



Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Pangua
PROVINCIA DE COTOPAXI

**EL CONCEJO DEL GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO
MUNICIPAL DEL CANTÓN PANGUA**

CONSIDERANDO:

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

QUE, el 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 y nacionalidades alcancen la autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente apropiado de forma permanente. Para ello, 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 y cualquier tipo de especulación con productos alimenticios. 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 Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización Municipal, determina en su Art. 54 las funciones del gobierno autónomo descentralizado municipal; y, entre otras en el literal l) dice: 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 Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización Municipal en su Art. 568 establece los Servicios sujetos a tasas y dice: Las tasas serán reguladas mediante ordenanzas, .cuya iniciativa es privativa del alcalde municipal o metropolitano, tramitada y aprobada por el respectivo concejo, para la prestación de los siguientes servicios: e) Control de alimentos; e, i) Otros servicios de cualquier naturaleza.

QUE, es necesario actualizar la Ordenanza que Reglamenta la Instalación y Funcionamiento de los Mataderos o Camales Frigoríficos, la Inspección





Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Pangua
PROVINCIA DE COTOPAXI

Sanitaria de los Animales de Abasto y Carnes de Consumo Humano y la Industrialización, Transporte y Comercio de las mismas en el Cantón Pangua.

QUE, el Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización Municipal en su Art. 186 en su inciso 2° 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, 3°: Los municipios aplicarán obligatoriamente las contraprestaciones patrimoniales que hubieren fijado para los servicios públicos que presten, aplicando el principio de justicia redistributiva.

En uso de las facultades legales transcritas:

EXPIDE

“LA ORDENANZA SUSTITUTIVA QUE REGLAMENTA LA INSTALACIÓN, FUNCIONAMIENTO, FAENAMIENTO, INSPECCIÓN SANITARIA, TRANSPORTE, COMERCIO DE CARNES Y MENUDENCIAS, TERCENAS, FRIGORÍFICOS, Y RECAUDACIÓN DE TASAS, DEL SERVICIO DE FAENAMIENTO DE ANIMALES DE ABASTO Y CARNES DE CONSUMO HUMANO EN EL CANTÓN PANGUA”.

CAPÍTULO I.

DE LAS DISPOSICIONES GENERALES DE LOS CAMALES

Art. 1. Para efectos de la presente ordenanza, se reconoce tres clases de camales o mataderos:

- a. Camales o Mataderos Públicos.-** son aquellos operados por entidades de derecho público o derecho privado con finalidad social o pública.
- b. Camales o Mataderos Privados.-** aquellos que están a cargo de personas naturales o jurídicas de derecho privado; y
- c. Camales o Mataderos Mixtos.-** son aquellos en los que participan entidades de derecho público o de derecho privado con finalidad social o pública y personas naturales o jurídicas de derecho privado.



Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Pangua
PROVINCIA DE COTOPAXI

Art. 2.- El tránsito y transporte del ganado en todo el territorio cantonal es libre, debiendo cumplir con los requisitos sanitarios establecidos por la Agencia Ecuatoriana de Sanidad Agropecuaria (AGROCALIDAD) del Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (MAGAP).

Art. 3.- Quedan sujetos a Inspección y re inspección .previstas en esta Ordenanza, los animales de abasto perteneciente a las siguientes especies, bovina, ovino, caprina, porcina y otras aceptadas por la legislación ecuatoriana y destinadas al consumo humano.

Art. 4.- La inspección sanitaria corresponde al control ante y post-mortem de los animales de abasto, a la recepción de los mismos en los camales, municipales o particulares, manipulación, faenamamiento, 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).

Los camales privados o particulares obligatoriamente tendrán su propio Médico Veterinario Zootecnista de planta. Sus funciones serán coordinadas con el Médico Veterinario Municipal.

CAPÍTULO II.

AUTORIZACIÓN PARA LA CONSTRUCCION Y FUNCIONAMIENTO DE LOS CAMALES.

Art. 5. La construcción y funcionamiento de un camal deberá ser aprobado por el Concejo Municipal, previo el cumplimiento de las normas y procedimiento exigidos conforme a las leyes vigentes, la presente Ordenanza, y los informes favorables de la *Dirección de Gestión Ambiental y Saneamiento a través del Subproceso de Desechos y Saneamiento Ambiental y el Subproceso de Ordenamiento Territorial.*

El funcionamiento de los camales privados será autorizado dónde no hubieren mataderos públicos o mixtos, siempre que reúnan las condiciones exigidas por la ley respectiva su Reglamento y la presente Ordenanza

Art. 6.- Los camales o mataderos que se encuentren en servicio, sean estos públicos, privados o mixtos deberán ser remodelados de manera que cumplan los requisitos básicos indispensables, tal como lo señalan las disposiciones legales y reglamentarias



Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Pangua
PROVINCIA DE COTOPAXI

que se relacionen con esta actividad. En todo caso será el Concejo Municipal el que resuelva lo más conveniente, luego de considerar los informes y recomendaciones de ser el caso, del administrador/a de camales y técnicos afines a esa área.

CAPITULO III.

DE LA ADMINISTRACIÓN Y RESPONSABLES DEL SERVICIO.

El funcionamiento del camal o matadero Municipal, estará sujeto y bajo control del Administrador, Médico Veterinario, Comisario Municipal, Recaudador, los mismos que estarán sujetos al control por parte de las autoridades locales pertinentes, el cual impartirá las disposiciones necesarias para el normal funcionamiento del matadero, que implica el faenamiento en las mejores condiciones higiénicas, siguiendo procedimientos y técnicas modernas del manejo y despacho de la carne.

Art. 7.- DEL PERSONAL DE LOS CAMALES. – El personal que interviene en la administración, planificación, recaudación de valores y operaciones de los camales deberá cumplir con las siguientes funciones:

Del Administrador:

- a) Elaborar el Plan Operativo- Administrativo Anual de la sección, y participar en las mejoras de Procedimientos implementados para la misma;
- b) Elaborará un sistema de control de las formas de faenamiento, transporte y comercialización de carnes y productos cárnicos;
- c) Coordinar con otras áreas y con las Direcciones Operativas especiales de control;
- d) Controlar que la manipulación, distribución y transporte de la carne faenada se realice en las mejores condiciones de higiene;
- e) Velar que el rendimiento de las maquinarias este al 100% en su funcionamiento y cuidado;
- f) Controlar el ingreso de las reses, con su debida documentación emitida por AGROCALIDAD;
- g) Velar el aseo diario, tanto interior como exterior del Camal Municipal y de los vehículos de carga;
- h) Controlar las actividades diarias del personal del Camal Municipal.
- i) Mantendrá un registro estadístico de la información referente a número de animales que ingresan al matadero, origen, especies, sexo, incidencia de lesiones o registro zoonosario a través de la inspecciones ante y post mortem de los animales a ser faenados; información que deberá ser entregada a la agencia de AGROCALIDAD más cercana.

Del Recaudador:



Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Pangua
PROVINCIA DE COTOPAXI

- a) Realizar los cobros correspondientes por concepto de: uso de la instalación del camal, inspección sanitaria, desposte, transporte, sellado y guía de faenamiento;
- b) Entregar un reporte semanal de las especies vendidas, a la Tesorería Municipal;
- c) Los valores recaudados serán entregados, en tesorería, hasta máximo al siguiente día hábil de realizada la recaudación.

Del Operario:

- a) Poseer certificado de salud actualizado anualmente otorgado por El Ministerios de Salud Pública
- b) Someterse al control periódico de enfermedades infecto contagioso que el código de salud lo determine.
- c) Mantener estrictas condiciones de higiene personal durante las horas de trabajo. Los empleados 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, llevará 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 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 administradores de los mataderos públicos, privados o mixtos darán cursos de capacitación a su personal que deben tener el carácter obligatorio.

Del Comisario Municipal

- a) Hacer cumplir el horario de atención del camal Municipal.
- b) Solicitar permisos de guías de movilización otorgados por las autoridades respectivas, en coordinación con la Policía Nacional.
- c) Retener el producto faenado si no cuenta con el respectivo sello y guía de transporte de carne faenada con su respectivo código.
- d) Cumplir y hacer cumplir esta ordenanza, leyes vigentes relacionadas a mataderos, disposiciones de organismos reguladores como son AGROCALIDAD, Agencia de Regulación y Control Sanitario ARCSA.
- e) Las demás señaladas en CÓDIGO ORGÁNICO DE ORGANIZACIÓN TERRITORIAL AUTONOMÍA Y DESCENTRALIZACIÓN, y las que señale la máxima autoridad en caso de ser necesario.

Del Médico Veterinario



Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Pangua
PROVINCIA DE COTOPAXI

- a) Realizar inspecciones ante y post-mortem a los animales que ingresan al matadero o camal municipal.
- b) Sellar las canales de los animales faenados bovinos, caprinos, porcinos, ovinos, en el matadero o camal, de manera secuencial.
- c) Controlar el embarque transporte de la carne en los furgones de los introductores, terceneros y comerciantes.
- d) Establecer un esquema de faenamiento técnico adaptado al medio.
- e) Verificar el cumplimiento del esquema de faenamiento aprobado.
- f) Entregar semanalmente **al administrador** en digital y físico **el** registro de las lesiones y/o enfermedades diagnosticadas durante la inspección ante y post mortem de los animales faenados en el camal Municipal.
- g) Las que señale la máxima autoridad en caso de ser necesario.

CAPÍTULO IV.

DEL FAENAMIENTO

El personal que labore en el Camal Municipal estará obligado a cumplir y hacer cumplir esta Ordenanza, la presente Ley de Matadero, y otras normas jurídicas afines.

Art. 8.- Todo animal o lote de animales para ingresar al camal será previamente identificado y autorizado en base a los documentos que garantice la procedencia y con la correspondiente certificación sanitaria oficial otorgada por la Agencia Ecuatoriana de Sanidad Agropecuaria (AGROCALIDAD).

Art. 9.- Los animales que ingresen a los mataderos o camales deberán ser faenados, luego de cumplir el descanso mínimo de 12 horas para el caso de bovinos y de 2 a 4 horas para el caso de porcinos, ovinos y caprinos. Cuando el ganado permanezca más de **48** horas en los corrales del Camal Municipal, el propietario deberá pagar una tasa diaria por cada cabeza de ganado mayor o menor de acuerdo a lo estipulado en el capítulo de tasas de la presente ordenanza. En el caso de que el ganado, antes del ingreso a los corrales ocasione daños a las instalaciones del Camal Municipal, vehículos, personas,



Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Pangua
PROVINCIA DE COTOPAXI

etc., será responsabilidad del propietario o del introductor cubrir los gastos por daños que realizaren.

Art. 10.- La administración del camal sean estos públicos, privados o mixtos deberá llevar obligatoriamente estadística sobre origen del ganado, por especie, categoría y sexo, número de animales faenados, registros zoonosanitarios del examen ante y post-mortem. Esta información deberá ser reportada a través de la Dirección de Gestión y Saneamiento Ambiental, a la oficina más cercana de la Agencia Ecuatoriana de Sanidad Agropecuaria (AGROCALIDAD), siempre y cuando exista en el cantón dicha dependencia, en todo caso la estadística la llevará **el administrador del camal**.

Art. 11. El servicio de faenamiento dentro del matadero municipal será ejecutado por **el personal municipal**.

Art. 12. Todos los animales de abasto deben ser faenados, obligatoriamente en el o los camales municipales, mixtos o privados, con la finalidad de salvaguardar la salud pública.

Art. 13. Los animales a faenarse serán sometidos a la inspección ante y post mortem por el Médico Veterinario del Establecimiento, quien debe emitir los correspondientes dictámenes como son aprobado, o decomiso parcial o total.

Art. 14. El horario de faenamiento del camal Municipal del Cantón Pangua, regirá de acuerdo a lo establecido por el administrador del camal, horario que deberá hacerse cumplir por parte del comisario Municipal.

Art. 15.- FAENAMIENTO DE EMERGENCIA.- El faenamiento de emergencia será autorizado por el médico veterinario, técnico afín o por el **administrador**, según Instrucciones precisas de este, poniendo especial cuidado en la protección del personal que cumple esta función.

Art. 16.- El equipo médico veterinario o el profesional autorizado por **el administrador**, dispondrá que se proceda al faenamiento de emergencia en los casos siguientes:

- a) Si durante la inspección ante-mortem 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-mortem, y cuando pueda atenerse que su estado se deteriore a menos que sea sacrificado abiertamente.
- b) En los casos de traumatismo accidentales graves que causen marcado sufrimiento o ponga en peligro la supervivencia del animal o que con el



Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Pangua
PROVINCIA DE COTOPAXI

transcurso del tiempo podría causar deterioro de su carne que la convierta en no apta para el consumo humano.

Art. 17.- Las carnes y vísceras de los animales sacrificados de emergencia que, luego de la muerte, presente reacción francamente ácida, serán decomisados.

Art. 18.- En casos urgentes, cuando durante el transporte del animal mueran por causas accidentales y cuando no esté disponible el médico veterinario municipal o el auxiliar de inspección, el Administrador, podrá disponer el faenamiento de emergencia, siempre que se cuente con informe favorable de otro médico veterinario.

Art. 19. DEL ANIMAL DE ABASTO ENFERMO, El médico veterinario y el administrador del camal no dispondrá el faenamiento de animales en caso de enfermedad y ordenará el decomiso total de los animales de abasto que padezcan las siguientes enfermedades:

- a) Reses que tienen o hayan padecido tétanos.
- b) Animales con peligrosa enfermedad cisticercosis celulosae
- c) Caquexia Crónica
- d) Ictericia Total.
- e) Hepatitis aguda
- f) Brucelosis
- g) Otras enfermedades zoonosicas que presente el animal cuya carne no sea apta para el consumo humano.

Art. 20. GANADO CON FIEBRE AFTOSA, El Médico Veterinario en caso llegue a comprobar la presencia de esta enfermedad en los animales destinados al faenamiento tomará las siguientes medidas preventivas:

- a) Elaborará un Plan de control y prevención de la propagación de la enfermedad, con el propietario de las reses infectadas para que no llegue a otras áreas ganaderas.
- b) Se comunicará de la presencia de la enfermedad a las autoridades de salud, Ministerio de Agricultura Ganadería, Acuacultura y Pesca, a la Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de Calidad del Agro AGROCALIDAD; y otras entidades relacionadas, para que tomen las medidas necesarias y puedan evitar la propagación de la enfermedad.

CAPÍTULO V.

DE LA INSPECCIÓN SANITARIA.



Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Pangua
PROVINCIA DE COTOPAXI

Art. 21.- La inspección sanitaria es obligatoria en todos los camales públicos, privados o mixtos, debiendo realizarse a nivel de instalaciones, inspección ante-mortem y post-mortem.

Art. 22.- INSPECCIÓN DE LAS INSTALACIONES.- Todo el equipo, accesorios, mesas, utensilios, Incluso cuchillos, cortadores, sus vainas, sierras y recipientes deben limpiarse a Intervalos frecuentes durante la jornada. También deben limpiarse y desinfectarse al terminar cada jornada de trabajo.

Art. 23.- Los productos esterilizantes y desinfectantes, que se utilicen, deberán cumplir con las especificaciones de acuerdo a la normatividad vigente en el país.

Art. 24.- INSPECCIÓN ANTE MORTEM.- Antes del faenamiento, los animales serán Inspeccionados en reposo, en pie y en movimiento, al aire libre con suficiente luz natural y/o artificial.

Art. 25.- Cuando los signos de enfermedades de los animales sean dudosos se le excluirá de la matanza, y deberán ser trasladados al corral de aislamiento donde serán sometidos a *un* completo y detallado examen.

Art. 26.- Cuando en el animal una vez realizado los exámenes y se diagnostiquen una Infección generalizada, una enfermedad transmisible o toxicidad causada por *agentes* químicos o biológicos que hagan insalubre la carne y despojos comestibles, el animal debe faenarse en el matadero sanitario, proceder al decomiso y/o industrializarse para el consumo animal.

Art. 27.- En caso de muerte de los animales en el trayecto a los corrales del matadero será el Médico Veterinario Inspector quien decida, en base a los exámenes y diagnósticos correspondientes, respecto al decomiso o aprovechamiento de los mismos.

Art. 28.- Al terminar la Inspección ante-mortem, el Médico Veterinario Inspector dictaminará sea: la autorización para el faenamiento normal, bajo precauciones especiales, de emergencia; el decomiso; o el aplazamiento de la matanza.

Art. 29.- INSPECCIÓN POST- MORTEM.- La Inspección post - mortem deberá Incluir el examen visual, la palpación y, si es necesario, la Incisión y toma de muestras; que garantice la Identificación de cualquier tipo de lesiones, o las causa de decomiso.



Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Pangua
PROVINCIA DE COTOPAXI

Art. 30.- Antes de terminada la inspección de las canales y vísceras, a menos que lo autorice el médico veterinario municipal, está terminantemente prohibido realizar las siguientes acciones:

- a) Extraer alguna membrana serosa o cualquier otra parte de la canal.
- b) Extraer, modificar o destruir algún signo de enfermedad en la canal u órgano, mediante el lavado, raspado, cortado, desgarrado o tratado.
- c) Eliminar cualquier marca o identificación de las canales, cabezas o vísceras.
- d) Retirar del área de inspección alguna parte de la canal, vísceras o apéndices.

Art. 31.- Las canales serán presentadas a la inspección veterinaria divididas en dos mitades. La inspección de la cabeza, de las vísceras y de los demás órganos internos, como de las ubres y de los órganos genitales, se efectuará sin que ninguna de esas partes haya sido sustraída o haya sufrido cortes o incisiones anteriormente.

Art. 32.- Todo animal faenado fuera de las horas de trabajo, sin inspección sanitaria y sin la autorización de la Administración del Camal Municipal, será decomisado.

Art. 33- DE LOS DICTAMENES DE LA INSPECCION Y DECOMISO DE CARNES Y VISCERAS.- Inmediatamente después de terminar la Inspección post-mortem el Médico Veterinario Inspector procederá a emitir el dictamen final; basándose en la Inspección ante y post-mortem, asignará a las carnes una de las siguientes categorías que determinan su utilización o eliminación:

- a) Aprobada;
- b) Decomiso total;
- c) Decomiso parcial; y
- d) Carne Industrial.

Art. 34.- La canal y despojos comestibles serán aprobadas para consumo humano sin restricciones, cuando:

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

ART 35.- 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



Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Pangua
PROVINCIA DE COTOPAXI

inspector son considerados peligrosos para los manipuladores de la carne, los consumidores y/o el ganado.

- b) Cuando contenga residuos químicos o radioactivos que excedan de los límites establecidos.
- c) Cuando existan modificaciones importantes en las características organolépticas en comparación con la carne normal.

Art. 36.- La carne decomisada permanecerá bajo la custodia del servicio veterinario del **camal, hasta que se haya aplicado** el tratamiento de desnaturalización o eliminación segura e inocua.

Art. 37.- Las carnes decomisadas se retirarán inmediatamente de la sala de faenamiento, en recipientes cerrados o. cuando se trata de canales colgadas en los rieles se marcará claramente como DECOMISADO

ART. 38.- El Médico Veterinario inspector decidirá por el método de eliminación a emplearse (Incineración, desnaturalización o uso para alimentación animal), siempre que las medidas a adoptarse no contaminen el ambiente y sin que constituya un peligro para la salud humana o de los animales, no se permitirá que las carnes decomisadas *Ingresen nuevamente a las salas destinadas* al almacenamiento de la carne,

Art. 39.- SELLOS.- Una vez realizada la inspección antes y post-mortem, el Médico Veterinario del camal frigorífico público o privado deberá, bajo su responsabilidad, marcar las canales y *viscosas 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.

Art. 40.- Los sellos serán confeccionados con material metálico preferentemente inoxidable y tendrán la siguiente forma, dimensiones e Inscripción:

- a) El sello de Aprobado será de forma circular, de 6 cm. Diámetro con inscripción de APROBADO
- b) El sello de condenado o decomisado tendrá una forma de triángulo equilátero, de 6 cm. por lado con una Inscripción de DECOMISADO.
- c) El sello de Industrial será de forma rectangular, de 7 cm. De largo por 9 cm de ancho y llevara impreso la inscripción de "INDUSTRIAL".



Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Pangua
PROVINCIA DE COTOPAXI

ART. 41.- DE LA DENUNCIA DE LAS ENFERMEDADES INFECTOCONTAGIOSAS.- En caso de existir indicios o reconocimientos de enfermedades infecto-contagiosas del o de los animales, el Servicio Veterinario del camal u otra persona natural o jurídica está en la obligación de comunicar de inmediato a las oficinas más cercanas de la Agencia Ecuatoriana de Sanidad Agropecuaria (AGROCALIDAD); de conformidad con la Ley de Sanidad Animal vigente, arts. 9, 10, 11 y 12.

CAPÍTULO VI.

DE LA CLASIFICACIÓN DE LAS CARNES

Las definiciones relacionadas con carnes de los animales de abasto y productos cárnicos, se establecen en las Normas INEN No. 1217, vigente.

Art. 42.- CLASIFICACIÓN DE CANALES VACUNOS.- Los canales frigoríficos o mataderos, tendrán la obligación de clasificar la carne en proceso de faenamiento considerando los factores de conformación, acabado y calidad.

Art. 43.- Las canales de vacunos serán Clasificados en las categorías de: Superior, Estándar y Comercial. Se efectuará de conformidad a lo establecido en la norma INEN No. 775, vigente.

Art. 44.- Las carnes clasificadas (frescas, refrigeradas o congeladas) podrán ser reinspeccionadas en cualquier momento por el Médico Veterinario Inspector del matadero o camal frigorífico y en los lugares de expendio por la Autoridad Sanitaria.

Art. 45- SELLOS.- Las canales clasificadas se marcarán con un sello patrón, de rodillo. El color de la tinta para el sello de clasificación será diferente para cada categoría y esta deberá ser de origen vegetal inocuo para la salud humana.

Art. 46.- El sellado se efectuará mediante bandas longitudinales en cada media canal, a todo lo largo de sus bordes torácicos, ventral dorsolumbar.

Art. 47.- CLASIFICACIÓN DE CORTES DE CARNE VACUNA.- Los cortes de carne vacuna, con hueso y sin hueso, se sujetaran a lo establecido en las normas INEN No, 772 y 773 respectivamente. En relación a las demás especies de abasto, los cortes se sujetarán a las normas que para este aspecto estableciere el INEN.



Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Pangua
PROVINCIA DE COTOPAXI

CAPÍTULO VII.
DEL TRANSPORTE

Art. 48.- TRANSPORTE DE GANADO VIVO.- El ganado destinado al faenamiento se transportara en perfectas condiciones de salud y debidamente acondicionados, el conductor del medio de transporte o el responsable de la caga, deberá ir provisto de los correspondientes certificados sanitarios y de procedencia

Art. 49.- Los vehículos U otros medios utilizados para el transporte de animales de abasto, deben reunir los siguientes requisitos:

a) El vehículo será tipo jaula, adaptado especialmente a este fin y al tipo de animal a transportar (bovino, ovino, porcino, caprino); cuando las jaulas superen los cuatro metros de longitud, deberán contar con separadores. Debe disponer de los medios adecuados para la seguridad de la carga y descarga de los animales.

b) La Jaula será construida de material no abrasivo, que disponga de pisos no deslizantes, sin orificios y estén provistos de paja, viruta o aserrín.

c) Los animales deberán viajar sueltos y parados: queda prohibido amarrar o atar de cualquier parte del cuerpo a los animales.

d) La ventilación debe ser la adecuada, prohíbese el uso de Jaulas tipo cajón cerrado o furgón.

e) Que sean de fácil limpieza y desinfección; que las puertas no se abran hacia adentro y las paredes o barandas sean lisas, sin herrajes o accesorios que puedan causar heridas o lesiones.

f) deben limpiarse y desinfectarse inmediatamente después de las descargas de los mismos y antes de que se utilice para otros embarques.

Art. 50.- TRANSPORTE DE LA CARNE Y VISCERAS.- Para el transporte de reses, medias reses o cuartos de res, y en general para cualquier animal faenado entero o en corte, deberá contarse con un vehículo con furgón frigorífico o isotérmico de revestimiento impermeable, de fácil limpieza y desinfección y con ganchos o rieles que permita el transporte de la carne en suspensión.

Art. 51.- Para el transporte de la carne o menudencias, no podrá utilizarse ningún medio que se emplee para animales vivos, ni aquellos utilizados para otras mercancías que



Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Pangua
PROVINCIA DE COTOPAXI

puedan tener efectos perjudiciales sobre la carne y vísceras. No podrá transportarse carne en vehículos que no sean higienizados y en caso necesario desinfectados.

Art. 52.- El servicio de transporte de carne o menudencias, será autorizado por la Administración del respectivo camal frigorífico o matadero de donde procede el producto, de acuerdo con el artículo 50 de esta Ordenanza.

Art. 53.- Durante el transporte de la carne y productos cárnicos, los conductores y manipuladores, deberán portar los respectivos certificados de salud.

Art. 54.- TRANSPORTE DE PIELES Y CUEROS, FRESCOS.- Las pieles y cueros frescos sólo podrán ser transportados en vehículos cerrados y revestidos de material metálico u otro material idóneo, que asegure su fácil higienización y evite escurrimiento de líquidos. Deben portar la debida autorización que certifique su origen.

CAPÍTULO VIII.

DEL COMERCIO DE LA CARNE Y MENUDENCIAS, EN TERCENAS Y FRIGORÍFICOS.

Se entenderá por terцена y frigorífico, el local donde se realice el expendio de carnes y productos cárnicos al público

Art. 55.- Las Tercenas y frigoríficos, para su Instalación y funcionamiento, deben contar con la respectiva autorización o licencia de la Autoridad competente del Ministerio de Salud Pública, una vez que esta haya verificado que el local reúne las condiciones necesarias de sanidad, y disponga de los equipos y materiales Indispensables para el expendio de la carne y productos cárnicos de acuerdo al Art. 57 de esta ordenanza.

Art. 56.- Se prohíbe la comercialización de carnes y menudencias en locales que no reúnan las condiciones a la que se refiere el Art. 57 de esta Ordenanza o que se destinen conjuntamente a otra actividad comercial.

Art. 57.- El local destinado al expendio de carnes y menudencias al por menor deben reunir las siguientes condiciones mínimas:

- a) Deben ser amplio, ventilado con paredes y piso impermeables de fácil limpieza,
- b) Contar con mostrador e instalaciones de refrigeración;



Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Pangua
PROVINCIA DE COTOPAXI

- c) Disponer de sierra manual eléctrica para el troceo de la carne, mesa de desahueso, cuchillos, ganchos, chacras y envolturas higiénicas;
- d) El personal de expendio de la carne debe tener el respectivo certificado médico actualizado, y;
- e) Poseer lavabo y lavadero con desagüe Internos con la red central.

Art. 58.- DE LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS.- Los mataderos o camales frigoríficos podrán elaborar producto cárnico siempre que dispongan de un área debidamente aislada, que estén provistos de la maquinaria, equipos adecuados, el personal capacitado, y autorizados por la autoridad competente

Art. 59.- Para la elaboración de productos, los centros de beneficio, las industrias y fabricas deberán cumplir con la Norma INEN 774 y las normas INEN que van desde la 1336 hasta la 1347 y las demás disposiciones que rijan sobre la materia.

CAPÍTULO IX.

DE LAS TASAS Y DERECHOS RETRIBUTIVOS

Art. 60.- Por concepto de recepción o afiliación de ganado bovino, caprino, porcino, ovino en pie, servicio de corral, provisión de instalaciones y medios para el faenamiento de carne, control veterinario, cobrara las siguientes tasas, calculadas sobre la Remuneración Básica Unificada vigente; tal como se detalla a continuación:

TIPOS DE GANADO	%SBU
1. Ganado bovino	5,59%
2. Ganado porcino	3,09%
3. Ganado ovino	1,77%
4. Ganado caprino	1,77%



Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Pangua
PROVINCIA DE COTOPAXI

CERTIFICO: Que la presente: **“LA ORDENANZA SUSTITUTIVA QUE REGLAMENTA LA INSTALACIÓN, FUNCIONAMIENTO, FAENAMIENTO, INSPECCIÓN SANITARIA, TRANSPORTE, COMERCIO DE CARNES Y MENUDENCIAS, TERCENAS, FRIGORÍFICOS, Y RECAUDACIÓN DE TASAS, DEL SERVICIO DE FAENAMIENTO DE ANIMALES DE ABASTO Y CARNES DE CONSUMO HUMANO EN EL CANTÓN PANGUA”**, fue discutida y aprobada por el Concejo Municipal de Pangua, en sesiones ordinarias de fechas diez y diecisiete del mes de septiembre del año dos mil catorce, en primer y segundo debate, respectivamente.

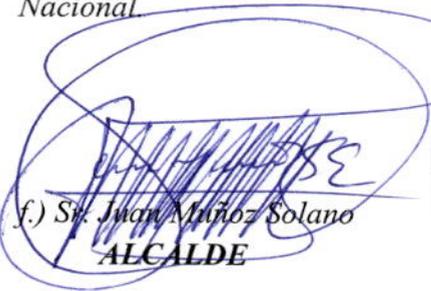
El Corazón, 17 de Septiembre del 2014


f.) Ab. Andrés Zambrano Villacís
SECRETARIO GENERAL



ALCALDÍA DEL GAD MUNICIPAL DEL CANTÓN PANGUA, a los diecinueve días del mes de septiembre del año dos mil catorce, de conformidad con el artículo 322 del Código Orgánico de Organización Territorial Autonomía y Descentralización, habiéndose observado el trámite legal y estando acorde con la Constitución y Leyes de la Republica, **SANCIONO**, la presente: **“LA ORDENANZA SUSTITUTIVA QUE REGLAMENTA LA INSTALACIÓN, FUNCIONAMIENTO, FAENAMIENTO, INSPECCIÓN SANITARIA, TRANSPORTE, COMERCIO DE CARNES Y MENUDENCIAS, TERCENAS, FRIGORÍFICOS, Y RECAUDACIÓN DE TASAS, DEL SERVICIO DE FAENAMIENTO DE ANIMALES DE ABASTO Y CARNES DE CONSUMO HUMANO EN EL CANTÓN PANGUA”**, para que entre en vigencia desde su publicación en el Registro Oficial y la Gaceta Oficial de la Asamblea Nacional.

El Corazón, 19 de Septiembre del 2014


f.) Sr. Juan Muñoz Solano
ALCALDE



Proveyó y Firmó: la presente: **“LA ORDENANZA SUSTITUTIVA QUE REGLAMENTA LA INSTALACIÓN, FUNCIONAMIENTO, FAENAMIENTO, INSPECCIÓN SANITARIA, TRANSPORTE, COMERCIO DE CARNES Y MENUDENCIAS, TERCENAS, FRIGORÍFICOS, Y RECAUDACIÓN DE TASAS,**



Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Pangua
PROVINCIA DE COTOPAXI

DEL SERVICIO DE FAENAMIENTO DE ANIMALES DE ABASTO Y CARNES DE CONSUMO HUMANO EN EL CANTÓN PANGUA, el señor Juan Muñoz Solano, Alcalde de Pangua, a los diecinueve días del mes de Septiembre del año dos mil catorce.- Lo Certifico.

f.) Ab. Andrés Zambrano Villacís
SECRETARIO GENERAL



El Corazón, 19 de Septiembre del 2014