambiental de Aplicación Responsable;
- d) El personal que manipula la carne en su proceso y venta debe poseer vestimenta adecuada y limpia, y su respectivo certificado médico actualizado;
- e) El local debe ser amplio ventilado con paredes y pisos impermeables de fácil limpieza;
- f) Contar con mostrador e instalaciones de refrigeración;
- g) Disponer de sierra manual o eléctrica, mesa de deshuese, cuchillos, ganchos, chairas y envolturas higiénicas;



GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN MOCACHE

- h) Contar con insumos de desinfección de superficies y equipos
- i) Las mesas de trabajo y equipos cuyas partes estén en contacto directo con la carne deberán ser de acero inoxidable tipo alimenticio.
- j) Poseer las respectivas instalaciones sanitarias de agua potable y alcantarillado; y, trampas de retención de grasa.

Art. 37.- Todo producto o subproducto cárnico de venta a la ciudadanía debe proceder de lugares de faenamiento autorizados y en caso de subproductos con su respectivo registro sanitario.

Si mediante inspección de oficio y/o operativo de control, el Médico/a Veterinario/a y/o Inspector dictamina que se encuentran productos en mal estado, sin sellos, guía sanitaria de origen y otros documentos habilitantes, se consideraría objeto de decomiso inmediato.

Art. 38.- El funcionamiento de, tercenas, frigoríficos y lugares de expendio de carnes y subproductos cárnicos solo se autorizan en locales propios o arrendados y locales del mercado municipal, contando con el equipamiento adecuado y las mejores condiciones higiénicas para el caso; esto se verificará cuando el usuario solicite su autorización de funcionamiento (patente), mediante una Inspección del Médico Veterinario designado por la administración de la planta de faenamiento.

Art. 39.- MANUAL DE PROCEDIMIENTOS.- Se deberá seguir lo estipulado en el Manual de Procedimientos Interno que norma las tareas rutinarias del servicio de faenamiento municipal.

Art. 40.- PROHIBICIONES.- Se prohíbe el faenamiento de ganado en el camal municipal, en los siguientes casos:

- a) Fuera de horas de labores, salvo el caso de semovientes que necesiten faenamiento de emergencia;
- b) El faenamiento de reses muertas antes de llegar al Centro de Faenamiento, debiendo en este caso proceder a la retención, decomiso y destrucción, suscribiendo el acta respectiva, salvo el caso de animales muertos por accidentes y declarados aptos para el consumo humano por el Administrador del Centro de Faenamiento Municipal.
- c) Cuando el animal bovino hembra y macho sea menor de 7 meses de edad;
- d) Cuando el ganado bovino hembra tenga hasta 7 meses de estado de gestación, a excepción de aquellos animales que hayan sufrido accidentes o que tengan defectos físicos que los incapaciten para su reproducción;
- e) Cuando no haya abastecimiento de fluido eléctrico o agua potable;
- f) El faenamiento de emergencia sin la autorización del Médico Veterinario oficial de la planta;
- g) De Animales sin su respectiva documentación;



GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN MOCACHE

- h) Animales que no hayan cumplido su periodo de descanso; salvo consideraciones del Médico Veterinario oficial de la planta; y,
- i) Animales que no pasen la inspección ante-mortem a criterio de los Médicos/as Veterinario/as.

Art 41.- Se prohíbe el expendio de carne, productos o sub productos en la vía pública o lugares que no cumplan con lo establecido en esta ordenanza, Ley de Mataderos y Ley de Salud Pública.

Art. 42.- Se prohíbe el transporte de carne y derivados en vehículos que incumplan lo dispuesto en el Art 26 de la presente ordenanza y el art. 61 del Reglamento a Ley de Mataderos.

Art. 43.- Se prohíbe el ingreso de personal no autorizado a la nave de faenamiento, así mismo del personal que no cumplan con las normas de vestimenta y equipo de protección laboral.

Art. 44.- Cualquier incumplimiento explícito de lo establecido en esta ordenanza o de las establecidas en la Ley de Sanidad Animal, Ley de Mataderos, Ley de Movilización de Animales, normativas ambientales y Reglamento de Inspección de Animales de Rastro será causal de sanción para quien infringiere.

Art. 45.- Se prohíbe el ingreso al Centro de Faenamiento Municipal con bebidas alcohólicas, estupefacientes o materiales inflamables y/o toda sustancia que altere, ataque o lesione los productos cárnicos, en cuyo caso intervendrá el Administrador de la Unidad de Faenamiento de Animales de Abasto e informará por escrito al Comisario/a Municipal, quien juzgará y sancionará según la gravedad de la falta o remitirá a otros niveles de orden público si ese fuese el caso.

Art. 46.- SANCIONES.- Se sancionara a quienes infringieran las disposiciones de la presente ordenanza, leyes y más reglamentos vigentes, las sanciones establecidas para casos especiales no previstos se aplicaran las siguientes:

- a) El valor de las multas establecidas será desde el 5% hasta dos Remuneraciones Básicas Mensuales Unificadas vigentes; aplicables a propietarios, introductores, ayudantes, intermediarios, etc. y demás usuarios de la planta, los valores serán calculados de acuerdo a la infracción cometida, la misma que será calificada como leve o grave;
- b) Serán suspendidos temporal o definitivamente en sus actividades; quienes hubieren reincidido en el cometimiento de infracciones y pagos de multas.
- c) Las multas serán de hasta el valor de los animales faenados, de acuerdo al Art. 78 del Reglamento y la Ley de Mataderos; en los casos de tercenistas u otras personas que desposten animales fuera del Centro de Faenamiento municipal, matadero de la planta o



GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN MOCACHE

en lugares no autorizados sin los respectivos permisos, o que no puedan demostrar su correcta procedencia.

- d) Estas multas se cancelarán en la Tesorería Municipal previo el respectivo informe y autorización del Administrador del Centro de Faenamiento.
- e) En los casos de faenamiento clandestinos, las carnes procedentes de estos animales serán decomisadas y sometidas a inspecciones sanitarias correspondientes y análisis de laboratorio de ser necesario, para determinar que son aptas o no para consumo humano; y de esta manera poder destinarlas a labor social.

Art. 47.- Para la ejecución de operativos de control, la Comisaría Municipal será la dependencia institucional de apoyo para estas actividades, junto con el personal designado y solicitado por el Administrador del Área de Faenamiento, así como también otros órganos de control que la administración municipal señale.

Art. 48.- ACCION POPULAR.- Se concede acción popular a cualquier persona, grupo, organización o comunidad del Cantón, sin necesidad de ser directamente afectados en sus intereses, para que denuncien cualquier conducta que infrinja las disposiciones de esta ordenanza o sus reglamentos.

La denuncia se presentará por escrito ante la máxima autoridad y deberá contar con lo siguiente: copia de cédula, ubicación del lugar, el dato concreto o descripción del problema y número de contacto.

Art. 49.- DEROGATORIA.- Deróguese todas las ordenanzas, acuerdos y resoluciones que sean contraria y se opongan a la presente Ordenanza.

Art. 50.- VIGENCIA.- La Presente ordenanza entrará en vigencia el día siguiente de su publicación en el Registro Oficial, sin perjuicio de su publicación en la Gaceta Oficial, y Pagina Web Institucional.

Dada y firmado en la Sala de Sesiones del Ilustre Concejo del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del cantón Mocache, a los veintinueve días del mes de octubre del dos mil veinte.

María Cristina Holguín de Andrade.



**ALCALDESA DEL GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO
MUNICIPAL DEL CANTÓN MOCACHE.**



GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN MOCACHE

Ab. Carlos Bustamante Goya.
SECRETARIO GENERAL

CERTIFICO: Que la “**ORDENANZA QUE REGULA LA INTRODUCCIÓN, FAENAMIENTO, EL DESPOSTE, LA INDUSTRIALIZACIÓN, LA INSPECCIÓN SANITARIA DE LOS ANIMALES DE ABASTO Y CARNES DE CONSUMO HUMANO, LA REFRIGERACIÓN, LA COMERCIALIZACIÓN, TRANSPORTE Y SU EXPENDIO; LA INTRODUCCIÓN DE CARNES, PRODUCTOS, SUBPRODUCTOS Y DERIVADOS CÁRNICOS PROCESADOS O INDUSTRIALIZADOS Y SU EXPENDIO DE LAS MISMAS EN EL CANTÓN MOCACHE**” que antecede, fue discutida y aprobada por el I. Concejo de Mocache en primer y segundo debate en las Ordinarias del 10 de junio y 29 de octubre del 2020, en primer y segundo debate, respectivamente; y, la remito a la señora Alcaldesa de conformidad con lo que establece los artículos 322 y 324 reformado del Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización (COOTAD).
Mocache, 04 de noviembre del 2020.

Ab. Carlos Bustamante Goya.
SECRETARIO GENERAL.

VISTOS: En uso de la facultad que me concede el artículo 322 del Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización (COOTAD), declaro sancionada la “**ORDENANZA QUE REGULA LA INTRODUCCIÓN, FAENAMIENTO, EL DESPOSTE, LA INDUSTRIALIZACIÓN, LA INSPECCIÓN SANITARIA DE LOS ANIMALES DE ABASTO Y CARNES DE CONSUMO HUMANO, LA REFRIGERACIÓN, LA COMERCIALIZACIÓN, TRANSPORTE Y SU EXPENDIO; LA INTRODUCCIÓN DE CARNES, PRODUCTOS, SUBPRODUCTOS Y DERIVADOS CÁRNICOS PROCESADOS O INDUSTRIALIZADOS Y SU EXPENDIO DE LAS MISMAS EN EL CANTÓN MOCACHE**”, por estar de acuerdo con las normas vigentes; y, ordeno su promulgación conforme lo indica el artículo 324 de la ley invocada.

Mocache, 06 de noviembre del 2020.



GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN MOCACHE

María Cristina Holguín de Andrade.



**ALCALDESA DEL GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO
MUNICIPAL DEL CANTÓN MOCACHE**

SECRETARIA DEL I. CONCEJO.- Mocache, 06 de noviembre del 2020.- Sancionó, firmó y ordenó la promulgación de la **“ORDENANZA QUE REGULA LA INTRODUCCIÓN, FAENAMIENTO, EL DESPOSTE, LA INDUSTRIALIZACIÓN, LA INSPECCIÓN SANITARIA DE LOS ANIMALES DE ABASTO Y CARNES DE CONSUMO HUMANO, LA REFRIGERACIÓN, LA COMERCIALIZACIÓN, TRANSPORTE Y SU EXPENDIO; LA INTRODUCCIÓN DE CARNES, PRODUCTOS, SUBPRODUCTOS Y DERIVADOS CÁRNICOS PROCESADOS O INDUSTRIALIZADOS Y SU EXPENDIO DE LAS MISMAS EN EL CANTÓN MOCACHE”**, la señora María Cristina Holguín de Andrade, Alcaldesa del Gobierno Municipal de Mocache, a los seis días del mes de noviembre del año dos mil veinte.- Lo Certifico:

Ab. Carlos Bustamante Goya.
SECRETARIO GENERAL