

INFORME TÉCNICO DEL PROYECTO DE "ORDENANZA METROPOLITANA SUSTITUTIVA DEL LIBRO III.3. DE LA COMERCIALIZACIÓN. TÍTULO I. CAPÍTULO I DE LOS MERCADOS MINORISTAS Y FERIAS MUNICIPALES DEL CÓDIGO MUNICIPAL PARA EL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO"

1. ANTECEDENTES

Mediante memorando N°GADDMQ-SGCM-2024-0259-M, de 10 de febrero de 2024, el Abg. Pedro José Cornejo Espinoza, Prosecretario General, de la Secretaría General del Concejo Metropolitano de Quito, solicitó: la emisión de los informes técnicos y legales correspondientes, para el sustento del proyecto de "ORDENANZA METROPOLITANA SUSTITUTIVA DEL LIBRO III.3, DE LA COMERCIALIZACIÓN, TÍTULO I, CAPÍTULO I DE LOS MERCADOS MINORISTAS, Y FERIAS MUNICIPALES DEL CÓDIGO MUNICIPAL PARA EL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO"

La Secretaría de Salud, en coordinación con la Agencia Metropolitana de Coordinación de Comercio y las Administraciones Zonales, implementa la estrategia "Mercados Saludables" de conformidad con la norma NTE INEN 2687:2013 y el Manual para el reconocimiento y certificación de Mercados Saludables, emitido por el Ministerio de Salud Pública en conjunto con la Organización Panamericana de Salud. De acuerdo a este manual y a los últimos lineamientos emitidos en el 2023, los mercados son evaluados por Agrocalidad, la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCOSA), la Asociación de Municipalidades del Ecuador (AME) y la Coordinación Zonal 9.

En el año 2023 se implementó la estrategia en 16 mercados, de los cuales cuatro están certificados como Mercados Responsables con la Salud estos son: La Roldós, Rumiñahui, La Mena y Solanda. Para el presente año, se ha planificado implementar la estrategia en 16 mercados. En los otros, se realizan actividades de promoción de salud e inocuidad alimentaria.

2. ANALISIS DEL PROYECTO DE ORDENANZA

A continuación, se emiten las observaciones a la propuesta de ordenanza:

Texto original	Cambios propuestos	Fundamentación de la propuesta de cambio
<p>Artículo (...) . Aseo y mantenimiento. - La Entidad Rectora es la responsable de velar porque los mercados, se encuentren en condiciones habitables y que muestre a la ciudadanía y público consumidor, una buena imagen sanitaria de salubridad, seguridad y hospitalidad; por lo que, a través de los responsables de mercados, elaborará el plan anual de mantenimiento y aseo de los mercados, para el correcto funcionamiento de los mismos, cumpliendo con la norma técnica de espacio público:</p>	<p>Artículo (...) . Aseo y mantenimiento. - La Entidad Rectora es la responsable de velar porque los mercados, se encuentren en condiciones habitables y que muestre a la ciudadanía y público consumidor, una buena imagen sanitaria de salubridad, seguridad y hospitalidad; por lo que, a través de los responsables de mercados, elaborará el plan anual de mantenimiento y aseo de los mercados, con sus respectivos instructivos, registros e informes, para el correcto funcionamiento de los mismos, cumpliendo con la norma técnica de espacio público:</p>	<p>Manual de Mercados Saludables, parámetros para el reconocimiento: El mercado cuenta con servicios de limpieza y desinfección de la infraestructura. (Medios de verificación de la actividad: instructivos registros e informes)</p>
<p>c) La construcción de los mercados ferias y plataformas, debe ser sólida disponer de espacio suficiente para la instalación operación y mantenimiento del personal, usuarios y el traslado de materiales y alimentos.</p>	<p>Se plantea modificaciones al texto y se propone incrementar los literales d, e y f.</p> <p>c) La construcción de los mercados ferias y plataformas, debe ser sólida disponer de espacio suficiente para la instalación operación y mantenimiento del personal, usuarios y el traslado de materiales y alimentos. Los pisos, paredes y techos deben ser contruidos de materiales impermeables, no porosos que permitan la limpieza y mantenimiento. Los pisos deben ser de material antideslizante y liso, resistente a los golpes, libres de roturas y grietas;</p>	<p>Norma NTE INEN 2687:2013 Mercados Saludables. Requisitos</p> <p>4.1 Requisitos relativos a la infraestructura</p> <p>4.1.2.3 Los pisos, paredes y techos deben ser contruidos de materiales impermeables, no porosos que permitan la limpieza y mantenimiento.</p> <p>4.1.2.5 En las áreas donde se manipulan y preparan los alimentos, las uniones entre las paredes y los pisos, deben ser cóncavas (redondeadas) para facilitar su limpieza y desinfección.</p> <p>4.1.2.7 Los pisos deben ser de material antideslizante y liso, resistente a los golpes, libres de roturas y grietas.</p>

Texto original	Cambios propuestos	Fundamentación de la propuesta de cambio
	<p>d) En las áreas donde se manipulan y preparan los alimentos, las uniones entre las paredes y los pisos, deben ser cóncavas (redondeadas) para facilitar su limpieza y desinfección;</p> <p>e) Los techos, falsos techos e instalaciones suspendidas deben estar contruidos de manera que eviten la acumulación de suciedad, condensación, formación de mohos, desprendimiento de partículas y además faciliten su limpieza y mantenimiento.</p>	<p>4.1.2.10 Los techos, falsos techos e instalaciones suspendidas deben estar contruidos de manera que eviten la acumulación de suciedad, condensación, formación de mohos, desprendimiento de partículas y además faciliten su limpieza y mantenimiento.</p>
<p>e) El diseño y la distribución de los mercados, ferias y plataforma deben permitir un manteamiento limpieza desinfección de la infraestructura que minimice el riesgo de contaminaciones.</p>	<p>f) El diseño y la distribución de los mercados, ferias y plataforma deben permitir un manteamiento limpieza desinfección de la infraestructura que minimice el riesgo de contaminaciones. Las áreas internas del mercado deben estar divididas en zonas o giros según el nivel de higiene dependiendo de los riesgos de contaminación y de los alimentos;</p>	<p>Norma NTE INEN 2687:2013 Mercados Saludables. Requisitos</p> <p>4.1.2.2 Las áreas internas del mercado deben estar divididas en zonas o giros según el nivel de higiene dependiendo de los riesgos de contaminación y de los alimentos.</p>
<p>Articulo (...) .- De la Infraestructura.</p> <p>Se aumentó el literal i</p>	<p>i) Se debe disponer de un programa de control de plagas y roedores, que incluya diagnóstico situacional, fichas técnicas, registros e informes.</p>	<p>Norma NTE INEN 2687:2013 Mercados Saludables. Requisitos</p> <p>4.9 Requisitos relativos al control de plagas y roedores</p> <p>4.9.1 Se debe disponer de un programa de control de plagas y roedores.</p>
<p>j) El mercado ferias y plataforma deben contar con una guardería para el cuidado</p>	<p>j) El mercado ferias y plataforma deben contar con una guardería para el cuidado de los hijos de</p>	<p>Tomar en cuenta que muchos de los comerciantes son de la tercera edad, por lo que</p>

Texto original	Cambios propuestos	Fundamentación de la propuesta de cambio
<p>de los hijos de los ayudantes de los mercados;</p>	<p>los ayudantes de los mercados, previo estudio de necesidad;</p>	<p>se recomienda levantar un estudio de necesidad.</p>
<p>Artículo (...) .- De la Infraestructura. Se aumentó el literal l</p>	<p>l) El mercado debe tener un sistema de eliminación de desechos líquidos, que cuente con dispositivos de separación de grasa instalados individual o colectivamente, previo a la descarga de efluentes, de acuerdo a la normativa vigente.</p>	<p>Norma NTE INEN 2687:2013 Mercados Saludables. Requisitos 4.2.2.1 El mercado debe tener un sistema de eliminación de desechos líquidos, que cuente con dispositivos de separación de grasa instalados individual o colectivamente, previo a la descarga de efluentes, de acuerdo a la normativa vigente.</p>
<p>Artículo (...) .- De la Infraestructura. Se aumentó el literal m</p>	<p>m) El mercado debe contar con un sistema de recolección diferenciada interna de desechos (orgánicos e inorgánicos);</p>	<p>Norma NTE INEN 2687:2013 Mercados Saludables. Requisitos 4.2.3.1 El mercado debe contar con un sistema de recolección diferenciada interna de desechos (orgánicos e inorgánicos) ...</p>
<p>Artículo (...) .- De la Infraestructura. Se aumentó el literal n</p>	<p>n) Los desechos sólidos se deben retirar frecuentemente de los recipientes destinados para este fin ubicados en los puestos y demás áreas del mercado. Los recipientes para desechos sólidos en los puestos deben estar en buen estado higiénico cubiertos con una tapa, y con una funda plástica en su interior que facilite el retiro de los residuos;</p>	<p>Norma NTE INEN 2687:2013 Mercados Saludables. Requisitos 4.2.3.2 Los desechos sólidos se deben retirar frecuentemente de los recipientes destinados para este fin ubicados en los puestos y demás áreas del mercado. 4.2.3.3 Los recipientes para desechos sólidos en los puestos deben estar en buen estado higiénico cubiertos con una tapa, y con una funda plástica en su interior que facilite el retiro de los residuos.</p>
<p>Artículo (...) .- Obligaciones de los comerciantes. - Todo comerciante que mantenga contrato de concesión o contrato de arrendamiento está obligado a: Se aumentó el literal e, f y g</p>	<p>e) El manipulador de alimentos preparados debe contar con el certificado salud ocupacional; f) El manipulador de alimentos preparados debe usar vestimenta de protección acorde a la actividad que realice según el giro, la cual debe</p>	<p>Norma NTE INEN 2687:2013 Mercados Saludables. Requisitos 4.6.4.2 El manipulador de alimentos preparados debe usar vestimenta de protección acorde a la actividad que realice según el giro, la cual debe</p>

Texto original	Cambios propuestos	Fundamentación de la propuesta de cambio
	<p>mantenerse limpia, y en buenas condiciones; la vestimenta debe ser de color blanco o colores claros;</p> <p>g) El manipulador de alimentos preparados debe mantener el cabello cubierto totalmente con malla, gorro u otro medio, debe usar una mascarilla, uñas cortas y sin esmalte, sin joyas, libre de maquillaje, sin barba y bigotes al descubierto;</p>	<p>mantenerse limpia, y en buenas condiciones; la vestimenta debe ser de color blanco o colores claros.</p> <p>4.6.4.4 El manipulador de alimentos preparados debe mantener el cabello cubierto totalmente con malla, gorro u otro medio, debe usar una mascarilla, uñas cortas y sin esmalte, sin joyas, libre de maquillaje, sin barba y bigotes al descubierto.</p>
<p>Artículo (...). - Obligaciones de los comerciantes. - Todo comerciante que mantenga contrato de concesión o contrato de arrendamiento está obligado a:</p> <p>m) Actualizar anualmente el certificado de salud de comerciantes, empleados y ayudantes, el mismo que se lo deberá realizar en la Dirección Metropolitana de Salud o en el Ministerio de Salud. Los costos que generen esta actualización la solventarán los comerciantes;</p> <p>h) Permitir a las personas legalmente autorizadas la inspección o examen sanitario de sus puestos, en cualquier momento que lo soliciten;</p>	<p>o) Actualizar anualmente el certificado de salud de comerciantes, empleados y ayudantes, el mismo que se lo deberá realizar en la Secretaría Metropolitana de Salud o en el Ministerio de Salud. Los costos que generen esta actualización la solventarán los comerciantes;</p> <p>j) Permitir a las personas legalmente autorizadas realizar las visitas técnicas para control de parámetros de inocuidad alimentaria y toma de muestras en los puestos, en cualquier momento que lo soliciten;</p>	<p>RESOLUCIÓN ADMQ 022-2023 1.3.1.7</p> <p>Norma NTE INEN 2687:2013 Mercados Saludables. Requisitos</p> <p>4.6.3.6 Los alimentos y bebidas preparadas de consumo directo, deben ser sometidos periódicamente a análisis físicos, químicos y microbiológicos de acuerdo a un plan de muestreo técnicamente establecido, para verificar la inocuidad de los mismos.</p>
<p>Artículo (...).- Prohibiciones de los comerciantes. - Está prohibido a los comerciantes que</p>	<p>q) Comprar y vender carnes que no cuenten con el sello del centro de faenamiento como garantía</p>	<p>Norma NTE INEN 2687:2013 Mercados Saludables. Requisitos</p>

Texto original	Cambios propuestos	Fundamentación de la propuesta de cambio
<p>mantenga contrato de concesión o contrato de arrendamiento incurrir en cualquiera de las faltas que a continuación se mencionan, su inobservancia data motivo a las sanciones determinadas en el presente instrumento:</p> <p>Se aumentó el literal q</p>	<p>de haber realizado la inspección post-mortem Las carnes y productos cárnicos de procedencia clandestina deben ser rechazados.</p>	<p>4.4.1.2 Las carnes que se adquieran deben contar con el sello del centro de faenamiento como garantía de haber realizado la inspección post-mortem Las carnes y productos cárnicos de procedencia clandestina deben ser rechazados.</p>
<p>Artículo (...).- De la Capacitación gratuita. - La Entidad Rectora, realizará procesos de capacitación gratuita para los comerciantes de los mercados ferias y plataformas, en los diversos campos ocupacionales, que coadyuve a su desarrollo comercial, para lo cual, en coordinación con el Instituto de Capacitación Municipal (ICAM) elaborará anualmente el programa de capacitación y tecnificación para los comerciantes en general, que se deberán capacitar con una periodicidad de mínimo una vez al año en los siguientes temas:</p> <p>c) Programas de higiene sanitaria de mercados;</p> <p>e) Manipulación y presentación de alimentos;</p> <p>y) Prevención, erradicación y no repetición en violencia de género</p> <p>Se añadió el literal z</p>	<p>c) Buenas prácticas de higiene, manufactura y almacenamiento.</p> <p>e) Manipulación y presentación de alimentos, nutrición y actividad física;</p> <p>y) Derechos humanos, violencia de género, canales de protección de víctimas de violencia de genero.</p> <p>z) Prevención de consumo de alcohol, tabaco y sustancias estupefacientes y psicotrópicas y destrezas para el manejo de conflictos y el afrontamiento de ansiedad y estrés.</p>	<p>Manual para el reconocimiento y la certificación de mercados saludables - 2016</p>
<p>Artículo (...).- Infracciones muy graves.- Serán sancionadas por la autoridad competente, con la suspensión definitiva del contrato de concesión o</p>	<p>k) Comprar y vender carnes que no cuenten con el sello del centro de faenamiento como garantía de haber realizado la inspección post-mortem</p>	<p>Norma NTE INEN 2687:2013 Mercados Saludables. Requisitos</p>



Texto original	Cambios propuestos	Fundamentación de la propuesta de cambio
<p>contrato de arrendamiento, los comerciantes que incurran en cualquiera de las siguientes faltas: Se aumentó el literal k</p>	<p>Las carnes y productos cárnicos de procedencia clandestina deben ser rechazados.</p>	<p>4.4.1.2 Las carnes que se adquieran deben contar con el sello del centro de faenamiento como garantía de haber realizado la inspección post-mortem Las carnes y productos cárnicos de procedencia clandestina deben ser rechazados.</p>

CONCLUSIÓN

- Los cambios propuestos al proyecto de Ordenanza, se sustentan principalmente en los parámetros de la Norma NTE INEN 2687:2013 Mercados Saludables.

RECOMENDACIÓN

- La Agencia Metropolitana de Coordinación de Comercio, tiene competencias específicas relacionadas con los temas que aborda el proyecto de ordenanza, por lo cual sus aportes son fundamentales.

FIRMAS DE RESPONSABILIDAD

Aprobado por:	Directora de Promoción de la Salud y Prevención	Cecilia Tamayo	
Revisado por:	Coordinadora de Nutrición y Seguridad Alimentaria	Pamela Piñeiros	
Elaborado por:	Responsable de Inocuidad Alimentaria y Espacios Saludables	Zully Jaramillo	