

Jaime

Oficio No: ACDC -2016-0001633
 Quito D.M., 09 DIC 2016

Magister
 Soledad Benítez
PRESIDENTA DE LA COMISIÓN DE COMERCIALIZACIÓN
 Presente.-

Asunto: En atención a Oficio No.: SG-2404

De mi consideración:

En contestación a Oficio No.: SG-2404 con ticket # 2016-537234 con Hoja de Control No. 4564 mediante el cual solicita "Se remita de manera prioritaria, un informe pormenorizado" referente al caso del grupo de comerciantes del Mercado Cotocollao (sección vísceras) quienes expusieron su preocupación por los desalojos que se estarían realizando en el interior del mercado, me permito informar lo siguiente:

En base a los informes emitidos por la Empresa Pública Metropolitana de Rastro Quito, la Secretaría de Salud y la Unidad Técnica de la Agencia Distrital del Comercio, donde se indica que las instalaciones usadas como bodegas no son aptas para el corte de cabezas y el lavado de vísceras por cuanto dichas instalaciones no cumplen con las normas de salubridad y debido a su alto grado de contaminación son perjudiciales para la ciudadanía, la Agencia Distrital del Comercio procederá al derrocamiento de las mismas. Cabe señalar que el derrocamiento de dichas bodegas no afecta al puesto de trabajo que cada comerciante posee dentro del mercado, espacio que debe ser usado exclusivamente para el expendio del producto y no para su procesamiento.

Información que remito a usted para los fines pertinentes.

Atentamente,

Crnl. (S.P.) Luis E. Montalvo G.
COORDINADOR DISTRITAL
AGENCIA DE COORDINACIÓN DISTRITAL DEL COMERCIO

QUITO MUNICIPIO DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO
 AGENCIA DE COORDINACIÓN DISTRITAL DEL COMERCIO

DESPACHADO

FECHA: 09 DIC 2016

RECIBIDO POR: 0001633

CON N°:

Elaborado por:	N. Pérez	DMFP	02-12-2016	
Revisado por:	T. Vásquez	DMFP	02-12-2016	

Anexo: Informe de la Empresa Pública Metropolitana de Rastro Quito
 Informe Secretaría de Salud
 Informe Unidad Técnica

SECRETARÍA CONCEJALIA

RECIBIDO:

FECHA: 12-12-2016

HORA: 12:22

SOLEDAD BENÍTEZ BURGOS
CONCEJAL

QUITO

Quito, 24 de octubre del 2016
OFICIO N° 0246-GG-EMRAQ-EP

Señor Coronel.
Luis E. Montalvo G.
COORDINADOR DISTRITAL
AGENCIA DE COORDINACIÓN DISTRITAL DEL COMERCIO
Presente.-

De mi consideración:

En atención a su solicitud en oficio No: ACDC 20-2016-001317 de fecha 12 de octubre del 2016, adjunto a la presente el informe No: 012-2016-DEV-JF emitido por los funcionarios: Doctor Ramiro Montesdeoca y el Señor Diego Caicedo, referente a la Inspección al Mercado de Cotocollao.

Por la atención que se digne en dar a la presente, le anticipo mi agradecimiento.

Atentamente,


Mauro Mendoza Alvaro
GERENTE GENERAL EMRAQ-EP
gp



CÓDIGO: FO-DI-02	 <p>EMPRESA PÚBLICA METROPOLITANA DE ABASTO EMRAQ-EP</p>	FECHA DE EMISIÓN: 05-01-2015	FECHA DE REVISIÓN:05-01-2015
		VERSIÓN: 01	
INFORME		PÁGINA: 1 de 3	

INFORME N°012-2016-DEV-JF

PARA: Dr. Mauro Mendoza.
GERENTE GENERAL EMRAQ-EP

DE: Dr. Ramiro Montesdeoca.
JEFE DEL DEPARTAMENTO VETERINARIO (E) EMRAQ-EP

ASUNTO: Inspección Mercado de Cotocollao.

FECHA: 17 de octubre de 2016.

24 - 10 - 2016
12 11 19
D

Con la finalidad dar cumplimiento a la sumilla inserta en el Oficio No: ACDC-2016-0001317; ponemos a su consideración ciertas observaciones y sugerencias de carácter netamente técnico y que no es potestad directa de la EMRAQ-EP, y que deberían apoyarse en los criterios de los entes de control oficial.

El día viernes 14 de octubre del año en curso, procedimos a realizar la visita con la finalidad de emitir criterio técnico sanitario con relación a las condiciones sanitarias de las instalaciones destinadas a la comercialización de subproductos (vísceras rojas y blancas) de animales de abasto en el Mercado de Cotocollao.

ASPECTOS ADMINISTRATIVOS.

El Mercado Municipal de Cotocollao funciona bajo la administración de la Agencia de Coordinación Distrital de Comercio (ACDC).

CONDICIONES OPERATIVAS Y SANITARIAS.

La concepción de un mercado es la de contar con áreas diseñadas técnicamente para que brinden las condiciones sanitarias para la presentación y expendio de productos para que no se alteren las características organolépticas y nutritivas propias de los mismos y que no representen peligro para los consumidores.

Este Mercado no cuenta con la infraestructura adecuada para llevar a cabo actividades de recepción, almacenamiento, preparación y comercialización de productos y subproductos cárnicos, condición que representa un riesgo latente por la falta de garantías sanitarias.

El concepto actual de seguridad alimentaria apunta a que los mercados mínimo cuenten con los espacios físicos básicos, que exista una distribución espacial y sanitaria de cada área y que se vigile permanentemente la condición sanitaria de todo el entorno.

El área destinada para la comercialización de vísceras es muy precaria, por lo tanto las actividades que allí se desarrollan, sin un esquema de procesos son producto de esta realidad.

CÓDIGO: FO-DI-02	 <p>EMPRESA PÚBLICA METROPOLITANA DE RASTRO EMRAQ-EP</p>	FECHA DE EMISIÓN: 05-01-2015	FECHA DE REVISIÓN:05-01-2015
		VERSIÓN: 01	
INFORME		PÁGINA: 2 de 3	

Los señores que realizan la comercialización en el mercado manifiestan su beneplácito por arreglos que van a realizar para su adecentamiento, sin embargo consideramos que estos arreglos deben contar con los criterios técnicos de los entes de control, para que todas los arreglos o intervenciones aporten en la erradicación de los actuales problemas sanitarios que lo realizan dentro el mercado.

Sin embargo se pudo evidenciar que en las áreas de comercialización de vísceras realizan recepción, almacenamiento, limpieza y preparación de los subproductos para su expendio, sin la más mínima consideración y cuidados de los preceptos sanitarios, como es el uso de CAL para el lavado de algunos subproductos (guata, librillo), sin tomar en cuenta que el uso de este producto (CAL) es contraproducente, de igual forma el flameo (chamuscado) de las patas.

Personalmente consideramos que las actividades de almacenamiento y preparación de los subproductos se deberían realizar en factorías específicas para este fin, en sitios ajenos al mercado donde no representen un foco de contaminación cruzada y afectación al medio ambiente.

Además al estar estas factorías dentro del mercado generan consumo inadecuado de recursos, y gastos por mantenimiento de alcantarillas por el uso indiscriminado de CAL (producto de uso en albañilería).

Para lograr un funcionamiento aceptable, el mercado mínimo debe considerar la existencia de una infraestructura básica, equipamiento mínimo y el desarrollo de un plan básico de gestión de procesos, aspectos que se resumen en:

- Área de recepción de subproductos listos para la exposición y venta (vísceras rojas, blancas, patas y cabezas).
- Áreas de expendio construidas y distribuidas adecuadamente.
- Frigoríficos panorámicos para la presentación y venta.
- Recuperación de contaminantes, desechos líquidos y sólidos.
- Indumentaria y equipos de protección personal.
- Gestión para normar y controlar las actividades de ingreso de vehículos con los productos y controlar la procedencia de los mismos, en horarios preestablecidos.
- Transporte sanitario de los productos (vísceras) tipo isotérmico y/o frigorífico.

CONCLUSIONES.

El área de vísceras, infraestructura y equipos no prestan las garantías operativas, sanitarias ni ambientales mínimas, condición que lo convierte en un verdadero riesgo para el consumidor y el entorno.

La condición actual no permite cumplir con los preceptos básicos de higiene y seguridad alimentaria.

2023

Month	Jan	Feb	Mar	Apr	May	Jun	Jul	Aug	Sep	Oct	Nov	Dec
Jan	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Feb	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
Mar	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5
Apr	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
May	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29
Jun	30	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Jul	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
Aug	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4
Sep	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
Oct	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
Nov	29	30	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Dec	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22

CÓDIGO: FO-DI-02		FECHA DE EMISIÓN: 05-01-2015	FECHA DE REVISIÓN:05-01-2015
		VERSIÓN: 01	
INFORME		PÁGINA: 3 de 3	

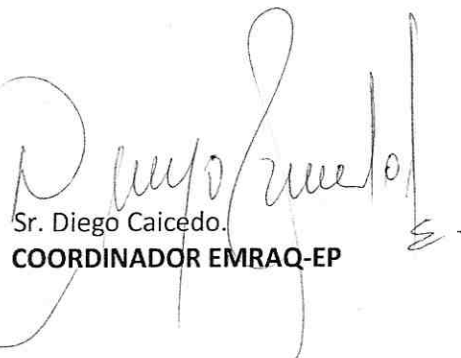
RECOMENDACIONES.

Ante la necesidad sanitaria inminente, la administración requerirá informes y asesoramiento de los entes de control oficial para que realicen las correcciones e implementaciones necesarias.

Vigilar la venta o expendio de productos que sean de dudosa procedencia y que no garanticen la idoneidad del producto.

Atentamente,


 Dr. Ramiro Montesdeoca.
JEFE VETERINARIO (E) EMRAQ-EP
 RMM


 Sr. Diego Caicedo.
COORDINADOR EMRAQ-EP

**SECRETARÍA DE SALUD
DIRECCIÓN DE PROMOCIÓN, PREVENCIÓN Y VIGILANCIA DE LA SALUD
PROGRAMA CONTROL DE INOCUIDAD ALIMENTARIA**

INFORME SOBRE LA VISITA AL MERCADO DE COTOCOLLAO

FECHA: 18/05/2016

HORA: 07h00-10h00

RESPONSABLES:

Silvia Espín

Secretaría de Salud (Dirección de PPVS)

Fabián Sevilla

Dirección de Mercados (ACDC)

Juan Yupangui

Dirección de Mercados (ACDC)

Manuel Chiriboga

Administrador del mercado

ANTECEDENTES.

En reuniones mantenidas anteriormente entre las instancias municipales; la Dirección de Mercados tomo la decisión de realizar una visita para una inspección al Mercado Municipal Cotocollao, con respecto a los giros de **tercenas, vísceras, mariscos**, para lo cual solicitó apoyo a la Secretaría de Salud para realizar la inspección.

DESARROLLO.

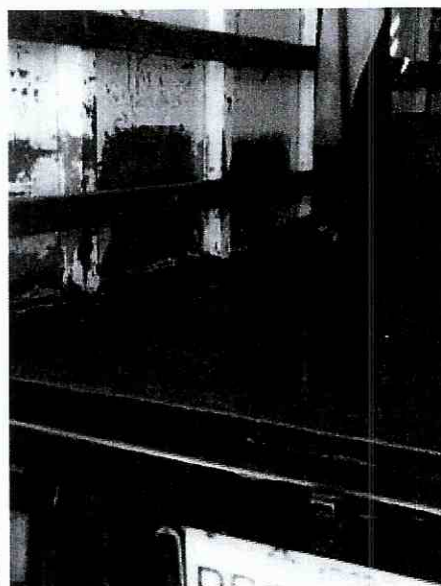
1. Metodología.

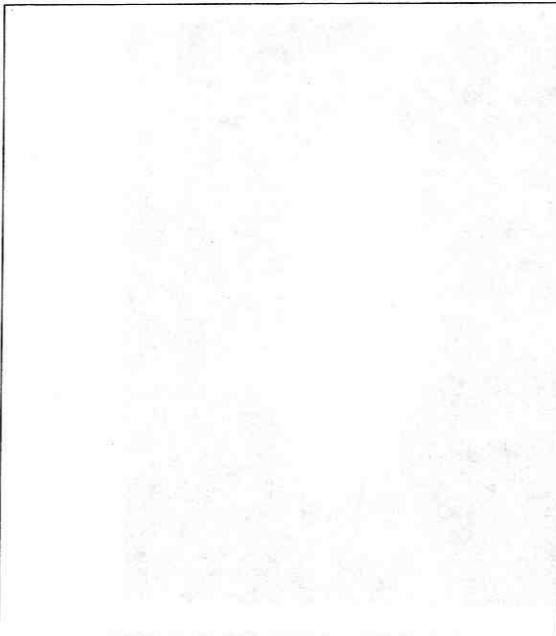
Se realizó una inspección visual y evidencia fotográfica de los procesos de transporte, limpieza, almacenamiento y expendio de productos cárnicos y mariscos.

2. Hallazgos.

TRANSPORTE

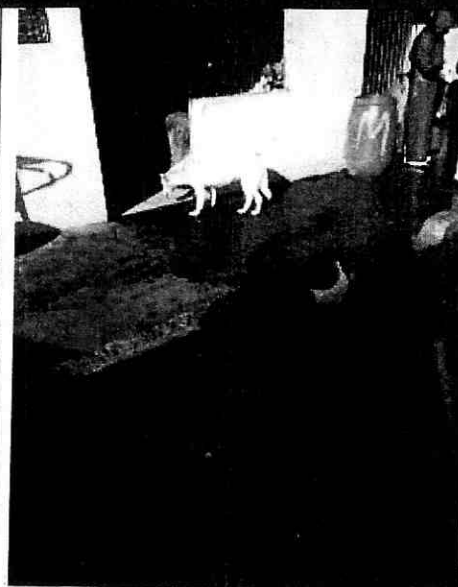
Existen algunos transportes; utilizados para trasladar las vísceras y demás productos cárnicos; que no cuenta con sistemas de enfriamiento interno.

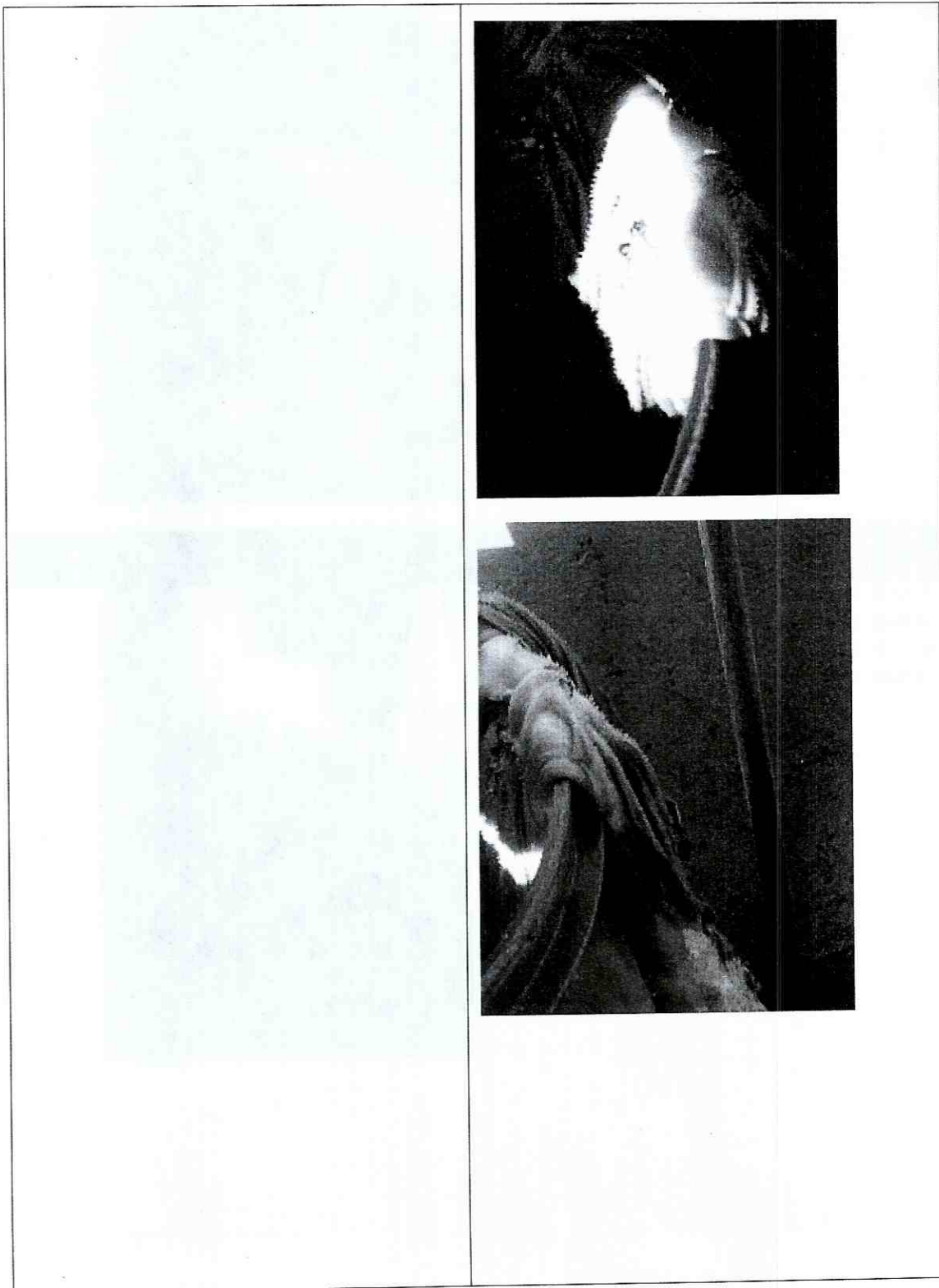




RECEPCIÓN

Para la recepción de los productos cárnicos, se utilizan tinajas que se encuentran en mal estado, y el área de recepción se encuentra en malas condiciones

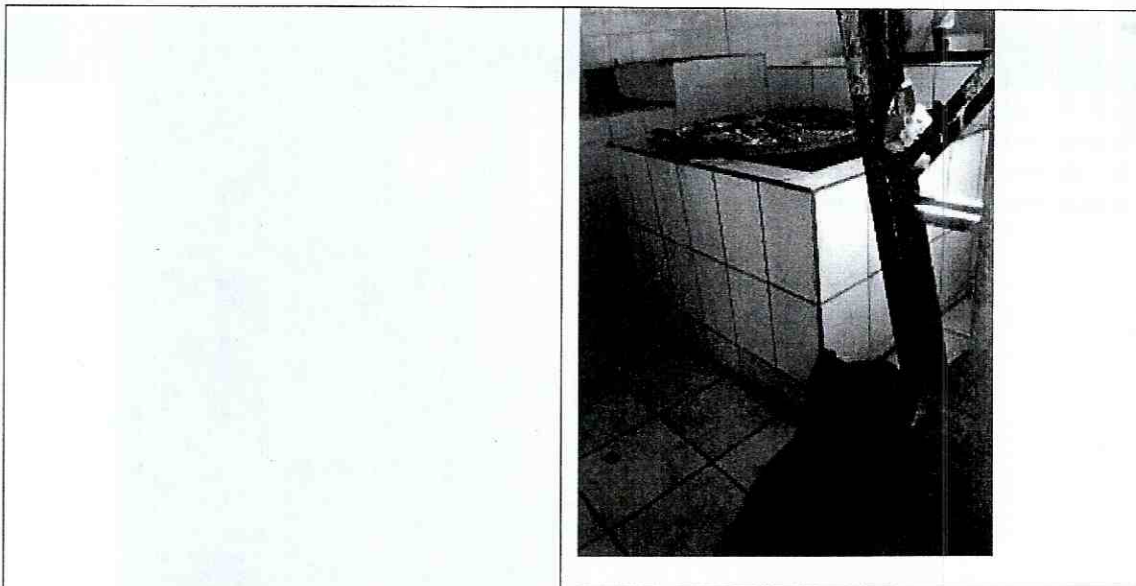




LAVADO

Las vísceras y productos cárnicos se lavan en lavabos que están en malas condiciones, existe la presencia de animales, los sifones se encuentran residuos de vísceras



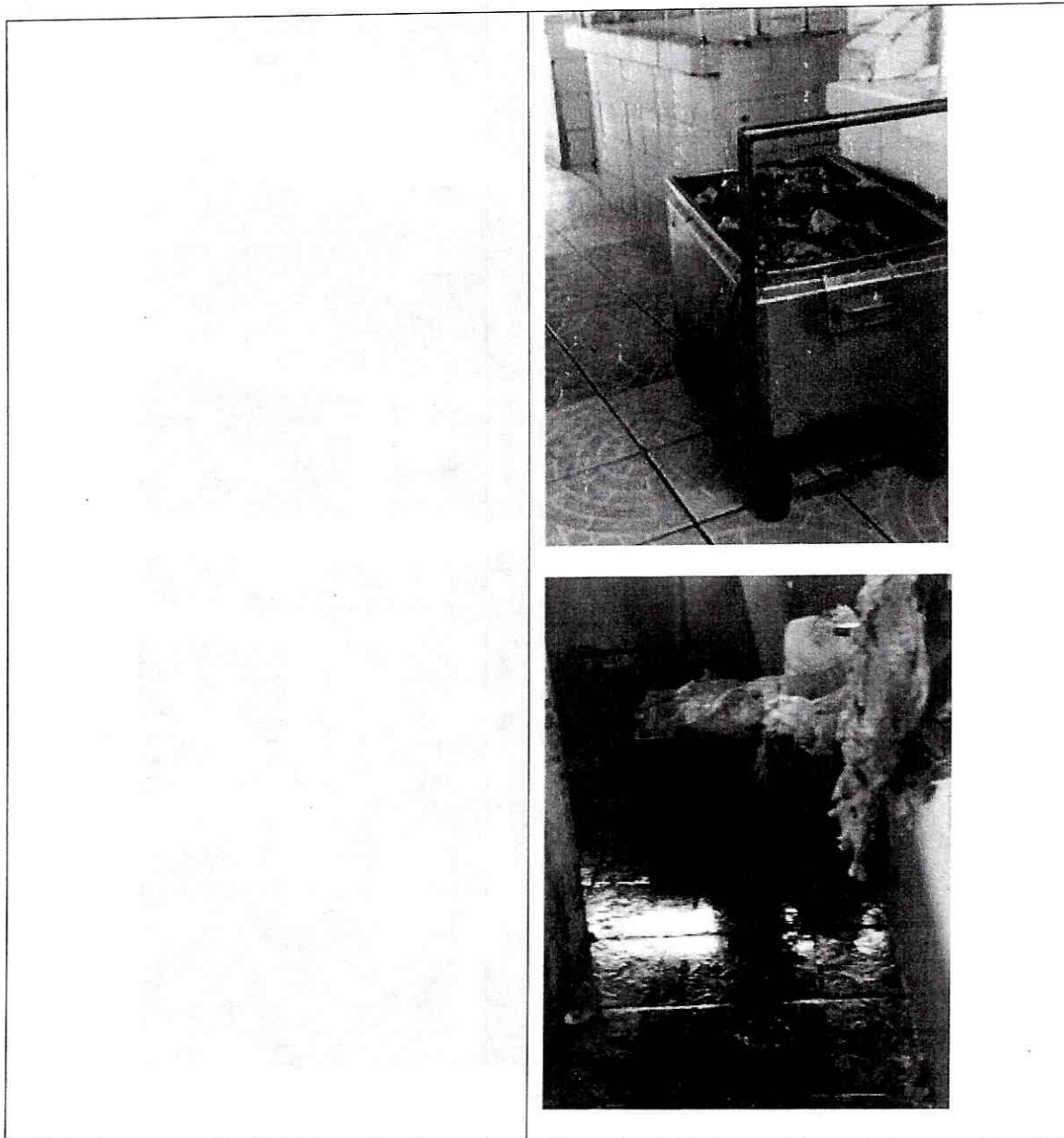


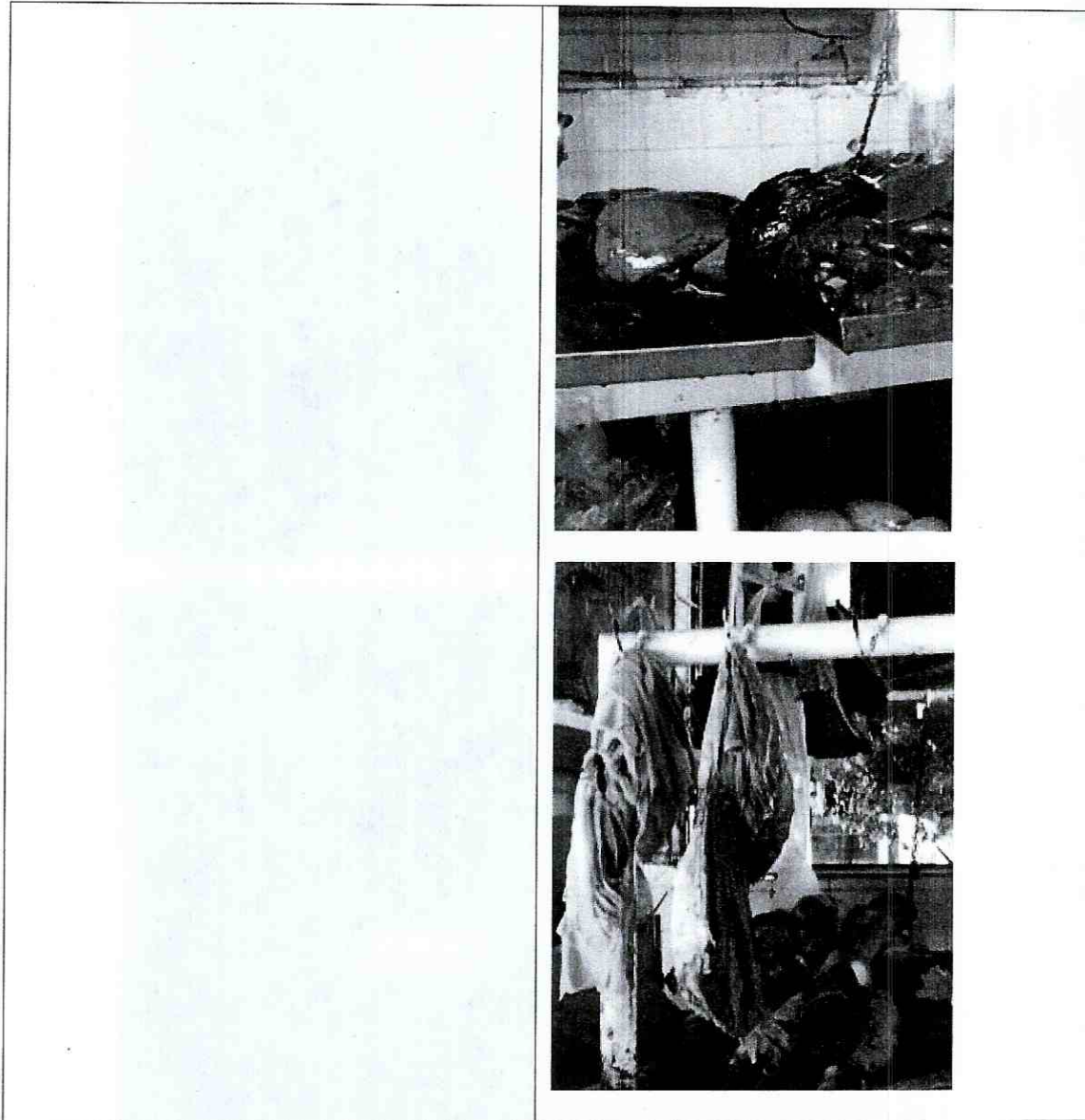
EXPENDIO

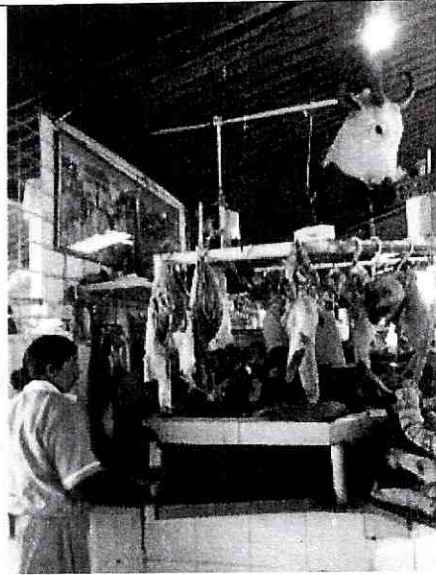
Los productos cárnicos y mariscos en algunos puestos no cuentan con sistemas de refrigeración para mantenerlos.

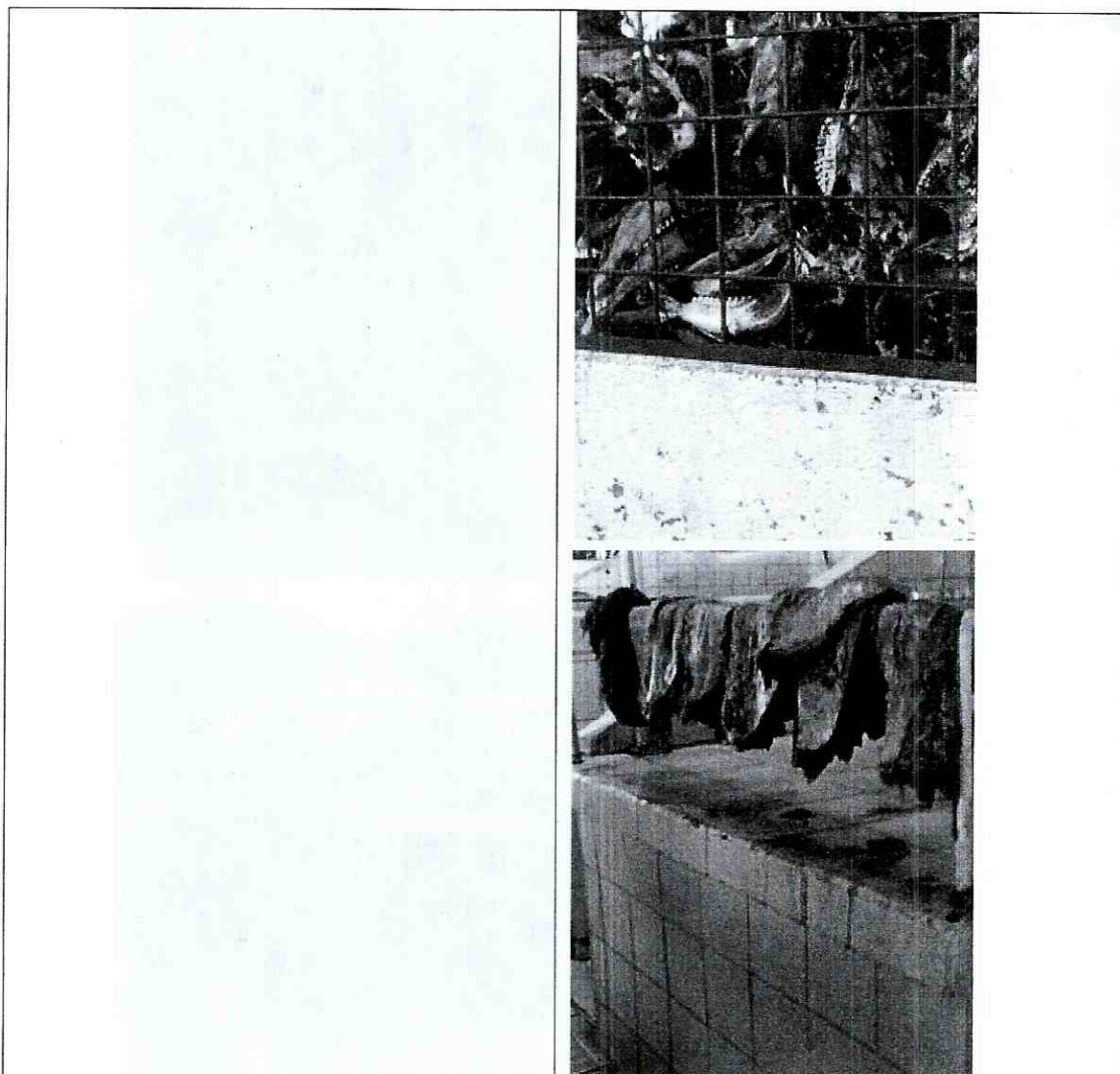
Los productos se encuentran almacenados en el piso, los ganchos para colgar los productos cárnicos están en mal estado y oxidados











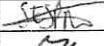

3. CONCLUSIONES.

- Durante la visita realizada al mercado Cotocollao se evidenció la falta de conocimiento sobre manejo correcto de alimentos por parte de los expendedores, lo que puede ocasionar un riesgo elevado para los consumidores de contraer alguna enfermedad transmitida por los alimentos.

4. RECOMENDACIONES.

- Es necesario hacer hincapié por parte de las entidades involucradas (ACDC, Secretaría de Salud, entre otras) para mejorar los controles de inocuidad a los mercados municipales, que estén dentro del DMQ y que sean competencia del Municipio de Quito.

- Involucrar a todas las instancias municipales competentes, para crear conciencia sobre el manejo adecuado de alimentos.
- Es importante tomar en cuenta que los alimentos no se pueden expender bajo esas condiciones, por lo que es recomendable evaluar cada uno de los puestos que expenden alimentos.

Elaborado por:	Silvia Espín	
Revisado por:	Dr. Pablo Acosta	

INFORME

INFORME No. ACDC-UT-2016-043
DM Quito, 04 de Octubre de 2016

PARA: Ing. Carlos Moreno
JEFE UNIDAD DE PLANIFICACIÓN

DE: Arq. Egdo. Robert Alarcón.
JEFE ÁREA TÉCNICA

ASUNTO: **INSPECCIÓN TÉCNICA A ZONA DE
PREPARACIÓN DE CARNES DEL
MERCADO "COTOCOLLAO"**

INTRODUCCIÓN:

El presente tiene por objeto dar a conocer el estado de la construcción de la zona de preparación de carnes del mercado "Cotocollao" de acuerdo a pedido verbal de el Ing. Thierry Vásquez director de la dirección de mercados ferias y plataformas de la ACDC, y en relación a memorando s/n del Tlgo. Miguel Valencia, Responsable de Mantenimiento, el cual recomienda una inspección técnica.

Cabe indicar que el presente informe solo recomienda cuales son las acciones a tomar ante el estado de la edificación, en el ámbito técnico, y no significa ninguna autorización ante las acciones que se decidan tomar, debido a que la dirección encargada de autorizar es la dirección de mercados de la ACDC.

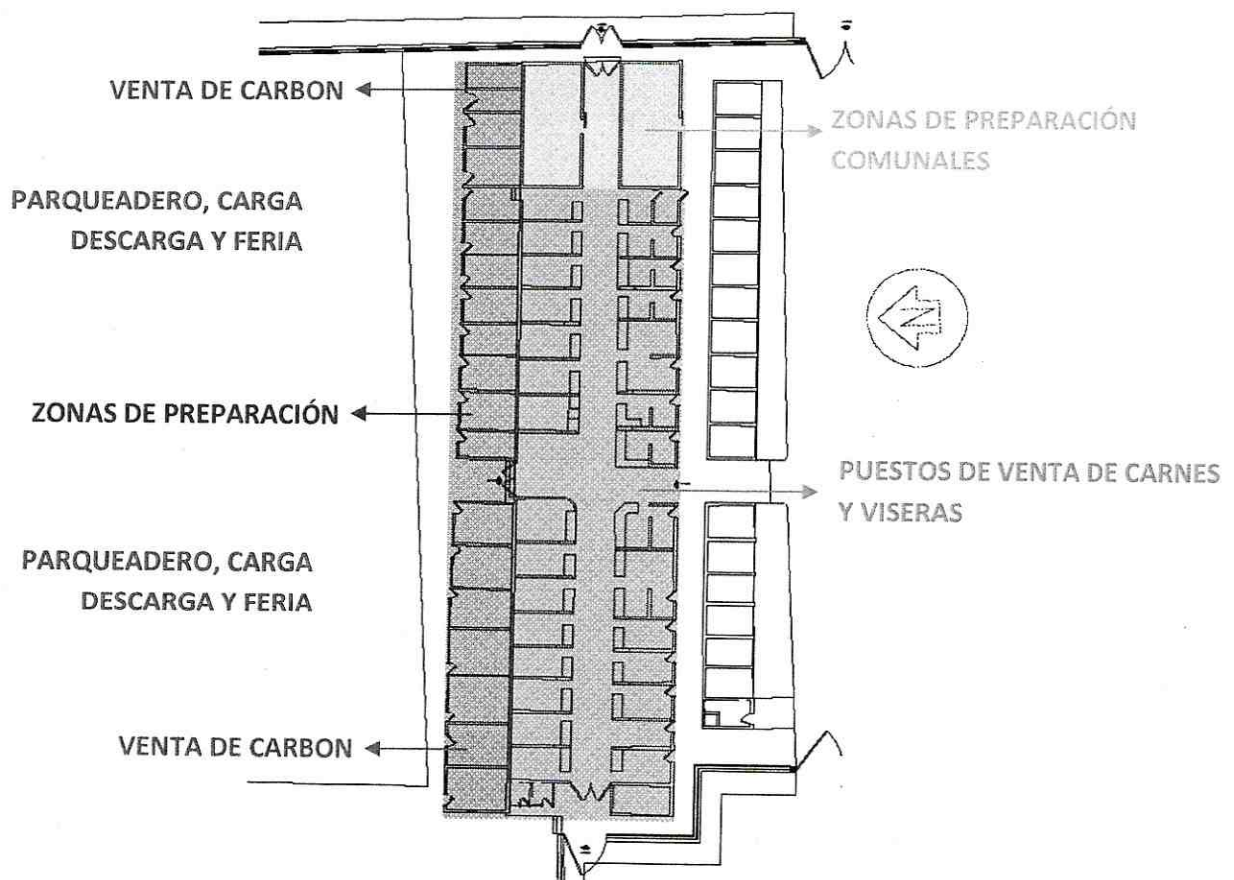
ANTECEDENTES:

Mediante solicitud verbal del Ing. Thierry Vásquez, el día 03 de Octubre de 2016 se pidió al área técnica que se realice una inspección técnica a la zona de preparación de carnes del mercado "Cotocollao" e informar sobre su estado físico, debido a que en aquella zona se realizan actividades de preparación de producto y debe cumplir con normas de salubridad y normas técnicas de construcción para precautelar la vida de comerciantes y clientes.

Por el pedido mencionado se realizó la inspección el 03 de octubre de 2016 con el administrador del mercado, el Sr. Manuel Machado.

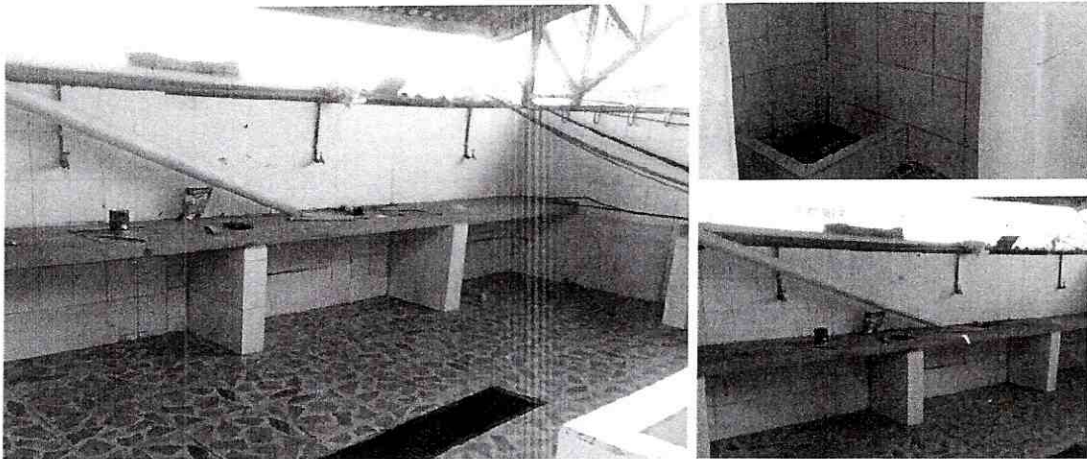
RESUMEN:

Ubicación de la zona de preparación:

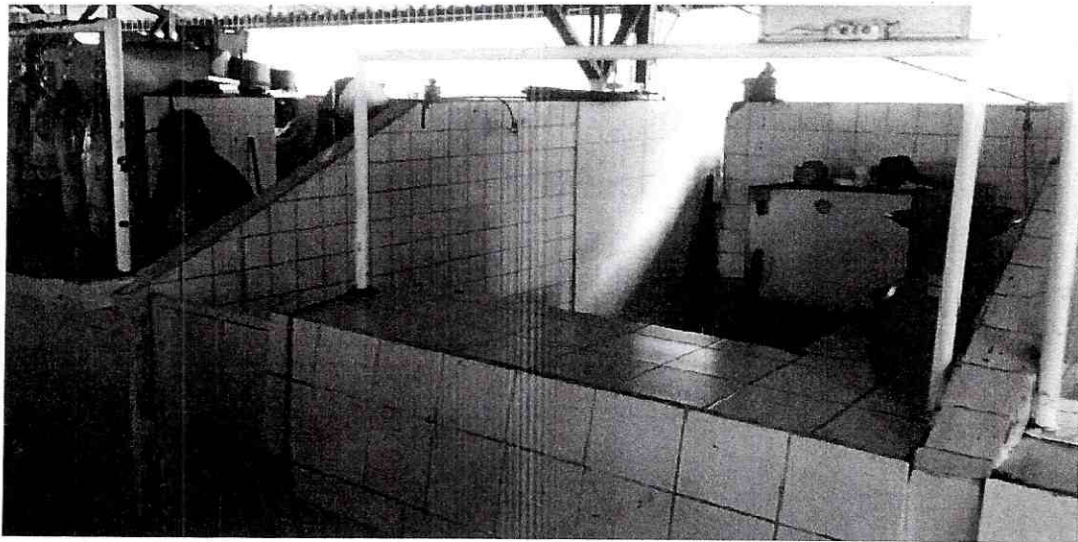


Observaciones sobre la ubicación:

- Se encuentran junto a venta de carbón que puede contaminar la carne.
- Los puestos de preparación se encuentran en el parqueadero, zona de carga y descarga y feria.
- Existen zonas de preparación comunal para el giro cárnicos y viseras
- Los puestos de venta son de gran tamaño.
- Los camiones de transporte de carne se estacionan de tal manera que las emisiones de carbono afectan al producto.



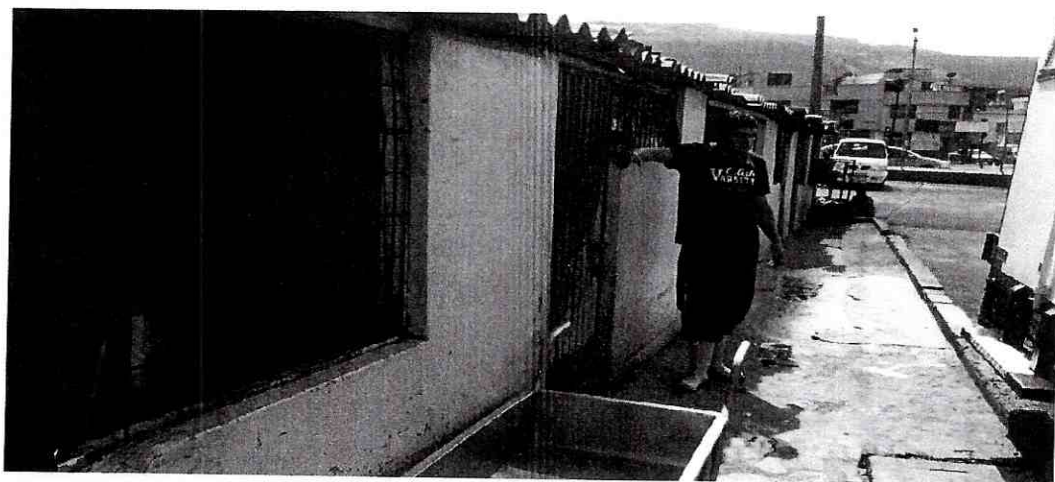
Zona de preparación comunal

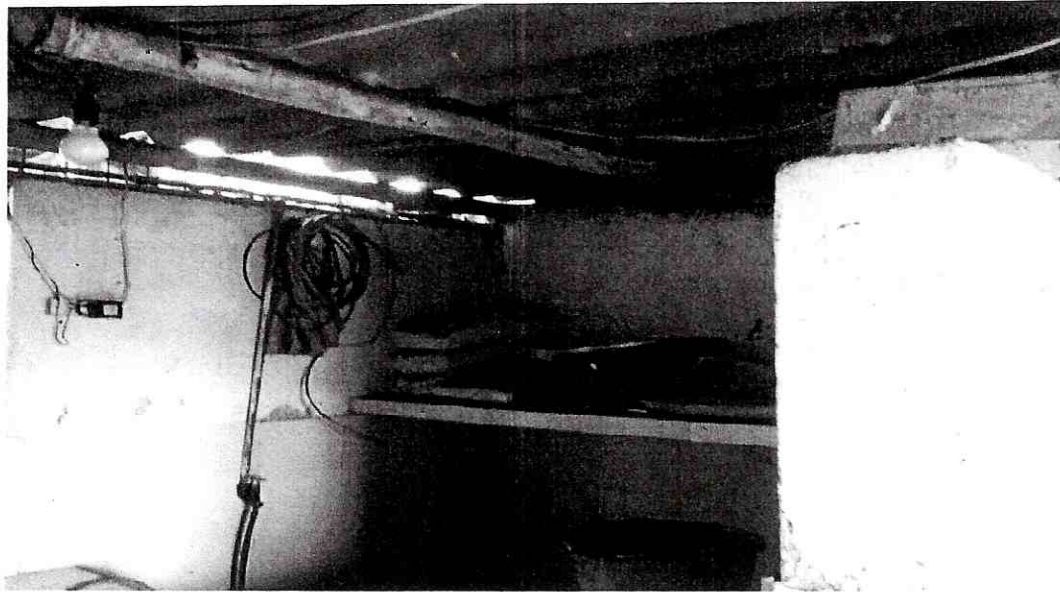


Puesto de venta tamaño (2.38frente x 4.34fondo)

Descripción de la edificación de las zonas de preparación construida:

La construcción es mixta de bloque y cubierta de madera y caña guadua, con recubrimiento de planchas de tol ondulado, las puertas son de tol doblado y estructura metálica con rejillas, el piso de hormigón con recubrimiento de cerámica, y en algunos puestos la mampostería con recubrimiento de cerámica.





Observaciones sobre la tipología de construcción:

- El tipo de acabados no es adecuado para el tipo de producto que se prepara.
- La estructura y recubrimiento de la cubierta son de mala calidad y de materiales que aumenta el calor considerablemente, y la estructura no tiene tratamiento, por esta razón se encontró hongos en la madera y humedad.
- El recubrimiento interior no es adecuado para el producto.
- Las instalaciones eléctricas son improvisadas y podrían ocasionar cortos circuitos en la edificación llevando a problemas mayores como incendios.
- Las puertas y accesorios de metal se encuentran en su mayoría oxidados.



paredes interiores de los puestos de preparación.



puertas en mal estado y piso no adecuado.



puestos con humedad.

CONCLUSIONES:

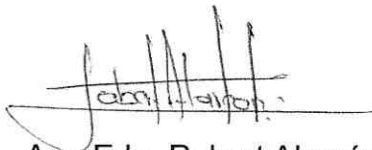
El espacio donde están funcionando las zonas de preparación están construidas de una manera no adecuada para ninguna de las cadenas que deben seguir los productos cárnicos, técnicamente los materiales utilizados y el tipo de construcción no cumplen con los requerimientos mínimos para edificaciones de venta de productos.

Tampoco se brinda mantenimiento continuo que es esencial para productos delicados como los cárnicos.


RECOMENDACIÓN:

Debido a los problemas encontrados en cuanto a la parte técnica de la edificación se recomienda derrocar los espacios salvo su mejor criterio, porque son lugares no adecuados para el servicio que pretenden prestar.

Atentamente,



Arq. Edo. Robert Alarcón.
TÉCNICO ÁREA TÉCNICA

Elaborado por:	R. Alarcón	UT	04-10-2016	
Revisado por :	Ing. C. Moreno	UT	04-10-2016	

MERCADO DE COTOCOLLAO

impreso por Silvia del Carmen Sarzosa Salazar (silvia.sarzosa@quito.gob.ec), 09/12/2016 - 10:19:13

Estado	abierto	Antigüedad	64 d 17 h
Prioridad	3 normal	Creado	05/10/2016 - 16:28:10
Cola	CONCEJO METROPOLITANO::Benítez Soledad	Creado por	Holmes Roldos María Elisa
Bloquear	bloqueado	Tiempo contabilizado	0
Identificador del cliente	SECRETARIA GENERAL DEL CONCEJO		
Propietario	sbenitez (Soledad Benitez Burgos)		

Información del cliente

Nombre: SECRETARIA GENERAL DEL CONCEJO
Apellido: SECRETARIA GENERAL DEL CONCEJO
Identificador de usuario: SECRETARIA GENERAL DEL CONCEJO
Correo: secretariadelconcejo@sincorreio.com

Artículo #6

De: "Silvia del Carmen Sarzosa Salazar" <silvia.sarzosa@quito.gob.ec>
Asunto: Actualización del propietario!
Creado: 09/12/2016 - 10:19:04 por agente
Tipo: nota-interna
Adjunto: OF_1633.PDF (306.4 KBytes)
 OF. 1633

Artículo #5

De: "Thierry Franklin Vasquez Flores" <thierry.vasquez@quito.gob.ec>
Asunto: Actualización del propietario!
Creado: 09/12/2016 - 09:45:24 por agente
Tipo: nota-interna
 Favor enumerar oficio.

Artículo #4

De: "Luis Enrique Montalvo Gonzalez" <luis.montalvo@epmrq.gob.ec>
Asunto: Actualización del propietario!
Creado: 10/10/2016 - 14:57:11 por agente
Tipo: nota-interna
 PARA SU ATENCIÓN.

Artículo #3

De: "Ximena Del Carmen Armas Sanchez" <ximena.arms@quito.gob.ec>
Para: Luis Enrique Montalvo Gonzalez <luis.montalvo@epmrq.gob.ec>
Asunto: Nota
Creado: 07/10/2016 - 12:12:56 por agente
Tipo: nota-interna
Adjunto: 2016-SG2403.pdf (21.7 KBytes)
 VA SECRETARÍA DE SALUD SG-2016-2403 2016-10-07

Artículo #2

De: "Ximena Del Carmen Armas Sanchez" <ximena.arms@quito.gob.ec>
Asunto: Actualización del propietario!
Creado: 07/10/2016 - 12:10:21 por agente
Tipo: nota-interna
Adjunto: 2016-SG2404.pdf (22.7 KBytes)
 VA AGENCIA DE COORDINACIÓN DISTRITAL DE COMERCIO

SG-2016-2404

2016-10-07

Artículo #1

De: "SECRETARIA GENERAL DEL CONCEJO SECRETARIA GENERAL DEL CONCEJO" <secretariadelconcejo@sincorreo.com>,
Para: CONCEJO METROPOLITANO::Secretaría General del I. Concejo
Asunto: MERCADO DE COTOCOLLAO
Creado: 05/10/2016 - 16:28:10 por cliente
Tipo: teléfono
SOBRE PEDIDO