

EMRAQ-EP
Empresa Pública
Metropolitana de
Rastro Quito

Quiero hacer
conocer a los
señores interesados

Quito, D.M., 22 de julio de 2014
OFICIO No. 101-GG-2014

Máster
Soledad Benítez
PRESIDENTA DE LA COMISIÓN DE COMERCIALIZACIÓN
CONCEJO METROPOLITANO DE QUITO
Presente.-

En atención al Oficio No. SG 0422 recibido el 21 de julio de 2014, mediante el cual solicita un informe respecto de la situación de la Asociación de Productores "El Chanco Dorado", me permito manifestar:

La Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de Calidad del Agro - AGROCALIDAD, es la autoridad nacional sanitaria, fitosanitaria y de inocuidad de los alimentos, encargada de la definición y ejecución de políticas, regulación y control de las actividades productivas del agro nacional. La cual, es respaldada por normas nacionales e internacionales, que apuntan a la protección y mejoramiento de la producción agropecuaria, implantación de prácticas de inocuidad alimentaria, el control de la calidad de los insumos, el apoyo a la preservación de la salud pública y el ambiente, incorporando al sector privado y otros actores en la ejecución de planes, programas y proyectos.

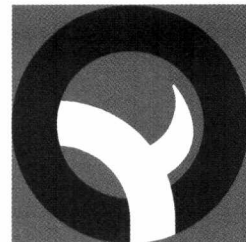
La Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria - ARCSA, es el organismo técnico encargado de la regulación, control técnico y vigilancia sanitaria de alimentos para el consumo humano; así como de los establecimientos sujetos a vigilancia y control sanitario establecidos en la Ley Orgánica de Salud y demás normativa aplicable.

Con fecha 2 de septiembre de 2013, conjuntamente la ARCSA y AGROCALIDAD realizaron una inspección a las instalaciones del Centro de Faenamiento Metropolitano con motivo del faenamiento en la parroquia de Lloa; no obstante, como autoridades de control, realizaron la visita observando y puntualizando de forma general las diferentes debilidades que encontraron a lo largo de todo el proceso. Evidentemente, fruto de esa inspección se generó un informe, cuya copia certificada adjunto.

En el informe se señala expresamente el caso del camal sanitario de emergencias que dispone la EMRAQ-EP y, en el primer párrafo de la página 4, señala:

"SACRIFICIO DE URGENCIA

El Rastro Metropolitano de Quito cuenta con un área de faenamiento emergente, se evidencia que este espacio está siendo ocupado para faenar cerdos que son sacrificados y flameados en el mismo lugar, el área sobrante de este lugar es poco salubre y con vísceras en el piso, por lo tanto el lugar no está cumpliendo con el fin para el que fue creado y aparentemente no ofrece las garantías sanitarias necesarias para realizar sacrificios de urgencia."



EMRAQ-EP
Empresa Pública
Metropolitana de
Rastro Quito

En las Conclusiones del referido Informe se señala en la página 7:

“Además las estructuras que posee para su funcionamiento deben utilizarse para los fines con las que fueron propuestos, es así que el camal sanitario debe encontrarse libre, limpio y equipado para cumplir con los sacrificios de urgencia que sean necesarios, (...)”

Más adelante, en la página 8 agrega:

“En cuanto al camal sanitario, debe ser utilizado con la finalidad para la cual fue creado, en concordancia al artículo arriba expuesto, además debe estar limpio y provisto de todos los materiales que se necesitan para este tipo de faenamiento. En el caso particular de los cerdos encontrados en estas instalaciones, no deben ser sacrificados aquí, ya que estos no cumplen las condiciones para ocupar este sitio, además incumplen las medidas sanitarias necesarias para su sacrificio.”

Efectivamente, la EMRAQ-EP mantiene un camal sanitario de conformidad con lo dispuesto por el Título VIII del Texto Unificado de Legislación Secundaria del MAG, Libro I, que contiene el Reglamento a la Ley sobre Mataderos, Inspección, Comercialización e Industrialización de la Carne, que señala:

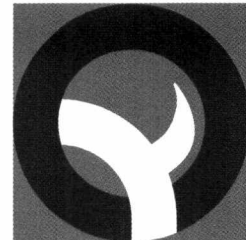
“Art. 20.- La matanza de emergencia será efectuada bajo precauciones especiales en el matadero sanitario, en una área separada de la sala central. Cuando ello no sea factible, debe efectuarse a una hora distinta del faenamiento normal, sea al final de jornada de trabajo, o en un día determinado, según instrucciones precisas del Médico Veterinario Inspector, poniendo especial cuidado en la protección del personal que cumple estas funciones.”

El mismo cuerpo legal señala los casos en los que se dispone la matanza de emergencia:

“Art. 21.- El Médico Veterinario Inspector dispondrá que se proceda la matanza de emergencia en los casos siguientes:

- a) Si durante la inspección ante - mortem regular, 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 temerse que su estado se deteriore a menos que sea sacrificado inmediatamente;*
- b) En los casos de traumatismo accidentales graves que causen marcado sufrimiento o pongan en peligro la supervivencia del animal o que con el transcurso del tiempo podría causar la inaptitud de su carne 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.”*

No obstante lo señalado, durante varios años la EMRAQ-EP ha facilitado las instalaciones del camal sanitario para permitir el desarrollo de las actividades de Chancho Dorado con la finalidad de, en cierto modo, garantizar que estas se desarrollen en un ambiente controlado y con la revisión técnica de un veterinario, aún a pesar del despropósito que esto significaba para los casos de emergencia. Sin embargo, en todos los casos siempre se señaló que se trataba de una solución temporal hasta



EMRAQ-EP
Empresa Pública
Metropolitana de
Rastro Quito

que los personeros de la Asociación se procuraran instalaciones adecuadas para desarrollar sus actividades.

Hemos discutido este tema en varias ocasiones, algunas de ellas con la presencia de funcionarios de AGROCALDIAD. La última, el 26 de marzo del presente año, con la presencia del Director Provincial, Ing. Christian Zambrano, en donde se señaló enfáticamente que la EMRAQ-EP está prohibida de permitir esta actividad, so pena de las infracciones y sanciones del caso. Inclusive, se consultó sobre la posibilidad de la que se había hablado en algún momento, sobre construir dentro de las instalaciones de la Empresa, un espacio adecuado destinado para esta actividad. Ante lo cual, el criterio técnico de la autoridad ratificó que para ello se requeriría un informe favorable de su parte, mismo que sería inviable por su propia concepción.

También se señaló concluyentemente que la única opción de esta actividad es la de ingresar a la línea principal de faenamiento de cerdos, lo cual supondría el pago de la tasa completa por cada animal, valor sobre el que los personeros de la Asociación no están de acuerdo.

Frente a esta posibilidad es preciso tener claro que el "chaspeado" que viene de la palabra chaspar¹ y consiste en una técnica mediante la cual se retira el pelo del cerdo mediante la aplicación de flamas o llamas, generalmente dosificadas a través de sopletes alimentados por gas licuado de petróleo.

Al respecto cabe mencionar que la EMRAQ-EP se encuentra implementando un sistema integrado de gestión para el cumplimiento de las normas ISO 22000 sobre inocuidad alimentaria y en este esfuerzo se ha determinado la imposibilidad técnica sanitaria del "chaspeado". Estamos conscientes de que se trata de una práctica cultural que aún tiene demanda, pero el avance creciente de la normativa ambiental y sanitaria tiende a erradicar este tipo de procedimientos.

En suma, partiendo de todas las consideraciones expresadas, la Empresa Pública Metropolitana de Rastro Quito decidió suspender definitivamente la actividad que desarrollaba la Asociación Chancho Dorado en el camal sanitario de emergencia de su propiedad ya que no se encuentra en condiciones de prestar las facilidades de infraestructura y personal necesarias para el cumplimiento de la normativa legal aplicable.

Atentamente,

Adrián Herrera Villena
GERENTE GENERAL

¹ *Diccionario de la Real Academia Española: 1. tr. And. Limpiar de hierba un terreno con el corte de la azada, sin cavar ni descubrir las raíces.*



AGROCALIDAD
AGENCIA ECUATORIANA
DE ASEGURAMIENTO
DE LA CALIDAD DEL AGRO



Ministerio
de Salud Pública

Agencia Nacional de Regulación, Control
y Vigilancia Sanitaria - ARCSA

INFORME N°: ARCSA/AGROCALIDAD-01-2013

PARA: Mesa multisectorial de control de productos cárnicos Pichincha 2013

DE: Ing. Carlos Luis Calderón E
Funcionario ARCSA
Dra. Paola Echeverría
Funcionaria AGROCALIDAD

ASUNTO: INFORME CONTROL EMPRESA DE RASTRO METROPOLITANO DE
QUITO. AGOSTO 2013

FECHA: Quito, 02 septiembre 2013

I. ANTECEDENTES

Se conoce que en la parroquia de Lloa, perteneciente al Cantón Quito de la Provincia de Pichincha, se faenan animales de abasto para comercializarlos en una feria popular que se realiza cada domingo en este lugar, debido a esta actividad se han realizado acciones conjuntas con la Intendencia de Policía, Ministerio de Salud Pública del Ecuador a través de ARCSA, la empresa de Rastro Metropolitana de Quito y AGROCALIDAD.

Por otro lado moradores de la parroquia Lloa emitieron un documento legal dirigido a la Dra. Cristina Silva, Intendenta General de Policía de Pichincha, donde mencionan inconvenientes que tuvieron el momento de formalizar su actividad en el Camal Metropolitano de Quito, informan actividades como cambio de los animales el momento de faenamiento por otros más pequeños, entrega incompleta de vísceras, pérdida de calidad en la cadena de frío, etc. Motivados por estas inconformidades La Mesa Multisectorial de control de productos cárnicos Pichincha 2013, deciden visitar las instalaciones en funcionamiento la empresa de Rastro Metropolitana de Quito, estableciendo la visita el viernes 23 de agosto del 2013 a las 5:30 am.

EMPRESA PÚBLICA METROPOLITANA
DE RASTRO QUITO
FIEL COPIA DEL DOCUMENTO
QUE REPOSA EN EL ARCHIVO

Patricio Dávalos

RESPONSABLE



II.- DESARROLLO DE LA VISITA:

Con fecha 23 de agosto aproximadamente a las 05:30 a.m en las instalaciones de la empresa de Rastro Metropolitana de Quito, en presencia del Ing. Esteban Aguayo, Director de producción encargado, se realiza un visita técnica al centro de faenamiento con un grupo evaluadores conformados por:

Nombre	Institución
Ing. Carlos Calderón	Ministerio de Salud Pública del Ecuador (ARCSA)
Dra. Miriam Molina	AGROCALIDAD
Ing. Cristian Zambrano	AGROCALIDAD
Dra. Paola Echeverría	AGROCALIDAD
Sr. Vinicio Jurado	Intendencia
Sr. Andrés Escobar	Intendencia

La inspección se realizó con el siguiente orden: sala de oreo, sala de faenamiento, sala de vísceras, corrales, camal sanitario, otras estructuras.

Se debe mencionar que el Ing. Esteban Aguayo informó que el faenamiento diario de bovinos asciende a un número de 450 animales, ovinos (incluye caprinos y camélidos) 150 animales y cerdos 350 animales, aproximadamente.

REVISIÓN SALA DE OREO

Después de recibir la indumentaria adecuada, se inició la inspección por la sala de oreo del centro de faenamiento, en esta área al momento de la inspección se empezó a bajar las primeras reses faenadas del día, evidenciando que el personal que labora en las instalaciones no ocupaban guantes, además se encontró introductores de ganado porcinos revisando sus animales sin la vestimenta apropiada. Por otro lado se observó patas y cabezas de algunos animales faenados en contacto directo con el suelo. En el lugar de oreo no se encontraba ningún médico veterinario presente.



SALA DE FAENAMIENTO

Se visitó la sala de faenamiento de bovinos, en este lugar se sacrifican diariamente alrededor de 450 bovinos. Los animales son identificados por lotes, dependiendo del introductor se colocan marcas individuales sobre la piel del animal con la finalidad de ser reconocidos y evitar confusiones, estas marcas al ser retiradas de la piel del ganado son grabadas en el musculo de la canal y el hígado con cortes de cuchillo en superficies visibles. Por otro lado se evidencia la falta de ligado en el paquete digestivo.

En esta área se encontró la presencia de un veterinario que era el responsable de revisar tanto vísceras rojas, blancas y canales, se constató que el veterinario no cuenta con todas las facilidades para realizar la inspección veterinaria en el caso de vísceras, ya que cuando encontraba un órgano que requería una inspección más minuciosa, el profesional debía bajar desde las bandejas de traslado de la plataforma hacia el suelo, siendo esto no solo incomodo sino que además las canales continuaban su recorrido sin inspección alguna.

SALA DE PORCINOS Y OVINOS

Por operatividad de la empresa del Rastro Metropolitano de Quito al comenzar la jornada de faenamiento prima su actividad en el sacrificio del ganado porcino, una vez concluida esta actividad moviliza al personal para el faenamiento de ovinos en una línea de procesamiento paralela a la de cerdo. En este punto se pudo observar que la sala de ovinos no se encuentra totalmente limpia para empezar el sacrificio ya que residuos de la sala de porcinos de alguna forma llega a este lugar.

En el área de faenamiento de porcinos se está realizando el flameo con gas doméstico sin las seguridades necesarias.

Además en esta sala al igual que la de faenamiento de bovinos no se ligan los contenidos intestinales y los animales son identificados por lote del introductor al que pertenece.

La nave de faenamiento de porcinos y ovinos dispone de pediluvios pero no están habilitados.

Cabe mencionar que todas las salas de faenamiento se encontraban introductores desprovistos de gorras, botas, mandiles, cubre bocas, guantes, etc.

SALA DE VISCERAS

En la sala de vísceras laboran personal perteneciente a la empresa de rastro y también trabajadores de las personas que manejan el negocio de vísceras, esto propicia el ingreso de compradores y demás que no cuentan con el equipamiento apropiado ni vestimenta para esta actividad. Además se observa patas y cabezas de los animales faenados en contacto directo con el suelo.



SACRIFICIO DE URGENCIA

El Rastro Metropolitano de Quito cuenta con un área de faenamiento emergente, se evidencia que este espacio está siendo ocupado para faenar cerdos que son sacrificados y flameados en el mismo lugar, el área sobrante de este lugar es poco salubre y con vísceras en el piso, por tanto el lugar no está cumpliendo con el fin para el que fue creado y aparentemente no ofrece las garantías sanitarias necesarias para realizar sacrificios de urgencia.

OTRAS ESTRUCTURAS

Las instalaciones cuentan con una cámara refrigerante, estructura aledaña a la sala de oreo, al momento de la visita dicha cámara no está funcionando ni dando servicio alguno.

El Camal cuenta con un laboratorio que está siendo usado para pruebas y análisis de la planta de tratamiento de aguas residuales y no presta servicio alguno para analizar la calidad de la carne.

En las instalaciones de la Empresa de Rastro funciona una planta que está procesando la sangre de los animales que aquí se faenan y por otra parte poseen también un incinerador.

TRANSPORTE

El Rastro de Quito ha trabajado intensamente en mejorar la forma de transportar la carne que sale desde su centro de faenamiento, para esto los vehículos que movilizan la carne se encuentran funcionando con termoking (sistema de refrigeración), se ha evidenciado que el interior de los vehículos esta hecho de tol.

RECEPCION DE DOCUMENTOS

El Camal Metropolitano cuenta con una oficina de recepción de documentos, en este lugar se registra por medio de un programa electrónico el ingreso de animales y se receptan las guías de movilización, emitidas por la autoridad competente. El lugar destinado para esta actividad no cuenta con archivadores o demás sistemas que permitan el almacenamiento y clasificación de guías, es así que en este lugar se encuentran mezclados tanto guías de porcinos como bovino y ovinos

Con actividad extra, fuera de la visita, personal de AGROCALIDAD acude nuevamente al Rastro Metropolitano de Quito el día martes 27 de agosto del 2013 con el fin de revisar las guías de movilización receptadas en este lugar, encontrando las siguientes novedades:



PROVINCIA QUE EMITE LA GUIA	No. DE GUIAS	NOVEDAD ENCONTRADA
Loja	1	El destino incluía provincia y cantón y se puede notar que los demás espacios quedaron vacíos y fueron llenados después por otra persona.
Cotopaxi	29 guías	Sin nombre del Médico veterinario con sello de la Gobernación de la Provincia de Cotopaxi-Jefatura Sigchos
	3 guías manuales	Con la misma rúbrica en nombre del veterinario, firma del responsable, firma del interesado.
	2 guías manuales	Guías con membrete de SESA emitidas en el Cantón Pujili.
	1 guía manual	Dirigida a Feria de Sangolqui.
Imbabura	8 guías manuales	Sin nombre del médico veterinario, solicitadas por Integración Avícola Oro
	6 guías electrónicas	Autorizadas al grupo Oro, con destino camal de Yaruquí y otras como camal de Cumbaya.
	3 guías electrónicas	Autorizadas al grupo Oro donde por la impresión no puede verse la parroquia de destino.
Orellana	8 guías manuales	Sin nombre del veterinario
	2 guías manuales	Sin nombre del veterinario ni firma de responsabilidad.
Manabí	3 guías manuales	Emitidas para bovinos, sin datos del Certificado de Vacunación ni



		fecha de la misma.
Santo Domingo de los Tsáchilas	144 guías manuales	Sin datos del Certificado de Vacunación ni fecha de la misma, algunos con el No. 8910111111
	57 guías electrónicas	Con el mismo número de CUV 8910111111 y de fecha 01-01-2009
	1 guías electrónicas	Dirigidas a feria de Chillogallo
	2 guías electrónicas	Dirigidas al Camal de Sangolqui, (este Camal se encuentra clausurado).
	1 guía electrónica	Dirigida a Feria Asogan
	1 guía manual	Sin nombre del médico veterinario, ni firma de responsabilidad.
	2 guías manuales	Sin especificar a que parroquia del Cantón Quito (en el cantón Quito hay 7 mataderos)
	2 guías manuales	Con información del certificado de vacunación del 2012.
Pichincha	1 guía manual	Con destino a la feria de Salcedo y la información de fechas adulterada.
Otras	1 guía no oficial	Guía de emisión de la empresa MAYMOR.

III.- CONCLUSIONES.-

El Camal Metropolitano de Quito no debe olvidar su función sanitaria y su compromiso con la Salud Pública, por tal motivo debe equiparar sus procesos administrativos con los procesos sanitarios para esto debe abastecerse de los veterinarios necesarios para que esta actividad se cumpla correctamente.



Además las estructuras que posee para su funcionamiento deben utilizarse para los fines con las que fueron propuestos, es así que el camal sanitario debe encontrarse libre, limpio y equipado para cumplir con los sacrificios de urgencia que sean necesarios, el laboratorio debe aprovisionarse de los materiales necesarios para el análisis de la carne y animales que llegan a este centro de faenamiento, estructuras como pediluvios deben encontrarse habilitados, etc.

En este momento el país tiene más de dos años sin brotes de fiebre aftosa, el objetivo es para el año 2015 declararse país libre de fiebre aftosa con vacunación, esto implica que se podrán exportar subproductos cárnicos, para que esto sea posible, los camales en funcionamiento también deben elevar su estándar sanitario y el Camal Metropolitano de Quito debe ser el referente de los camales municipales en la provincia de Pichincha.

El presente informe no es un documento habilitante que permita obtener un Permiso de Funcionamiento, exentarse de futuras visitas técnicas y/o un certificado de condiciones higiénico sanitarias.

IV.- RECOMENDACIONES:

- A. Con el fin de dar cumplimiento a lo estipulado en la Ley de Sanidad Animal publicado en el Registro Oficial Suplemento N° 315 de 16 abril de 2004, en su Artículo.4.- "*El Ministerio de Agricultura y Ganadería ejercerá el control sanitario de las explotaciones ganaderas, establecimientos de preparación de alimentos para el consumo animal, fábricas de productos químicos y biológicos de uso veterinario y de su almacenamiento, transporte y comercialización.*"; y en el Artículo 11.- "*Los mataderos o camales y demás establecimientos de sacrificio de animales o aves, remitirán periódicamente al Ministerio de Agricultura y Ganadería, los resultados de los exámenes anteriores y posteriores al sacrificio; y, de existir indicios de enfermedades transmisibles...*" y del Reglamento a la Ley sobre mataderos, inspección, comercialización e industrialización de la carne, Capítulo I Artículo 4.- "*La inspección sanitaria corresponde a control ante mortem y post mortem de los animales de abasto, a la recepción de los mismos en los camales, manipulación, faenamiento, elaboración, almacenamiento, rotulaje, transporte, comercialización y consumo de carnes destinadas o no a la alimentación humana*".



La Empresa Metropolitana de Rastro de Quito, en los días de faenamiento del Camal Metropolitano de Quito debe contar con al menos cinco veterinarios para poder cumplir con la inspección sanitaria, que son parte de sus procesos y cuya distribución puede tener la siguiente lógica:

- Dos veterinarios en el faenamiento de bovinos uno que pueda inspeccionar las canales, otro las vísceras,
- Un veterinario para la inspección de porcinos y ovinos
- Un veterinario para el control en despacho.
- Un veterinario para el control ante mortem, y sacrificio de urgencia.

Referente al laboratorio que tiene el Camal Metropolitano, se debe habilitar el esta área tanto para el control ante mortem como post mortem, esto garantizará mayor seguridad sanitaria a los productos que están siendo faenados.

- B. En el Reglamento a la Ley sobre Mataderos inspección, comercialización e industrialización de la carne Capítulo III de la Matanza de Emergencia Artículo 21 cita: *"El Médico Veterinario Inspector dispondrá que se proceda la matanza de emergencia en los casos siguientes:*
- a) Si durante la inspección ante - mortem regular, 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 temerse que su estado se deteriore a menos que sea sacrificado inmediatamente;*
 - b) En los casos de traumatismo accidentales graves que causen marcado sufrimiento o pongan en peligro la supervivencia del animal o que con el transcurso del tiempo podría causar la inaptitud de su carne 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.*

En cuanto al camal sanitario, debe ser utilizado con la finalidad para la cual fue creado, en concordancia al artículo arriba expuesto, además debe estar limpio y provisto de todos los materiales que se necesitan para este tipo de faenamiento. En el caso particular de los cerdos encontrados en estas instalaciones, no deben ser sacrificados aquí, ya que estos no cumplen las condiciones para ocupar este sitio, además incumplen las medidas sanitarias necesarias para su sacrificio.

- C. La Ley de Erradicación de fiebre aftosa estipula en su Artículo 12.- *"El SESA, (hoy AGROCALIDAD) la CONEFA (cesado funciones) y las administraciones de los camales controlarán el ingreso del ganado bovino destinado al faenamiento. No*



será permitido el sacrificio de ganado bovino que haya sido movilizado sin la correspondiente guía de movilización”.

Por tal motivo para permitir el ingreso de animales Empresa de Rastro Metropolitano de Quito se debe receptar obligatoriamente las guías de movilización, la información debe coincidir con el lugar al que están destinados. La información receptada debe ser archivada en con un orden lógico para su fácil manejo.

- D. Basados en lo que indica el Reglamento de Permisos de Funcionamiento N° 818, del 19 de diciembre del 2008, en su Artículo 1.- *“El control y vigilancia sanitaria es un conjunto de actividades específicas que de conformidad con la Ley Orgánica de Salud y más disposiciones reglamentarias está obligado a realizar el Ministerio de Salud Pública a través de sus dependencias competentes, con el propósito de verificar el cumplimiento de los requisitos técnicos y sanitarios de los establecimientos comerciales y otros donde se desarrollan actividades: atención de salud, producción, manipulación, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de productos destinados al uso y consumo humano”* y según la tipificación de los establecimiento sujetos a control y vigilancia sanitaria, los centros de faenamiento deben contar con condiciones higiénico sanitaras adecuadas.

Por tal motivo se debe cambiar el vidrio superior de la segunda planta de la entrada al área de desposte de bovinos que viene desde los vestidores.

Las patas, cabeza y vísceras de los animales faenados bajo ninguna circunstancia deben mantener contacto con el suelo.

En el área de vísceras los accesos de entrega deben estar cubierto de tal manera que impida el acceso a roedores, insectos y demás.

Los bebederos de agua de los animales están en pésimas condiciones, deben ser habilitados.

Personal no autorizado bajo ninguna circunstancia debe encontrarse dentro de las instalaciones donde se faenan los animales y aún peor si no cuentan con indumentaria apropiada para este trabajo.

Todos los equipos y materiales utilizados para el faenamiento de animales de abasto deben ser limpiados con abundante agua antes de ser utilizados y después de su uso, al final de la jornada.

La documentación referente a control de plagas, tratamiento de agua de eliminación, gestión de desechos, etc. Deben estar en un solo lugar, de fácil acceso para su revisión en caso de inspección por parte de la autoridad sanitaria y para su uso interno.

El Permiso de Funcionamiento si bien es cierto al momento se encuentra vigente, se recomienda que su renovación debe ser ejecutada con tiempo, sin esperar a último momento.



AGROCALIDAD
AGENCIA ECUATORIANA
DE ASEGURAMIENTO
DE LA CALIDAD DEL AGRO



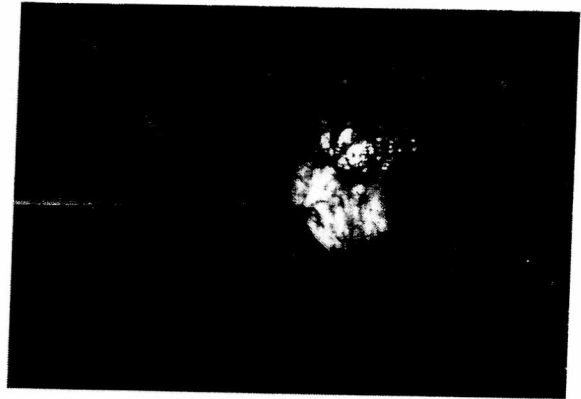
Ministerio
de Salud Pública

Agencia Nacional de Regulación, Control
y Vigilancia Sanitaria - ARCSA

El transporte de animales faenados se debe realizar en condiciones adecuadas de temperatura y el materia ideal de las estructuras donde se trasportará la carne en refrigeración es acero inoxidable.

V.- ANEXOS

1. Imágenes de incumplimiento visualizados (serán colocadas a penas la Intendencia envíe las fotos)



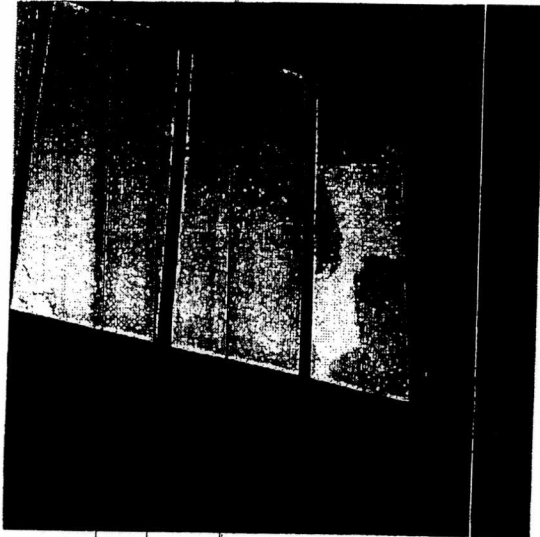


AGROCALIDAD
 AGENCIA ECUATORIANA
 DE ASEGURAMIENTO
 DE LA CALIDAD DEL AGRO



Ministerio
 de Salud Pública

Agencia Nacional de Regulación, Control
 y Vigilancia Sanitaria - ARCSA



GRITS/

Estimada Dra. Paola Echeverría

Ing. Carlos Luis Calderón E
FUNCIONARIO ARCSA

Dra. Paola Echeverría
**FUNCIONARIA
 AGROCALIDAD**

INSPECTOR FECUARIO
AGROCALIDAD
 AGENCIA ECUATORIANA
 DE ASEGURAMIENTO
 DE LA CALIDAD DEL AGRO
 Coordinación Pichincha

EMPRESA PÚBLICA METROPOLITANA
 DE RASTRO QUITO
 FIEL COPIA DEL DOCUMENTO
 QUE REPOSA EN EL ARCHIVO

Paola Echeverría
 RESPONSABLE