

TEXTO UNIFICADO DE LEGISLACIÓN SECUNDARIA DEL MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA

Libro I DE LOS REGLAMENTOS A LAS LEYES

Título VIII

REGLAMENTO A LA LEY SOBRE MATADEROS, INSPECCIÓN, COMERCIALIZACIÓN E INDUSTRIALIZACIÓN DE LA CARNE

Capítulo I

DE LAS DISPOSICIONES GENERALES

Art. 1.- El presente reglamento establece las normas que regulan la construcción, instalación y funcionamiento de los mataderos o camales frigoríficos, la inspección sanitaria de los animales de abasto y carnes de consumo humano y la industrialización, transporte y comercio de las mismas.

Art. 2.- El tránsito y transporte del ganado en todo el territorio de la República es libre, debiendo cumplir con los requisitos sanitarios establecidos por el Servicio Ecuatoriano de Sanidad Agropecuaria (SESA) del MAG.

Art. 3.- Quedan sujetos a inspección y reinspección previstos en este reglamento los animales de abasto pertenecientes a las siguientes especies: bovina, ovina, caprina, porcina y otras aceptadas por la legislación ecuatoriana y destinadas al consumo humano.

Art. 4.- La inspección sanitaria corresponde a: control ante 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.

Art. 5.- La inspección sanitaria a que se refiere el artículo anterior será realizada por los médicos veterinarios colegiados oficiales o acreditados.

Art. 6.- La Comisión Nacional de Mataderos, de acuerdo con el artículo 7 de la Ley de Mataderos reformado, podrá proponer al MAG la modificación de las disposiciones constantes en este reglamento para actualizarla según las circunstancias.

Art. 7.- Los productores y comerciantes de ganado podrán comercializar sus animales en cualquier matadero de la República a excepción de la zona donde ha sido declarada en emergencia sanitaria; asimismo, los comerciantes de carne o las empresas procesadoras están facultadas para expender sus productos en cualquier mercado del país; dando cumplimiento a disposiciones que por mandatos de leyes u ordenanzas rijan sobre esta materia.

Capítulo II

DE LOS MATADEROS O CAMALES FRIGORÍFICOS

REQUISITOS GENERALES PARA SU FUNCIONAMIENTO

Art. 8.- Los mataderos y sus instalaciones, sean públicos, privados o mixtos para su funcionamiento, deben reunir las siguientes condiciones mínimas:

a) Estar ubicados en los sectores alejados de los centros poblados, por lo menos a 1 km de distancia, en zonas próximas a vías que garanticen fácil acceso y no susceptibles de inundaciones. No deben existir en sus alrededores focos de insalubridad ambiental, ni agentes contaminantes que sobrepasen los márgenes aceptables, con excepción de los que vienen funcionando con sujeción al Decreto Supremo No. 502-C, publicado en el Registro Oficial No. 221 del 7 de Abril de 1964, mediante el cual se expidió la Ley de Mataderos;

b) Disponer de los servicios básicos como: red de agua potable fría y caliente, en cantidad y calidad adecuada para atender las necesidades de consumo humano y las requeridas por cada cabeza de ganado faenado; sistemas de aprovisionamiento de energía eléctrica ya sea de una red pública o de un generador de emergencia propio del matadero; sistema de recolección, tratamiento y disposición de las aguas servidas; sistema de recolección, tratamiento y disposición de los desechos sólidos y líquidos que produce el matadero;

c) El recinto debe estar debidamente controlado de tal manera que se impida la entrada de personas, animales y vehículos sin la respectiva autorización;

d) En el área externa a la sala de faenamiento debe implementarse: patio para maniobras de vehículos, rampas para carga y descarga de animales, con instalaciones para lavado y desinfección de los vehículos, corrales de recepción, mantenimiento y cuarentena para ganado mayor y menor con abrevaderos de agua; mangas que conduzcan al cajón de aturdimiento, acondicionada con baño de aspersión, además, debe contar con sala de matanza de emergencia o matadero sanitario.

El corral destinado para porcinos debe tener cubierta.

La superficie de los corrales estarán de acuerdo a la mayor capacidad de faenamiento diario del matadero;

e) En el área interna: la obra civil debe contemplar la separación de las zonas sucias, intermedia y limpia; salas independientes para la recolección y lavado de vísceras, pieles, cabezas y patas; área de oreo y refrigeración de las canales. Todas estas dependencias con paredes de material impermeable, pisos antideslizantes de fácil higienización. Baterías sanitarias, duchas, lavamanos, vestidores. Canales de desagüe y recolección de sangre;

f) Construcciones complementarias: laboratorio general y ambulante, oficinas para la administración y para el servicio veterinario, bodegas, horno crematorio y tanque para tratamiento de aguas servidas; y,

g) Equipos: sistema de riel a lo largo de todo el proceso de faenamiento según la especie, tecles elevadores, tina de escaldado para cerdos, sierras eléctricas, carretillas y equipos para la movilización y el lavado de vísceras, tarimas estacionarias, ganchos, utensilios y accesorios para productos comestibles y no comestibles de material inoxidable. Además, deberán estar dotados de cisternas, bombas de presión y calderos para vapor.

AUTORIZACIÓN PARA LA CONSTRUCCIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE LOS MATADEROS

Art. 9.- La construcción, instalación, remodelación, funcionamiento de un matadero, de acuerdo al artículo 72 reformado de la Ley de Mataderos será autorizado por el MAG. Para el efecto, se presentará una solicitud dirigida al Ministro de Agricultura y Ganadería, a través de las subsecretarías regionales correspondientes, a la que deberá acompañarse, la documentación respectiva, según los términos de referencia establecidos por la unidad correspondiente de este Portafolio, y previo al cumplimiento de normas y procedimientos exigidos por las respectivas municipalidades.

La documentación indicada deberá ser enviada para el conocimiento de la Comisión Nacional de Mataderos, como organismo asesor y a las instancias correspondientes del MAG para el informe técnico.

Con los informes o recomendaciones emitidas por las instancias antes indicadas, el señor Ministro de Agricultura y Ganadería, resolverá, según lo establecido en la ley y el presente reglamento, en el término improrrogable de 30 días laborables.

Art. 10.- Los mataderos o camales frigoríficos que al momento se encuentren en servicio, deberán ser remodelados de manera que cumplan con los requisitos básicos indispensables para su funcionamiento, de conformidad con las disposiciones legales y reglamentarias que tienen relación con esta actividad.

Art. 11.- Los mataderos o camales frigoríficos en funcionamiento, serán evaluados anualmente para certificar su capacidad de beneficio, su condición de higiene sanidad, estado de conservación y funcionamiento, y el impacto ambiental, acción que la ejecutará, una comisión integrada por los delegados de las unidades administrativas competentes vinculadas directamente con la actividad. Cuyo informe técnico se remitirá a la Comisión Nacional de Mataderos para el trámite correspondiente.

DEL PERSONAL DE LOS CAMALES

Art. 12.- El personal que interviene directamente en las operaciones de faenamiento, transporte y distribución de ganado para consumo, deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- a) Poseer certificado de salud otorgado por el Ministerio de Salud Pública;
- b) Someterse al control periódico de enfermedades infecto - contagiosas que el Código de la Salud disponga en estos casos;
- c) Mantener estrictas condiciones de higiene personal durante las horas de trabajo. Los empleados deberán utilizar los uniformes apropiados según el área de trabajo, establecido por las autoridades competentes. Estas prendas serán de tela y en los casos en que la índole de los trabajos lo requiera, llevarán por encima de su vestimenta y no en sustitución de la misma, otra prenda de protección de material impermeable;
- d) La faena se iniciará con la vestimenta limpia. Cuando las prendas hayan estado en contacto con una parte cualquiera de animales afectados de enfermedades infecto contagiosas deberán ser cambiadas, esterilizadas y luego lavadas;
- e) El personal que trabaja en contacto con las carnes o productos cárnicos en cualquier local o cualquier etapa del proceso, debe llevar la cabeza cubierta por birretes, gorras o cofias, según sean hombres o mujeres;
- f) Está prohibido el uso de cualquier tipo de calzado de suela o material similar, éste deberá ser de goma u otro material aprobado por la autoridad competente. En ambientes donde las condiciones lo exijan se usarán botas de goma. Antes de comenzar las tareas diarias, el calzado deberá estar perfectamente limpio; y,
- g) La Comisión Nacional de Mataderos y el MAG, en coordinación con los establecimientos o camales frigoríficos del país propenderá a la capacitación del personal vinculado a esta actividad.

Los cursos de capacitación deben tener el carácter obligatorio.

Capítulo III

DEL FAENAMIENTO DE LOS ANIMALES

Art. 13.- Todos los animales de abasto, deben ser faenados obligatoriamente en los mataderos o camales autorizados, a fin de salvaguardar la salud pública, en sujeción a lo dispuesto en el artículo 12 de la Ley de Sanidad Animal.

Art. 14.- Todo animal o lote de animales, para ingresar al matadero o camal será previamente identificado, registrado y autorizado en base a los documentos que garanticen su procedencia y con la correspondiente certificación sanitaria oficial.

Art. 15.- Los animales a frenarse serán sometidos a la inspección ante y post - mortem por el servicio veterinario del establecimiento quien debe emitir los correspondientes dictámenes.

Art. 16.- Los animales que ingresen a los mataderos o camales deberán ser faenados, luego de cumplir el descanso mínimo de doce horas para el caso de bovinos y 2 a 4 horas para el caso de porcinos.

Art. 17.- Para el proceso de faenamiento, desde la matanza de los animales hasta su entrada a cámaras frigoríficas o su expendio para consumo o industrialización,, se procederá de acuerdo a las normas establecidas en la Decisión 197 de la JUNAC, Capítulo 3, ordinal 3.6 y a la Norma 1218 del 08 de febrero de 1985, carne y productos cárnicos. Faenamiento del Instituto Ecuatoriano de Normalización (INEN).

Art. 18.- La Dirección del matadero o camal deberá obligatoriamente estadísticas (sic) sobre: origen del ganado, por especie, categoría y sexo, número de animales faenados, registros zoonosológicos del examen ante y post - mortem y rendimiento a la canal. Esta información deberá ser reportada a la oficina más cercana del SESA, dentro de los primeros cinco días de cada mes, para el respectivo análisis y publicación.

MATANZA DE EMERGENCIA

Art. 19.- La matanza de emergencia será autorizada por el Médico Veterinario responsable de la inspección sanitaria.

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.

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.

Art. 22.- En casos urgentes, cuando durante el transporte del animal muere por causas accidentales y cuando no esté disponible, el Médico Veterinario Inspector o el auxiliar de inspección, el Director del Matadero podrá disponer la matanza de emergencia, siendo éste el único caso en que no se realice la inspección ante - mortem.

Capítulo IV

DE LA INSPECCIÓN SANITARIA

Art. 23.- La inspección sanitaria es obligatoria en todos los camales, debiendo realizarse a nivel de: instalaciones, inspección ante - mortem y post - mortem.

INSPECCIÓN DE LAS INSTALACIONES

Art. 24.- 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. 25.- Antes del inicio de las labores de faenamiento, la Dirección del matadero será responsable de que las operaciones de lavado, limpieza y desinfección de las instalaciones se realicen en las mejores condiciones higiénico - sanitarias, para lo cual se verificará la calidad de limpieza de los diferentes puntos del proceso con equipo denominado luminómetro, para conocer el valor del ATP (Trifosfato de Adenosina), elemento que está presente en colonias bacterianas, restos de alimentos, hongos y levaduras. Todo camal deberá contar con este instrumento.

Art. 26.- Los productos esterilizantes, desinfectantes y desinfectantes, que se utilicen, deberán cumplir con las especificaciones de acuerdo a la normatividad vigente en el país. Se evitará que dichas substancias entren en contacto con la carne y productos cárnicos.

INSPECCIÓN ANTE - MORTEM

Art. 27.- Antes del faenamiento, los animales serán inspeccionados en reposo, en pie y en movimiento, al, aire libre con suficiente luz natural y/o artificial. En los casos de presencia de animales enfermos o sospechosos de alguna enfermedad, deberán ser debidamente identificados y sometidos a la retención provisional.

Art. 28.- 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. 29.- 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 frenarse en el matadero sanitario, proceder al decomiso, cremar y/o industrializarlo para el consumo animal.

Art. 30.- En caso de muerte del o los animales en el trayecto o en 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. 31.- Al terminar la inspección ante - mortem, el Médico Veterinario Inspector dictaminará sea: la autorización para la matanza normal; la matanza bajo precauciones especiales; la matanza de emergencia; el decomiso; o el aplazamiento de la matanza.

INSPECCIÓN POST - MORTEM

Art. 32.- 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, causa de decomiso.

Art. 33.- 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 anteriormente o cortada o haya sufrido incisiones. Un número u otra marca correspondiente a la de los respectivos animales, se aplicará a la cabeza, vísceras abdominales y torácicas.

Art. 34.- Antes de terminada la inspección de la canal y vísceras, a menos que lo autorice el Médico Veterinario colegiado y acreditado, 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; y,
- d) Retirar del área de inspección alguna parte de la canal, vísceras o apéndices.

Art. 35.- Para la retención de las canales y vísceras, debe examinarse más detalladamente cuando se sospeche de enfermedad o indicio de una anomalía, se marcará y retendrá bajo la supervisión del Médico Veterinario y será separada de las que hayan sido inspeccionadas. El Médico Veterinario podrá efectuar o solicitar cualquier nuevo examen y las pruebas de laboratorio que estime necesaria para tomar una decisión final.

Será responsabilidad del Médico Veterinario del camal la decisión sobre la idoneidad del producto para consumo humano; y de la Dirección del camal, la conservación del producto hasta que obtenga los resultados de los análisis.

Art. 36.- Todo animal faenado fuera de las horas de trabajo, sin inspección sanitaria y sin la autorización de la Dirección, será decomisado y condenado, a excepción de lo dispuesto en el artículo 22 de este reglamento.

Art. 37.- El procedimiento para la inspección post - mortem se establece en el Anexo de la Decisión 197, Capítulo 6, ordinal 6.2 de la JUNAC.

Capítulo V

DE LOS DICTÁMENES DE LA INSPECCIÓN Y DECOMISOS DE CARNES Y VÍSCERAS

Art. 38.- 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. 39.- 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; y,
- b) La matanza se haya llevado a cabo de acuerdo con los requisitos de higiene.

Art. 40.- La canal 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 Inspector son considerados peligrosos para los manipuladores de la carne, los consumidores y/o el ganado;

b) Cuando contenga residuos químicos o radiactivos que excedan de los límites establecidos; y,

c) Cuando existan modificaciones importantes en las características organolépticas en comparación con la carne normal.

Art. 41.- La canal, y los despojos comestibles se decomisarán parcialmente cuando la inspección haya revelado la existencia de uno de los estados anormales o enfermedades que afectan solo a una parte de la canal o despojos comestibles.

Art. 42.- 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. 43.- 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. 44.- El Médico Veterinario Inspector decidirá por el método de eliminación a emplearse (incineración, desnaturalización, o uso para alimentación animal), siempre que las medidas a adaptarse 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.

SELLOS

Art. 45.- Una vez realizada la inspección ante y post -mortem, el Médico Veterinario Inspector del camal frigorífico deberá, bajo su responsabilidad, marcar las canales y vísceras, de la especie de que se trate, con el respectivo sello sanitario a que corresponda según los dictámenes de Aprobado, Decomisado total o parcial e Industrial.

Art. 46.- El sello de inspección sanitaria se aplicará de manera firme y legible e identificará al camal de origen.

Las tintas serán de origen vegetal e inocuo para la salud humana; se utilizarán de acuerdo a los siguientes colores: Aprobado, color violeta; Decomisado (total o parcial), color rojo; e, Industrial, color verde.

Art. 47.- Los sellos serán confeccionados con material metálico preferentemente inoxidable y tendrán las siguientes formas, dimensiones e inscripción:

a) El sello de "Aprobado" será de forma circular, de 6 cm de diámetro, con inscripción de "APROBADO";

b) El sello de "Condenado" o "Decomisado" tendrá una forma de triángulo equilátero, de 7 cm por lado con una inscripción de "DECOMISADO"; y,

c) El sello de "Industrial" será de forma rectangular, de 7 cm de largo por 5 cm de ancho y llevará impreso la inscripción de "INDUSTRIAL".

DE LA DENUNCIA DE LAS ENFERMEDADES INFECCIO - CONTAGIOSAS

Art. 48.- En caso de existir indicios o reconocimiento de enfermedades infecto - contagiosas del o los animales, el Servicio Veterinario del Camal u otra persona natural o jurídica está en la obligación de comunicar de inmediato a la oficina más cercana del SESA, de conformidad con los artículos 9, 10, 11 y 12 de la Ley de Sanidad Animal.

Capítulo VI

DE LA CLASIFICACIÓN DE LAS CARNES

Art. 49.- Terminología.- Las definiciones relacionadas con carnes de los animales de abasto y productos cárnicos, se establecen en la Norma INEN No. 1217 vigente.

CLASIFICACIÓN DE CANALES DE VACUNOS

Art. 50.- Los mataderos o camales frigoríficos, tendrán la obligación de clasificar la carne durante el proceso de faenamiento considerando los factores de conformación, acabado y calidad.

Art. 51.- Las canales de vacunos serán clasificadas en las categorías de: Superior, Estándar y Comercial. Se efectuará de conformidad a lo establecido en la norma NEN No. 775 vigente.

Art. 52.- La clasificación de las canales se efectuará una vez terminada la inspección sanitaria y haberse ejecutado los dictámenes correspondientes.

Art. 53.- La clasificación de las canales la realizará un técnico idóneo debidamente calificado, diferente del Médico Veterinario Inspector, el mismo que será acreditado por el SESA.

Art. 54.- Esta clasificación se hará preferentemente de día con luz natural. Cuando se emplee luz artificial ésta deberá ser de Intensidad suficiente, no menor de 350 luxes.

Art. 55.- 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 competente.

SELLOS

Art. 56.- 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 ésta deberá ser de origen vegetal inocuo para la salud humana.

Art. 57.- El sellado se efectuará mediante bandas longitudinales en cada media canal, a todo lo largo de sus bordes torácicos, ventral y dorsolumbar.

CLASIFICACIÓN DE CORTES DE CARNE VACUNA

Art. 58.- Los cortes de la carne vacuna, con hueso y sin hueso, se sujetarán 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.

Capítulo VII

DEL TRANSPORTE DE GANADO VIVO

Art. 59.- El ganado destinado al faenamiento se transportará en perfectas condiciones de salud y debidamente acondicionado, el conductor del medio de transporte o el responsable de la carga, deberá ir provisto de los correspondientes certificados sanitarios y de procedencia.

Art. 60.- 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 manear 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; y,

f) Deben limpiarse y desinfectarse inmediatamente después de la descarga de los mismos y antes de que se utilicen para otros embarques. La limpieza y desinfección se realizará en el lugar de destino de los animales.

TRANSPORTE DE LA CARNE Y VÍSCERAS

Art. 61.- 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. 62.- 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 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. 63.- El servicio de transporte de carne o menudencias, será autorizado por la Dirección del respectivo matadero de donde procede el producto, de acuerdo con el artículo 61 de este reglamento.

Art. 64.- Durante el transporte de la carne y productos cárnicos, los conductores y manipuladores, deberán portar los respectivos certificados de salud.

TRANSPORTE DE PIELES Y CUEROS FRESCOS

Art. 65.- 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, TERCENAS Y FRIGORÍFICOS

Art. 66.- Se entenderá por tercerna y frigorífico, el local donde se realice el expendio de carnes y productos cárnicos al público.

Art. 67.- Las tercernas 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 ésta 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 artículo 69 de este reglamento.

Art. 68.- Se prohíbe la comercialización de carnes y menudencias en locales que no reúnan las condiciones que establece este reglamento o que se destinen conjuntamente a otra actividad comercial.

Art. 69.- El local destinado al expendio de carnes y menudencias al por menor deben reunir las siguientes condiciones mínimas:

- a) Debe ser amplio, ventilado con paredes y piso impermeables de fácil limpieza;
- b) Contar con mostrador e instalaciones de refrigeración;
- c) Disponer de sierra manual o eléctrica para el troceo de la carne, mesa de deshuese, cuchillos, ganchos, chairas 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 conectados a la red central.

IMPORTACIÓN Y EXPORTACIÓN DE CARNES, VÍSCERAS Y PRODUCTOS CÁRNICOS

Art. 70.- Para la importación o exportación de carnes y vísceras frescas, refrigeradas o congeladas, se sujetará a las regulaciones establecidas por el SESA y a las que contempla la Resolución 347 de la JUNAC referente a la Norma sanitaria para el comercio intra - subregional andino de animales, productos y subproductos de origen pecuario.

Capítulo IX

DE LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS

Art. 71.- Se entiende por producto comestible o no, el material o materiales secundarios obtenidos del proceso de sacrificio y faenado de animales; es decir, que bajo esta definición se considera como producto cualquier parte del animal que no esté incluida en la canal.

Art. 72.- Los mataderos o camales frigoríficos, podrán elaborar productos cárnicos siempre que dispongan de una área debidamente aislada, que estén provistos de la maquinaria, equipos adecuados, el personal capacitado, y autorizados por la autoridad competente.

Art. 73.- Para la elaboración de productos, los centros de beneficio, las industrias y fábricas 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 X

DE LAS TASAS Y DERECHOS

Art. 74.- De conformidad a lo establecido en el artículo 10 de la Ley de Mataderos y artículo 7 reformado mediante Decreto Supremo No. 407 de 3 de junio de 1966, la Comisión Nacional de Mataderos es la competente para fijar las tasas o derechos a los que se hace referencia en los artículos indicados en la ley, debiendo contar para ello con la respectiva reglamentación.

Art. 75.- Lo anterior no afecta lo que corresponde por ley a las municipalidades, siempre y cuando no se oponga con las leyes y reglamentos sobre esta materia.

Art. 76.- Los ingresos obtenidos por este concepto, serán utilizados exclusivamente por el MAG para cumplir con las obligaciones derivadas del presente reglamento.

Capítulo XI

DE LAS SANCIONES

Art. 77.- Las personas que transporten carne o vísceras en vehículos que no cumplen con las disposiciones pertinentes del presente reglamento, serán sancionadas con el secuestro total de la carne o vísceras. El producto secuestrado será donado a instituciones de beneficencia.

Para cumplir con lo indicado se contará con la colaboración de la Policía Municipal y de la Policía Nacional.

Art. 78.- Las personas que sacrifiquen animales de las especies bovina, ovina, caprina, porcina y otras aceptadas por la legislación ecuatoriana y destinadas al consumo humano, fuera de los mataderos autorizados serán, sancionadas con una multa de hasta el valor total de los animales sacrificados.

Art. 79.- Los establecimientos de expendio de carnes que no cumplieren con los requisitos para los locales destinados al expendio de carnes y menudencias al por menor, serán inmediatamente clausurados.

Art. 80.- El Ministerio de Salud Pública y las municipalidades, coordinarán sus acciones con el MAG, especialmente en el retiro del mercado de los productos que sean perjudiciales a la salud humana.

Art. 81.- El MAG es el organismo competente para aplicar las sanciones a que se hace referencia en los artículos anteriores, para lo cual, se seguirá el procedimiento establecido en la Ley de Sanidad Animal.

Art. 82.- Las municipalidades u otros organismos públicos o privados que ejerzan funciones o actividades relacionadas con el contenido de este reglamento, deberán concordar sus disposiciones con las del presente instrumento.

Libro II

REGLAMENTOS PARA EL CONTROL DE ACTIVIDADES AGRÍCOLAS

Título II

REGLAMENTO DE CONTROL DE LA INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE LAS GRANJAS AVÍCOLAS

Capítulo I

DE LA CLASIFICACIÓN DE LAS GRANJAS

Art. 1.- Las granjas avícolas serán de cuatro clases:

a. Granja de reproducción para producción de huevos fértiles destinados a la incubación artificial;

- b. Granja para la producción comercial de huevos para consumo humano;
- c. Granja para la producción comercial de pollos de engorde; y,
- d. Granjas de otras especies aviares: pavos, patos, gansos, codornices, etc.

DEL REGISTRO DE LAS GRANJAS

Art. 2.- Los establecimientos dedicados a la producción y explotación de aves están obligados a obtener el registro bianual correspondiente de acuerdo a las siguientes normas:

- a. La solicitud será presentada por el interesado en la Dirección Provincial del Ministerio de Agricultura y Ganadería, correspondiente al lugar donde esté instalada la granja avícola;
- b. Deben registrarse en el plazo de noventa días, contados a partir de la fecha de publicación del presente acuerdo, los planteles avícolas ya existentes;
- c. Para la inscripción de los nuevos planteles avícolas que se deseen instalar, los interesados presentarán una solicitud a las direcciones provinciales agropecuarias del Ministerio de Agricultura y Ganadería con la siguiente información:

1. Provincia, ciudad, cantón, sitio de ubicación de la granja.
 2. Distancia a la granja avícola más cercana.
 3. Finalidad de la granja avícola (progenitoras), reproductoras, comerciales de postura o de engorde; para patos, etc.
 4. Número de galpones y sus dimensiones.
 5. Razas o linajes utilizados.
 6. Nombre del médico veterinario que asesora técnicamente, número de matrícula y colegio profesional al que pertenece;
- d. El Director Provincial Agropecuario en el término mínimo de ocho días designará al personal técnico que inspeccione el lugar y emita el informe sobre la instalación y cumplimiento de los requisitos constantes en este reglamento; y,
- e. Si el informe fuese favorable, el Director Provincial respectivo autorizará el funcionamiento del plantel avícola, emitirá el registro correspondiente y emitirá copia de este documento al Servicio Ecuatoriano de Sanidad Agropecuaria, SESA.

DE LAS CONSTRUCCIONES

Art. 3.- El edificio - gallinero donde vivirán habitualmente las aves, debe reunir las condiciones específicas que faciliten el lavado, desinfección, desinfestación e higiene total del galpón, con el fin de prevenir enfermedades. Estas condiciones son:

- a. Para pollos: galpón con piso de cemento, paredes de ladrillo o bloque de cemento y malla de alambre solamente, cubiertas de teja, zinc, eternit o materiales propios de la zona.

Los pilares o demás soportes pueden ser de cemento, hierro o madera;

- b. Para pollitos de reposición: galpón de las mismas características del anterior;

c. Para ponedoras comerciales: Producción en piso: se diseñarán galpones de acuerdo a las características técnicas de cada una de las áreas ecológicas del país y las necesidades del productor.

Si son explotadas en jaulas: el piso para las mismas será de tierra y los pasillos adyacentes encementados; las paredes laterales proporcionarán ventilación superior e inferior con protección dirigida a las baterías de jaulas, las que serán de alambre galvanizado, equipadas con ponederos, comederos y bebederos adecuados; y,

d. Para aves progenitoras y reproductoras: galpón de las mismas características de las del literal anterior.

DEL AISLAMIENTO

Art. 4.- Para satisfacer las necesidades estrictamente sanitarias, se establece un aislamiento de granja y de galpón de acuerdo a las siguientes especificaciones:

a. Las granjas comerciales de cualquier finalidad de producción deben estar alejadas por lo menos 3 km de los centros poblados y de acuerdo a las ordenanzas municipales vigentes;

b. Entre dos granjas avícolas de ponedoras de huevos comerciales, debe existir una distancia mínima de 3 km. Entre galpones de una misma granja, 20 m de distancia mínima;

c. Entre una granja de pollos de carne y una de pollitas de reposición debe existir una distancia mínima de 5 km y entre galpón y galpón de aves de esta clase en una misma granja: la distancia mínima de 20 m;

d. Entre una granja de ponedoras comerciales y una de pollitas de reposición, debe existir un espacio mínimo de 5 km y entre galpón y galpón de pollitas de reposición 20 m de distancia mínima;

e. Entre dos granjas de pollos de engorde carne, debe existir la distancia mínima de 4 km; y,

f. Entre una granja de progenitoras, reproductoras, ponedoras comerciales, pollos de engorde y otras granjas avícolas de diferente especie como: pavos, patos, codornices, avestruces, etc., debe existir una distancia mínima de 5 km y entre galpón y galpón de una misma granja, una distancia mínima de 20 m.

DE LAS GRANJAS DE REPRODUCCIÓN

Art. 5.- Los galpones y las instalaciones como bodegas, sitios de almacenamiento y clasificación de huevos, oficinas de administración, etc., deberán reunir las siguientes condiciones técnicas exigidas, a fin de asegurar un pie de cría y por ende una progenie libre de enfermedades y de la más alta viabilidad:

a. Deberán estar localizados fuera de los centros poblacionales, en cumplimiento de las ordenanzas municipales vigentes y con un aislamiento de 2 km en relación a otras granjas;

b. Establecer en todas las granjas un sistema de lavado y desinfección general de vehículos, así mismo cada galpón tendrá un desinfectadero a la entrada;

c. Es obligatoria la instalación de un servicio de batería de baño, para el personal de empleados y visitantes. Los propietarios proveerán de ropa de protección: overol, botas de caucho y gorra a sus técnicos, empleados y visitantes;

d. El aislamiento de galpón a galpón deberá ser como mínimo de 20 metros;

e. El aislamiento y las condiciones técnicas de los galpones, así como su ventilación estarán estrictamente regulados;

- f. Los nidales deben ser contruidos preferentemente de metal, con el fin de asegurar una mejor higiene para el huevo que se va a incubar;
- g. Deben existir nidales suficientes (1 por cada 4 aves) para evitar la puesta de huevos en el suelo; y,
- h. El local de almacenamiento y clasificación de huevos, deberá reunir las condiciones requeridas de higiene, ventilación y temperatura, con el fin de preservar los embriones en formación.

DISPOSICIONES DE BIOSEGURIDAD Y DE HIGIENE EN GENERAL

Art. 6.- Para el cumplimiento de las finalidades previstas en el presente reglamento, los avicultores deben cumplir con las siguientes disposiciones:

- a. El personal que labora en cualquier granja avícola deberá presentar un certificado de salud actualizado cada año, conferido por un centro de salud estatal;
- b. La entrada de personas a galpones, estará limitada exclusivamente al personal que labora con ellos, el personal técnico y los funcionarios del Ministerio de Agricultura y Ganadería con función y previa la desinfección obligada;
- c. Los galpones deberán ser lavados y desinfectados al final de cada ciclo de reproducción, al igual que el equipo utilizado con el fin de destruir los gérmenes y parásitos existentes;
- d. Los galpones se originarán con el eje longitudinal de Norte a Sur, o de acuerdo a la topografía y ecología de la zona;
- e. La ventilación será la máxima posible de acuerdo a la zona, con el fin de desalojar el "aire viciado" que existe en todo gallinero poblado con aves;
- f. No debe haber aguas estancadas ni depósitos de basura cerca o alrededor de los galpones;
- g. Las instalaciones deberán tener dispositivos que permitan constantemente control de moscas y otros insectos;
- h. Todas las aves muertas deberán ser depositadas en pozos sépticos, una vez establecido su diagnóstico, especialmente en las granjas de reproducción;
- i. Los planteles avícolas destinados a reproducción, deberán llevar un programa de control de Salmonellosis Aviar, Micoplasmosis, Hepatitis por Cuerpos de Inclusión y de prevención contra las enfermedades víricas e infectocontagiosas que fueren identificadas por los organismos oficiales, bajo el control y la supervisión de un médico veterinario colegiado; y,
- j. Los planteles avícolas de producción comercial de huevos para consumo y de engorde, cumplirán programas sanitarios de prevención de control de enfermedades, bajo el asesoramiento de un médico veterinario colegiado, especializado en Ciencias Avícolas y acreditado por el Servicio Ecuatoriano de Sanidad Agropecuaria, SESA.

Art. 7.- La falta de cumplimiento de las disposiciones constantes, en el presente título serán sancionados de acuerdo a lo establecido en la Ley de Sanidad Animal, sin perjuicio de que los respectivos directores provinciales puedan ordenar la suspensión de los trabajos de los planteles avícolas que no se sometan a lo dispuesto en el presente título.

Título III
DEL FAENAMIENTO, INSPECCIÓN, CLASIFICACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE AVES PARA CONSUMO HUMANO

Art. 1.- Para los efectos del presente título, se entiende por aves de consumo el pollo, gallo, gallinas, pavos, patos y otras aves domésticas. La terminología que deberá emplearse para la aplicación del presente reglamento, será la siguiente:

- a. Aves en pie: Animal vivo;
- b. Pollo: Ave de la especie gallus-gallus que no ha llegado al estado adulto; y,
- c. Gallina: Ave de la especie gallus - gallus de la línea de postura y/o para reproducción y que ha cumplido su ciclo reproductivo.

DEL PERSONAL

Art. 2.- El personal que intervenga en el faenamiento, transporte y distribución de aves para consumo deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- a. Poseer certificados de salud otorgados por el Ministerio de Salud Pública;
- b. Someterse al control periódico de enfermedades infecto - contagiosas y cumplir con los controles periódicos que el Ministerio de Salud Pública lo exija;
- c. Mantener estrictamente las condiciones de higiene personal, en especial de las manos; y,
- d. Los requisitos mínimos sobre ropa de trabajo comprenden:
 - Gorro de tela o casco de seguridad.
 - Overol de tela y mandil de plástico y otra prenda adecuada a su tarea específica.
 - El calzado será botas de caucho.
 - Mascarilla.

Art. 3.- Los permisos de funcionamiento de la planta y los certificados sanitarios de personal, han de mantenerse en la Oficina de Administración, a fin de estar disponibles para la revisión sanitaria correspondiente. El incumplimiento de esta disposición constituye una infracción cuya responsabilidad recae tanto en el propietario del establecimiento, como en el empleado manipulador.

APERTURA, INSCRIPCIÓN Y REGISTRO DE MATADEROS

Art. 4.- Para la construcción o funcionamiento del matadero deberá presentarse antes de comenzar las obras, la documentación técnica siguiente:

- Una solicitud en papel simple, adjuntando por triplicado la documentación pertinente dirigida a la Dirección Nacional Agropecuaria y el Servicio Ecuatoriano de, Sanidad Agropecuaria, SESA, para que éstos realicen la inspección y el correspondiente análisis en forma conjunta. La solicitud será firmada por el propietario o su representante y por un médico veterinario colegiado.
- Adjunto a dicha solicitud deberán presentarse los siguientes documentos técnicos:

1. Documento demostrativo de la ubicación geográfica de la planta, que necesariamente debe estar situada en el sector rural.

2. Plano de escala de la planta y del terreno, indicando:

- Vías de acceso.
- Cursos de agua próximos.
- Principales edificaciones vecinas.

3. Planos hidráulicos, eléctricos y sanitarios, y un esquema general de flujo del proceso de las obras a ejecutarse a escala.

4. Plano a escala de cortes transversales del edificio, mostrando las características constructivas de los pisos, paredes y techos, altura libre de los ambientes.

5. Memoria descriptiva del proyecto, con especial indicación de:

- Destino del establecimiento.
- Fuente de provisión de energía (electricidad).
- Sistema de eliminación de decomisos y desperdicios.
- Fuente de provisión de agua.
- Sistema de eliminación de aguas servidas.
- Sistema de provisión de agua caliente.

6. Una vez aprobado el camal o matadero se le asignará un número de registro definitivo, otorgado por el Servicio Ecuatoriano de Sanidad Agropecuaria, SESA.

Art. 5.- Los locales de faenamiento de aves, deberán estar ubicados en el sector rural y en área libres de emanaciones perjudiciales (humo de otras fábricas, cenizas, refinería de petróleo y gas, basurales) y de cualquier industria que pueda producir contaminación.

Art. 6.- Los locales destinados al procesamiento de productos y subproductos de aves para consumo, deberán contar con eficientes servicios de agua potable, desagües e iluminación adecuada y dispondrán de las siguientes zonas:

- a. Zona de descarga, recepción, pesaje;
- b. Área de sacrificio y faenamiento;
- c. Inspección sanitaria post - mortem, clasificación, empaque y acondicionamiento;
- d. Servicios (administración, dependencias para el personal, obreros, etc.);
- e. Baterías de baños y SS. HH.; y,
- f. Zona de eliminación de decomisos y desperdicios.

Art. 7.- La zona de descarga, recepción y pesaje contarán con un ambiente amplio, bien ventilado e iluminado, separado del resto de instalación y con acceso a los vehículos de transporte de aves vivas.

Esta zona contará además con una balanza para el pesaje de aves y tendrá espacio suficiente para la recepción de las mismas.

Art. 8.- La zona o área de faenamiento deberá reunir las siguientes condiciones:

- a. Ambiente bien ventilado e iluminado, con techo y paredes impermeables e ignífugo;
- b. Pisos de material impermeable, completamente lisos y con suficiente declive a fin de facilitar el lavado y drenaje inmediato;
- c. Dotación abundante de agua potable que garantice un proceso sanitario (sic);
- d. Instalaciones adecuadas para el suministro de agua caliente y fría;
- e. Sistemas de desagüe con fluidez fácil e inmediata, debiendo estar conectados a lagunas de tratamiento y oxigenación o "digestores";
- f. El sistema de desagüe no deberá incluir productos contaminantes para los canales de regadío; y,
- g. La zona de sacrificio y faenamiento contará de los siguientes servicios:

- Sección de sacrificio y sangría.
- Sección escalado, y desplume.
- Sección de evisceración.
- Sección de empaque.

Art. 9.- La zona de procesamiento de menudencias contará con el equipo necesario para el tratamiento y lavado de las mismas y contará con las secciones siguientes:

- Sección de enfriamiento para carcasas y menudencias.
- Sección de empaquetado en fresco y congelado de carcasas y menudencias.

Art. 10.- En caso de que la planta no tenga un equipo de aprovechamiento de subproductos no comestibles que asegure la eliminación de decomisos y desperdicios, deberá contar con un crematorio, el cual estará ubicado en un lugar aislado del matadero.

Art. 11.- La zona de servicios contará con una oficina de administración, comercialización y servicio veterinario, sala de vestuario y baño con ducha e inodoro proporcional al número de personas que laboran en la planta y de acuerdo con las especificaciones siguientes:

Cada establecimiento dispondrá para el desempeño de las labores propias del médico veterinario y su personal previamente capacitado.

- Un laboratorio y sus implementos normales para la toma de muestras.

Art. 12.- Deberá disponer de servicios higiénicos que serán instalados en un lugar aparte de la sala de trabajo y en la siguiente proporción:

Número recomendado de servicios higiénicos

Empleados y obreros	W.C.	Lava- manos	Duchas	Urina- rios	Bebede- ros
------------------------	------	----------------	--------	----------------	----------------

1-9	1	1	1	1	1
10-24	2	2	2	2	2
25-49	4	4	4	4	4
50-100	8	8	8	8	8

Más de una unidad de cada servicio por cada 10 empleados que se aumentarán.

Art. 13.- El área de matanza y demás instalaciones del matadero, deberá contar con los servicios de limpieza y desinfección.

Art. 14.- Vestuario, cada establecimiento dispondrá de locales especialmente destinados para el personal que necesita cambiar sus ropas, los que estarán directamente vinculados a los baños, los mismos que deben estar provistos de canceles individuales.

DEL FAENAMIENTO E INSPECCIÓN DE LAS AVES

Art. 15.- El proceso de faenamiento de las aves comprenderá:

- a. Degüello y sangría, usando métodos adecuados;
- b. El escaldado que consiste en sumergir el ave desangrada en agua potable caliente;
- e. El desplume se efectuará en forma mecánica y deberá ser realizado inmediatamente después de escaldado; y,
- d. La extracción de las vísceras se realizará de acuerdo a las normas técnicas que limita la contaminación de las carcasas.

DE LA INSPECCIÓN DE LAS AVES

Art. 16.- Las aves que se destinan al sacrificio serán sometidas previamente a la inspección sanitaria del Médico Veterinario de la planta.

La inspección sanitaria comprenderá lo siguiente:

- Examen visual de las carcasas (post - mortem).
 - Toma de muestras para exámenes de laboratorio, a fin de diagnosticar las enfermedades o lesiones observadas a criterio del médico veterinario de la planta.
- Art. 17.- La inspección sanitaria de la carcasa (examen post - mortem) será practicada por un Médico Veterinario, y comprenderá vísceras y demás partes del ave, apreciará el olor, color, aspecto general, consistencia de la carne, hemorragias, exudados, tumores, abscesos, úlceras, lesiones necróticas, desnutrición patológica, contusiones múltiples, pigmentaciones anormales, etc.

En caso necesario el Médico Veterinario hará los cortes que estime convenientes en las carnes y menudencias; así mismo podrá retener las canales y menudencias que requieran exámenes complementarios de laboratorio.

Art. 18.- Del resultado de la inspección de las carcasas y vísceras de las aves, se tendrán:

- Aves aptas para el consumo.
 - Aves decomisadas totalmente, cuando en el examen post - mortem se haya detectado alteraciones, las que deberán ser separadas en recipientes adecuados y aplicadas soluciones desnaturalizantes y colorantes apropiados que impida el consumo humano.
- Art. 19.- El procesamiento de aves, sólo podrá efectuarse en establecimientos destinados para ese fin y cuyo funcionamiento está autorizado por las autoridades sanitarias del Ministerio de Agricultura y Ganadería.

Art. 20.- Las carcasas de aves de consumo (pollos, pavos) son jóvenes hembras y machos, procesados y comercializados de acuerdo a las exigencias de mercado considerando la estrategia de un mercadeo de cada una de las empresas avícolas.

DEL TRANSPORTE, EMPAQUETADO, CONSERVACIÓN Y VENTA DE LAS AVES

Art. 21.- Del transporte para la movilización de aves vivas: Se utilizarán vehículos de plataforma, camiones y en jabas debidamente acondicionadas. En caso de tratarse de zonas declaradas en cuarentena la movilización de las aves se realizará con la autorización conferida por el Médico Veterinario del Ministerio de Agricultura y Ganadería de la jurisdicción correspondiente.

Art. 22.- Queda prohibido el faenamamiento de aves enfermas o que mueran durante el transporte hacia el matadero.

Art. 23.- Los vehículos destinados al transporte de aves faenadas deberán ser (sic) cerrados, revestidos de material aislante e impermeable que permita su fácil higienización. Además, deberán estar provistos del equipo de refrigeración.

La temperatura máxima para el transporte no deberá exceder de 4 grados C.

Art. 24.- Los productos de aves ya sean frescas o congeladas para su venta deberán ser empaquetadas en envolturas plásticas.

Art. 25.- En las envolturas o envases se deberán especificar en forma clara y legible el número de registro del matadero y el número de permiso sanitario correspondiente y la fecha de expedición del respectivo producto.

Art. 26.- En la rotulación y etiquetado no se permitirá:

a. Cualquier impresión o litografía en la cara interna del envase o envoltura que esté en contacto con la carne;

b. Signos, inspecciones, dibujos y omisiones que induzcan a error o engaño; y,

c. Indicaciones que atribuyan propiedades superiores, a las que posee anormalmente el alimento.

Art. 27.- Las inscripciones y rotulaciones permitidas y obligatorias que se utilicen en las envolturas o envases deberán constar en forma visible.

DE LA CONSERVACIÓN DE LAS CARCASAS Y MENUDENCIAS

Art. 28.- Para conservación de las carcasas y menudencias de aves podrán usarse diferentes métodos, de acuerdo al tiempo que se quiere conservar:

a. Refrigeración: Se entenderá como tal la operación consistente en enfriar las aves hasta la temperatura óptima de almacenamiento, ligeramente superior a su punto de congelación y en mantener las condiciones de temperatura y humedad necesaria para que la pérdida de peso sea mínima.

La conservación por refrigeración de las aves deberá efectuarse lo más rápidamente posible. La temperatura del aire deberá ser el orden del 1 a 0 grados C y la humedad relativa del 85 al 95%;

b. Congelación: Se considera como tal, la operación consistente en enfriar las aves en todas sus partes hasta una temperatura inferior a su punto de congelación. Será imprescindible, para evitar quemaduras por congelación, que las aves vayan protegidas por una envoltura impermeable al vapor de agua y también al oxígeno.

Art. 29.- Las aves refrigeradas para su venta en establecimientos al detal deberán ser conservadas en cámaras frigoríficas que mantengan en la superficie de carga una temperatura de 5 grados C como máximo.

DE LA VENTA

Art. 30.- A fin de establecer un criterio uniforme de la comercialización de las aves al por menor en toda la República, las autoridades municipales y sanitarias aplicarán las siguientes normas:

- Los locales de venta de aves y menudencias al por menor deberán ceñirse a las condiciones siguientes:

- a. Local amplio y bien ventilado;
- b. Paredes y pisos de material impermeable;
- c. Mostrador refrigerado amplio, impermeable y de fácil higienización;
- d. Cámaras de refrigeración o vitrinas frigoríficas, inclusive en los puestos de mercado; y,
- e. Equipos básicos: Mesa de corte, cuchillos, sierras manuales, balanza y material higiénico para el empaclado (fundas de polietileno); y,
- f. Se permitirá la venta de partes de carcasa (pechugas, piernas, alas, etc.).

El Ministerio de Agricultura y Ganadería facilitará los trámites de importación de equipos, vehículos de transporte y más útiles necesarios para la conservación, distribución y venta de carne de aves, en coordinación con otras entidades oficiales afines al sector.

DEL PROCEDIMIENTO Y SANCIONES

Art. 31.- El Ministerio de Agricultura y Ganadería como sector encargado de ejercer las acciones inherentes a la comercialización de productos de origen animal, será la autoridad competente para la aplicación de las disposiciones contenidas en el presente reglamento y lo dispuesto en el Capítulo 5 de la Ley de Sanidad Animal.

Art. 32.- El Ministerio de Agricultura y Ganadería colaborará con las municipalidades en el enfrentamiento y capacitación del personal que realice la inspección de aves en los establecimientos de expendio al por mayor.

Art. 33.- Los infractores a las disposiciones contenidas en el presente reglamento se harán acreedores a las sanciones establecidas en la Ley de Sanidad Animal.

Art. 34.- Los mataderos de aves en funcionamiento serán objetos de una Inspección por el Servicio Ecuatoriano de Sanidad Agropecuaria, SESA, para certificar sus condiciones, instalaciones y operaciones y otorgar la correspondiente autorización de funcionamiento.

DEL CONTROL DE GRANJAS DE GANADO PORCINO

Capítulo I

CLASIFICACIÓN DE GRANJAS DE GANADO PORCINO

Art. 1.- Para los efectos de la presente, las granjas de ganado porcino se clasifican en los siguientes grupos:

Grupo 1: Granja de ganado porcino completa, la que se dedica a la producción y crianza de cerdos hasta el engorde y acabado final.

Grupo 2: Granja de ganado porcino productora, la que se dedica a mantener animales reproductores y vender lechones destetados para cría o engorde.

Grupo 3: Granja de ganado porcino de crecimiento y engorde, la que se dedica a comprar cerdos destetados para alimentarlos hasta que alcancen el peso deseado para el mercado.

Art. 2.- Para la aplicación de la presente norma, se reconoce la siguiente clasificación etaria en el ganado porcino:

- a) Reproductores (as);
- b) Lechones (desde el nacimiento hasta los 56 días de edad);

- c) Chanchillas (desde los 56 días hasta los 7 meses de edad);
- d) Cerdos de levante o crecimiento (desde los 56 días hasta los 5 meses de edad); y,
- e) Cerdos de engorde ceba (desde los 5 meses hasta los 7 1/2 meses o más de edad).

Capítulo II

DE LA INSTALACIÓN DE GRANJAS DE GANADO PORCINO

Art. 3.- Las personas naturales o jurídicas que deseen dedicarse a instalar granjas y explotar, ganado porcino; previa a la autorización que deberá otorgar el Servicio Ecuatoriano de Sanidad Agropecuaria, SESA, presentarán:

- Solicitud dirigida al Director y/o jefes provinciales del SESA, anexando lo siguiente:

- a. Planos de corte vertical y horizontal de las construcciones;
- b. Clasificación de la granja porcina;
- c. Autorización del Ministerio del Ambiente sobre el impacto ambiental;
- d. Autorización municipal;
- e. Croquis de ubicación de la granja porcina, indicando provincia, cantón, parroquia y localidad;
- f. Distancia a la granja porcina más próxima;
- g. Certificación de que dispone de agua potable y energía eléctrica;
- h. Razas de cerdos a explotarse; e,
- i. Copia de la licencia profesional del médico veterinario asesor.

Art. 4.- Presentada la solicitud y la documentación detallada en el artículo precedente, el Director y/o el Jefe Provincial del Servicio Ecuatoriano de Sanidad Agropecuaria, SESA, en el transcurso de los 8 días subsiguientes, dispondrá que un médico veterinario de la institución, analice la documentación y realice la inspección al sitio en donde se instalará la granja porcina.

El médico veterinario designado, en un término no mayor de 8 días hábiles presentará el correspondiente informe; si el informe es favorable, el interesado podrá iniciar la construcción, y si es desfavorable, al interesado se le concederá un término de 30 días para que complete la documentación o información, transcurrido este tiempo, se autorizará o negará la construcción.

Capítulo III

DE LAS CONSTRUCCIONES

Art. 5.- Los galpones en donde se alojará el ganado porcino, necesariamente serán contruidos de bloque o ladrillo, enlucidos de cemento, hasta una altura máxima de 1,5 metros; pudiendo completarse la construcción con materiales como: madera, hierro, cemento armado, tejas, zinc; el piso será de hormigón no enlucido con una inclinación de 4 grados a 6 grados, con destino a la salida del ducto de los desechos.

Queda a discreción del interesado el uso de azulejos, baldosas u otros materiales similares, en las paredes de los galpones.

Los galpones dispondrán de las divisiones necesarias para alojar a las diferentes categorías estarias de cerdos y para el período de gestación de las reproductoras.

Las granjas dispondrán de oficina, bodegas, baterías sanitarias, etc.

Capítulo IV DEL AISLAMIENTO

Art. 6.- Para precautelar el aspecto sanitario de la población y de la granja, ésta debe ubicarse, mínimo a 3 kilómetros de distancia de un centro poblado y a 5 kilómetros de distancia de la granja porcina más próxima.

Entre galpón y galpón debe existir una distancia mínima de 20 metros.

Capítulo V DE LAS AGUAS SERVIDAS

Art. 7.- Queda terminantemente prohibido evacuar directamente a: ríos, quebradas o alcantarillado público, los desechos, desperdicios, materias fecales o aguas servidas provenientes de la granja. Éstas previamente deben ser almacenadas y tratadas en piscinas para sedimentación, decantación y oxidación, para luego ser evacuadas o recicladas.

Capítulo VI DE LAS MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD Y SANIDAD

Art. 8.- Para precautelar la salud de las personas y animales, los porcicultores cumplirán con las siguientes disposiciones:

- a. El personal que labora en las granjas porcinas deberá someterse anualmente a un chequeo médico y de laboratorio en un centro de salud;
- b. El ingreso de personas ajenas a la granja sólo será permitido previa la desinfección pertinente;
- c. Se permitirá el ingreso del personal del SESA y MAG, debidamente identificado y tomando las medidas de seguridad sanitarias del caso;
- d. La desinfección de los galpones y corrales será periódica;
- e. Los galpones serán construidos de acuerdo a la ecología y topografía del sector;
- f. La ventilación de los galpones será de acuerdo al clima del sector; y,
- g. La granja contará con equipo destinado para la destrucción de animales muertos.

Capítulo VII DE LA INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO

Art. 9.- Una vez de que se haya cumplido con todos los requisitos enumerados en esta norma, se procederá a la inscripción de la granja porcina en el registro que, para el efecto, se abrirá en el SESA.

Art. 10.- Inscrita la granja se extenderá el respectivo permiso de funcionamiento, documento que le autorizará la explotación porcina.