

2) TIPO DE BASURA INDUSTRIAL

Residuos químicos no tóxicos, desperdicios industriales en general

3 meses	US \$ 100,00	menos de 5 toneladas mensual
12 meses	US \$ 150,00	menos de 60 toneladas anual

3) TIPO DE BASURA TOXICA Y PELIGROSA

3 meses	US \$ 250,00	menos de 2 toneladas mensual
12 meses	US \$ 450,00	menos de 24 toneladas anual

(10 TONELADAS)**1) TIPO DE BASURA**

Cartón, plástico, basura orgánica

3 meses	US \$ 60,00	menos de 10 toneladas mensual
12 meses	US \$ 120,00	menos de 120 toneladas anual

TIPO DE BASURA INDUSTRIAL

Residuos químicos no tóxicos, desperdicios industriales en general

3 meses	US \$ 120,00	menos de 10 toneladas mensual
12 meses	US \$ 250,00	menos de 120 toneladas anual

3) TIPO DE BASURA TOXICA Y PELIGROSA

3 meses	US \$ 300,00	menos de 4 toneladas mensual
12 meses	US \$ 600,00	menos de 48 toneladas anual

Art. 2.- La presente reforma a la Ordenanza que regula la limpieza de la ciudad, almacenamiento, recolección, transporte, recuperación y disposición final controlada de los desechos sólidos urbanos del cantón Manta; entrará en vigencia como lo determina el Art. 129 de la Ley Orgánica de Régimen Municipal.

Dada en la sala de sesiones del Ilustre Concejo Cantonal de Manta, provincia de Manabí, a los ocho días del mes de junio del año dos mil siete.

...) Lic. Marcia Chávez de Cevallos, Vicepresidenta del Concejo

f.) Soraya Mera Cedeño, Secretaria Municipal.

CERTIFICO: Que la reforma a la Ordenanza que regula la limpieza de la ciudad, almacenamiento, recolección, transporte, recuperación y disposición final controlada de los desechos sólidos urbanos del cantón Manta, fue discutida y aprobada por el Ilustre Concejo Cantonal de Manta, en dos sesiones ordinarias distintas; la primera realizada el dieciocho de mayo del año dos mil siete; la segunda efectuada, el ocho de junio del año dos mil siete, habiendo sido aprobada definitivamente en la última de las sesiones indicadas.

Manta, junio 13 del 2007.

f.) Soraya Mera Cedeño, Secretaria Municipal.

VISTOS: Que la reforma a la Ordenanza que regula la limpieza de la ciudad, almacenamiento, recolección, transporte, recuperación y disposición final controlada de

los desechos sólidos urbanos del cantón Manta, se ha tramitado en atención a todos los requisitos de ley, por lo que el suscrito Alcalde de Manta, la sanciona, ordenando su ejecución y promulgación.

Manta, junio 18 del 2007.

f.) Ing. Jorge O. Zambrano Cedeño, Alcalde de Manta.

Sancionó, firmó y ordenó la promulgación de la ordenanza que antecede, a través de su publicación en el Registro Oficial, el Ing. Jorge O. Zambrano Cedeño, Alcalde de Manta, en esta ciudad, a los dieciocho días del mes de junio del año dos mil siete. Lo certifico.

Manta, julio 18 del 2007.

f.) Soraya Mera Cedeño, Secretaria Municipal.

EL ILUSTRE CONCEJO MUNICIPAL DEL CANTON IBARRA**Considerando:**

Que el Ilustre Municipio del Cantón Ibarra, ha constituido la Empresa Municipal de Rastro, para la administración de su centro de faenamiento municipal;

Que el faenamiento de ganado en el nuevo centro se lo hace con la técnica adecuada, moderna e higiénica que requiere esta actividad;

Que con la finalidad de dar un mejor servicio a los ganaderos introductores, tercenistas, comerciantes de ganado y a todos los habitantes del Municipio, se requiere reglamentar las actividades principales del centro de faenamiento, con el objeto de normar las relaciones entre la administración de la empresa autónoma y los clientes de los servicios del centro de faenamiento, conforme a la legislación vigente;

Que es obligación de las autoridades municipales preservar la salud de las personas y, que los habitantes del cantón Ibarra tienen el derecho a consumir carnes sanas inocuas para su salud;

Que dada la apertura de los mercados nacionales e internacionales es necesario modernizar la industria cárnica nacional para preparar el país para estas actividades;

Que es necesario normar la comercialización del ganado en pie de bovino, porcino, ovino y caprino; y,

En uso de las atribuciones que le confiere la Constitución Política del Estado y la Ley Orgánica de Régimen Municipal,

Expide:

La presente Ordenanza sustitutiva de la Ordenanza que reglamenta la comercialización de ganado en pie, el faenamiento y la distribución de carnes en el cantón Ibarra.

CAPITULO I

DE LA VENTA DE GANADO

Art. 1.- La venta de ganado bovino, porcino, caprino o de cualquier otra especie animal para el consumo humano, sea o no para introducir al centro de faenamiento municipal, se realizará en las plazas o ferias que para el efecto ha determinado el Ilustre Municipio de Ibarra, tanto en la cabecera municipal como en las parroquias y otras localidades del cantón. Estas plazas o ferias serán administradas por la Empresa Municipal de Rastro del Cantón Ibarra.

Art. 2.- Toda persona natural o jurídica, sin excepción alguna, que introdujera ganado a las plazas o feria de que habla el artículo anterior, sufragará al centro de faenamiento, una tasa por concepto de ocupación de feria por cada cabeza de ganado mayor o menor y por el ingreso vehicular, que será determinado por resolución del Directorio. Estos valores serán cobrados por el Recaudador del Centro de Faenamiento, quien entregará un recibo prenumerado, en el cual constarán nombres y apellidos de los vendedores o de los compradores; No. de cédula de ciudadanía; fecha de la venta, clase de ganado, su procedencia y destino.

Art. 3.- En caso de litigio el propietario del ganado justificará su legítima propiedad, procedencia y destino, ante el Comisario Municipal o su delegado.

Art. 4.- Todo ganado que el propietario introdujere a la plaza o feria, será examinado por el Médico Veterinario o su delegado designado por el Gerente de la empresa, quien solo al tener sospechas de la presencia de alguna enfermedad infectocontagiosa de peligro para la salud humana, comunicará inmediatamente al Comisario Municipal, quien dispondrá el sacrificio del o los animales en el centro de faenamiento municipal y ordenará los exámenes respectivos de los tejidos en el laboratorio municipal o en el laboratorio acreditado por el Municipio; y si este confirma las sospechas, ordenará el decomiso y la incineración del animal. En caso de no existir laboratorio municipal el animal se mantendrá en observación en un lugar seguro, donde quedará para observación de las autoridades sanitarias, quienes al confirmar la presencia de la enfermedad procederán a la incineración del animal, enviando muestras de los tejidos a un laboratorio municipal cercano para la identificación del germen presente en el animal.

Esta decisión fundada en los exámenes de laboratorio y en el dictamen del servicio médico veterinario del Programa Nacional de Sanidad Animal "PNSA", o en las decisiones del Médico Veterinario Oficial, será inapelable y se cumplirá inmediatamente, sin que quepa acción alguna para con el centro de faenamiento o la autoridad que ordenó, de parte del dueño u otro interesado.

Art. 5.- El Comisario Municipal está facultado para obligar al dueño del ganado, de acuerdo a los requerimientos, a introducir al centro de faenamiento municipal o al recinto ferial los animales para su faenamiento y/o comercialización, a fin de asegurar un normal abastecimiento de carne a la población y evitar el faenamiento clandestino.

Art. 6.- El Administrador u. Ferial y/o Veterinario del Centro de Faenamiento, tendrá obligación de presentar semanalmente, un cuadro estadístico de los animales introducidos a las ferias, comercializados, con indicaciones de su destino, como cría, otras ferias o faenamiento. Igualmente llevará el registro sanitario de todas aquellas acciones de detección de enfermedades y decomisos que se hayan presentado. Estos registros, a más de servir de instrumentos básicos de control, sirven con fines estadísticos para tomar decisiones políticas y económicas dentro del sector.

Art. 7.- Queda terminantemente prohibida la compraventa de cualquier clase de ganado mayor y/o menor y otros, referidos en esta ordenanza, en espacios públicos no autorizados. La persona natural o jurídica que infringiere esta norma, será sancionada por el Comisario Municipal, con una multa equivalente a \$ 50,00, dinero que será depositado en la Tesorería de la empresa.

Art. 8.- Se establecen los siguientes días y horarios para introducir el ganado a las plazas o ferias oficiales del cantón, los cuales serán de obligatorio cumplimiento miércoles y viernes a partir de las 04h00.

CAPITULO II

DE LA INTRODUCCION Y FAENAMIENTO

Art. 9.- El funcionamiento del centro de faenamiento municipal, establecido en la ordenanza de la constitución de la Empresa Municipal de Rastro del Cantón Ibarra, estará sometido a la autoridad del Directorio, a la competencia del Comisario Municipal en todo lo que esta ordenanza disponga y a la del Médico Veterinario del PNSA del MAG, en torno a su competencia. El Gerente General o el Administrador de la empresa autónoma, será el responsable de hacer cumplir todas las disposiciones legales y reglamentarias vigentes, así como facilitar el control permanente del faenamiento por parte de las autoridades municipales y oficiales, designadas para el efecto.

Art. 10.- El sacrificio del ganado mayor y menor, cuyas carnes y vísceras se destinen para el expendio al público con o sin transformación industrial o elemental, obligatoriamente se lo deberá realizar en el centro de faenamiento municipal con excepción de las industrias autorizadas que dispongan de instalaciones y equipos que de acuerdo con las leyes y reglamentos sanitarios de la República del Ecuador, que garanticen un faenamiento moderno, higiénico y con el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura.

Art. 11.- Los introductores permanentes se inscribirán en el registro respectivo, que mantendrá la Empresa Municipal de Rastro, y tendrá asignado un número de inscripción.

Art. 12.- Para efectos de inscripción de que trata el artículo anterior, el interesado presentará al Gerente o Administrador de la empresa, una solicitud en la que conste los siguientes datos:

- a) Nombre y apellidos completos del interesado;
- b) Número de cédula de ciudadanía;

- c) Domicilio; y,
d) Clases de ganado a cuyo expendio se dedica.

Art. 13.- Por derecho de inscripción como introductor se cobrarán las siguientes tarifas anuales:-

a) Introdutores de ganado mayor	\$ 15,00
b) Introdutores de ganado porcino	\$ 15,00
c) Introdutores de ganado ovino y caprino	\$ 15,00
d) Introdutores de camélidos	\$ 15,00
e) Otros (trámites administrativos)	\$ 3,00

Art. 14.- Prohíbese el sacrificio de ganado bovino hembra, menor de dos años de edad aptas para la reproducción, hembras en estado de preñez o de cerdos enteros; con excepción de los animales que hayan sufrido accidentes o tengan algún defecto físico, que incapacite la reproducción o crecimiento.

La prohibición se mantendrá para el ganado caquético (remadamente flaco) y para el ganado bovino que produzca menos de 100 kilos (220 libras) en canal, conforme a los pesos obtenidos en la balanza de ingreso a los corrales y a los factores de rendimiento establecidos.

Art. 15.- Todos los animales destinados al faenamiento para consumo público, deberán entrar por sus propios medios a los corrales del matadero, previa la presentación obligatoria del certificado expedido por el Médico Veterinario del Centro de Faenamiento Municipal, autorizado por la Gerencia General, sin perjuicio de la prohibición que pueda extender el Comisario Municipal, el Médico Veterinario del PNSA y/o el Director de Higiene Municipal.

Art. 16.- Los animales que lleguen caídos en los camiones, serán descargados en los corrales de observación para la revisión del Médico Veterinario o su delegado, el cual determinará las condiciones de salud del animal y determinará su destino, ya sea para un sacrificio de emergencia o su decomiso. Los animales que lleguen muertos en los camiones serán decomisados y/o incinerados, por el Comisario Municipal, para lo cual levantará un acta conjuntamente con el Médico Veterinario autorizado, que certifique lo actuado.

Art. 17.- En virtud de lo dispuesto en el artículo anterior los animales enfermos, muertos o no aptos para el faenamiento de acuerdo a esta ordenanza, serán retenidos, decomisados y/o incinerados, por el Médico Veterinario y/o Comisario Municipal, para lo cual levantará una acta conjunta, que certifique lo actuado.

Las carnes decomisadas a los infractores de faenamiento clandestino y comercialización de las mismas, no le serán devueltas al infractor, facultándose a la empresa autónoma, realice donaciones a instituciones de beneficio social, siempre y cuando se compruebe fehacientemente que son aptas para el consumo humano.

Art. 18.- Las personas responsables que transgredan lo dispuesto en los artículos anteriores, serán sancionados con la suspensión de 30 días de sus actividades principales relacionadas con el centro de faenamiento, y en el caso de

reincidencia será suspendido definitivamente.- La multa económica en cualquier momento de la infracción, podrá ser de \$ 100,00 y será depositada en la Tesorería de la empresa.

Art. 19.- No podrá ser sacrificado ningún animal que no haya sido sometido a un examen ante-mortem por parte del Veterinario del Centro de Faenamiento o el Veterinario oficial, quienes darán la autorización por escrito, en formato previamente autorizado por la Gerencia del Centro de Faenamiento.

Art. 20.- Queda terminantemente prohibido el desposte de ganado en forma clandestina.

Se concede acción popular para denunciar estos hechos. Todo producto será de decomiso total.

Art. 21.- Todo ganado mayor que ingrese al centro de faenamiento de la empresa, deberá llevar la huella de los hierros, marcas, señaladas de acuerdo con las disposiciones legales pertinentes, sin perjuicio del marcaje que pueda realizar el centro de faenamiento.

Art. 22.- El ingreso de ganado a los corrales se hará con una anticipación a su faenamiento, de 12 horas para bovinos y 4 para porcinos, por lo menos, y conforme a los horarios internos establecidos por la empresa autónoma.

Art. 23.- Los pisos de los corrales y sus correspondientes mangas de conducción deberán construirse en material lavable, impermeable, resistente, antideslizante; no deberán presentar huecos, baches o deterioros que permitan la acumulación de líquidos, por lo cual deben tener un declive del 1%, mínimo hacia las cañales de desagüe.

Art. 24.- Antes de su ingreso a la sala de faenamiento, los animales deben ser bañados con agua a presión, para remover las suciedades de la piel. Para estos efectos la manga de conducción deberá tener una ducha con agua limpia y ubicada a no menos de dos metros, de la sala de faenamiento, con una zona posterior para el escurrido de los animales.

Art. 25.- El faenamiento se lo realizará conforme al registro autorizado, para el ingreso y faenamiento de los animales. Antes de iniciar las labores de sacrificio y faenado, el Médico Veterinario o su delegado deberán realizar una inspección de las salas de faenamiento para determinar que se encuentran limpias y desinfectadas. En caso de que se presente alguna anomalía, se deberá proceder a limpiar y desinfectar las áreas comprometidas. No se dará comienzo a las labores mientras no se dé el visto bueno por parte del Veterinario o su delegado.

Art. 26.- El sacrificio y faenamiento de todos los animales introducidos en el centro de faenamiento será realizado exclusivamente por el personal autorizado por la EMRI para que realicen labores de faenamiento y deberán estar dotado de ropa de trabajo adecuado y limpio, botas, cascos, cuchillos, porta cuchillos. El personal deberá tener un certificado de salud que garantice que no padece ninguna enfermedad infectocontagiosa. Semestralmente la empresa efectuará exámenes a sus operarios para determinar que están libres de enfermedades transmisibles.

Se cobrarán las siguientes tarifas por faenamiento:

TASAS UNICAS DE FAENAMIENTO

Ganado bovino	\$ 11,00
Ganado porcino	\$ 9,00
Ganado ovino y caprino	\$ 2,00

La Empresa Municipal de Rastro, podrá cobrar tasas para el faenamiento de otros animales que no estén considerados dentro de las categorías señaladas anteriormente, las que podrá valorar en función del peso del animal que será faenado, tomando como relación el valor determinado para las otras especies en el listado anterior y que más se asemeje al animal que será faenado.

Además de estas tasas, el introductor pagará el impuesto o tasa creada o que creare el Gobierno Central a través del Ministerio de Agricultura y Ganadería y el Programa Nacional de Sanidad Animal.

Art. 27.- La mora en el pago de tasas o multas, incluyendo la ocultación de la materia disponible, se sujetará a las disposiciones de los artículos 426 y 430 de la Ley Orgánica de Régimen Municipal.

Art. 28.- La sala de faenamiento tendrá diferentes áreas bien delimitadas: zona sucia, semi-limpia y limpia. La zona sucia estará comprendida entre la caja de aturdimiento hasta el área de descuerado o depilado en el caso de los porcinos. La zona semi-limpia será el área correspondiente a la evisceración y ella zona limpia estará comprendida entre la evisceración y los cuartos fríos.

La sala de faenamiento estará convenientemente protegida contra insectos, roedores, aves y en general animales perjudiciales para la buena marcha del funcionamiento sanitario de esta área de la planta.

La sala de faenamiento, no deberá tener comunicación directa con los cuartos de máquinas, plantas de subproductos u otras salas o áreas que puedan contaminar la carne que se procesa.

Los pisos de las salas de sacrificio y faenado deberán estar construidas en material no poroso, impermeable, antideslizante, resistente a los ácidos y a los golpes. Tendrán un declive del 1,5% al 3,5% hacia los desagües.

Las paredes de las salas de sacrificio y faenado deberán estar cubiertas con material higiénico sanitario, lavable, resistente a los golpes y a los ácidos.

Art. 29.- En las parroquias rurales que por su distancia y vías de comunicación imposibilita que realicen el faenamiento de los animales en el centro de faenamiento del cantón Ibarra, podrán efectuar los sacrificios de los animales que requieran para el consumo local de la región, previo el visto bueno del Gerente de la empresa, quien mediante inspección del Veterinario oficial, certifique que las condiciones del lugar donde se realizan el faenamiento cumplen con requisitos mínimos de higiene y salubridad, dará la autorización para realizar el sacrificio de los animales para consumo humano en ese lugar.

Las personas que realizan el sacrificio de los animales deberán estar dotadas de los elementos necesarios para su protección y la de la carne que se está procesando, tales como, overol limpio, protección para el cabello, botas, cuchillos, portacuchillos, afiladores y guantes.

Art. 30.- Todo animal o parte de este, como también los órganos extraídos de la misma, en la que se observe alguna lesión producida por enfermedades o por cualquier otra causa que infundiere sospecha (inspección post-mortem), deberá ser retenida y sometida a un examen médico de laboratorio, con cuyo informe se permitirá la venta en caso se indique que no existe peligro para la salud del consumidor. De lo contrario se procederá al decomiso e incineración en la forma establecida en el artículo 4 de esta ordenanza.

Art.- 31.- Para la práctica de la inspección post - mortem deberá llevarse a cabo macroscópicamente la observación visual, palpación o incisión de las siguientes partes y órganos:

El conjunto de cabeza y lengua.

La superficie interna y externa de la canal.

Las vísceras abdominales y pélvicas.

Las vísceras torácicas.

Los nódulos linfáticos de las cadenas más fácilmente detectables.

Las extremidades.

Serán objeto de decomiso total o parcial los animales que después de su faenamiento presenten signos de enfermedades, intoxicación, lesiones, accidentes, alteraciones y otros que a continuación se consigna:

Enfermedades microbianas o víricas

- 1.- Carbunco bacteriano (Anthrax), incluso la piel.
- 2.- Carbunco sintomático. Incluso la piel.
- 3.- Tétanos.
- 4.- Brucelosis.
- 5.- Tuberculosis.
- 6.- Septicemia hemorrágica confirmada (Pasteurellosis).
- 7.- Diarrea infecciosa.
- 8.- Rabia.
- 9.- Cólera porcino.
- 10.- Edema maligno.

Carnes parasitadas

- 1.- Triquinosis en general.
- 2.- Cisticercosis bovina.
- 3.- Cisticercosis porcina u ovina.

Carnes Tóxicas

- 1.- Animales envenenados.
- 2.- Putrefacción generalizada.
- 3.- Carnes febriles.
- 4.- Carnes sanguinolentas.

5.- Carnes ictericas.

6.- Carnes edematosas.

Y cualquier otra que el Médico Veterinario determine.

Se realizará decomiso parcial de las carnes o las vísceras cuando presentan patologías que no indiquen una enfermedad generalizada. Se podrá efectuar lo que se denomina el "espurgo" de un órgano con lesiones focalizadas, todo esto a criterio del Veterinario inspector o su delegado quien certificará por escrito los decomisos efectuados, para el conocimiento del Comisario Municipal y la Gerencia o administración de la empresa.

Art. 32.- El ingreso a la zona de faenamiento del centro de faenamiento, está reservado exclusivamente para el personal autorizado por la Gerencia General de la empresa.

Art. 33.- Para el despacho de la carne faenada en la Empresa Municipal de Rastro, con destino fuera del cantón Ibarra, la administración extenderá guía de movilización, previa la inspección sanitaria interna, del Médico Veterinario de la empresa. Se deberá colocar un sello oficial en las canales y las vísceras para garantizar que han tenido una inspección de un funcionario oficial.

Art. 34.- El horario de atención de este servicio será determinado mediante reglamentación interna.

Art. 35.- La Gerencia General, llevará estadísticas prolijas, con la filiación completa de los animales sacrificados, lugar de origen, nombre del dueño, del introductor, exámenes de laboratorio practicados, decomisos, incineración, destino de la carne, uso final de la carne, etc., para fines sanitarios, estadísticos y de control pecuario.

Art. 36.- Cada uno de los clientes del servicio del centro de faenamiento podrá hacer uso, de acuerdo a las disponibilidades de espacio de los servicios de encierre y faenamiento, refrigeración y almacenamiento, sin perjuicio de que la Gerencia General, establezca de acuerdo a las circunstancias cupos de espacio y tiempo de utilización, conforme a reglamentación interna aprobada por el Directorio de la empresa y el costo establecido por ese servicio.

CAPITULO III

DEL TRANSPORTE Y LA COMERCIALIZACION

Art. 37.- La carne antes de ser despachada del centro de faenamiento, será calificada y clasificada por el Médico Veterinario responsable del faenamiento, de acuerdo al Reglamento Interno, aprobado por el Directorio de la empresa.

Art. 38.- Solo el Médico Veterinario del Centro de Faenamiento y en ausencia de él, su ayudante, hará la clasificación de las carnes y ordenarán la salida a los expendios, sin perjuicio de la inspección de la Comisaría y/o la Dirección de Higiene del Municipio de Ibarra.

Art. 39.- La carne deberá ser transportada en vehículos cerrados, refrigerados, con estructura que permita colgar la carne en su interior y con una altura que impida que las carnes toquen el piso del vehículo. Las paredes deberán

estar forradas en material sanitario que no genere malos olores o provoque óxidos. Para efecto los medios de transporte, privados o de propiedad de la Empresa; dentro o fuera del Cantón deberán ser registrados, revisados y autorizados por la Gerencia General de la Empresa sin perjuicio de la intervención de cualquier autoridad competente.

Art. 40.- Queda prohibido que personas viajen dentro del compartimiento de las carnes; igualmente dentro de este compartimiento no se podrán ubicar llantas o cualquier otro tipo de elemento diferente de la carne. El conductor del camión y los ayudantes, deberán portar la ropa adecuada para la manipulación de las carnes, como son: overoles limpios, botas, cascos o cualquier otro dispositivo que impida que el pelo de las personas entre en contacto con la carne. Estas personas deberán presentar sus exámenes de salud que certifiquen que no padecen ninguna enfermedad infectocontagiosa.

Los vehículos deberán lavarse y desinfectarse diariamente después de terminadas las labores de cargue y descargue. No se permitirá dejar carnes dentro de los vehículos de un día para otro.

Art. 41.- Cuando los introductores o propietarios de la carne, no se presenten a retirar el producto, dentro de las 24 horas siguientes al faenamiento, pagarán las tasas de almacenamiento y/o refrigeración previstas en esta ordenanza, siempre que exista espacio y hasta por 8 días máximo de plazo, a partir del cual podrá ser decomisada e incinerada por el Médico Veterinario, previo el acta de constatación respectiva, suscrita por el Gerente.

CAPITULO IV

DEL EXPENDIO DE LAS CARNES

Art. 42.- Las carnes de los animales para el consumo humano deberán ser expendidas en locales debidamente habilitados para tales efectos, que cumplan con los requisitos exigidos por ley, siguiendo el Reglamento 3253, R.O. 696 (4/11/02) de buenas prácticas de manufactura.

Art. 43.- Se entenderá por tercenos el local donde se realice el expendio de carnes de bovino, porcino, ovino, caprino y sus derivados.

Art. 44.- Las tercenos o cualquier otra denominación que reciban los expendios de la carne, para su instalación y funcionamiento deberá contar con la respectiva autorización o licencia de la autoridad competente del Ministerio de Salud Pública, una vez que este 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 a la presente ordenanza.

Art. 45.- Se prohíbe la comercialización de carnes y subproductos en los locales que no reúnan las condiciones a las que se refiere la presente ordenanza o que se destinen conjuntamente a otra actividad comercial.

Art. 46.- El local destinado al expendio de carnes y subproductos al por menor debe reunir las siguientes condiciones mínimas:

- a) De ser amplio, ventilado, con paredes y piso impermeable, resistente a los golpes, antideslizante, de fácil limpieza;
- b) Contar con un mostrador e instalaciones de refrigeración para el almacenamiento de la carne;
- c) Disponer de una sierra manual o eléctrica para los cortes de la carne, mesa de trabajo en acero inoxidable, cuchillos, chairas, ganchos en acero inoxidable;
- d) El personal debe estar dotado de su ropa de trabajo limpia y presentar un carné de salud que certifique que no padece ninguna enfermedad infectocontagiosa expedido por la autoridad sanitaria competente;
- e) El local debe poseer un lavabo y lavadero con desagüe internos conectados a la red principal;
- f) El expendio debe permanecer limpio y desinfectado;
- g) Debe realizarse el control de insectos y roedores para evitar la presencia de estas plagas que pueden contaminar la carne; y,
- h) El empaque para la carne debe ser de material higiénico no tóxico.

Art. 47.- Los locales de expendio de las carnes deberán estar cerrados para evitar la presencia de moscas o cualquier otro insecto que cause contaminación de las carnes.

Art. 48.- Si los locales de expendio del producto cárnico no reúnen las condiciones mínimas para su comercialización y expendio el Comisario Municipal tendrá la facultad de clausurar y cobrar una multa de cincuenta dólares, valor que ingresará a la Tesorería de la empresa.

Art. 49.- De conformidad con lo establecido en el Art. 154 de la Ley Orgánica de Régimen Municipal, el juzgamiento y sanción al incumplimiento de las disposiciones que contiene la presente ordenanza, estará a cargo del Comisario Municipal de Higiene, quien coordinará sus acciones con el Gerente General de la Empresa Municipal de Rastro.

DEFINICIONES: Para efectos de una correcta aplicación de las disposiciones, adóptense las siguientes definiciones:

ANIMALES DE ABASTO PÚBLICO PARA CONSUMO HUMANO: Son aquellos procedentes de la producción pecuaria destinados para consumo humano, los cuales deberán cumplir los requisitos de sanidad pecuaria expedidos por el Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG).

AREA DE SACRIFICIO: Es el sitio donde se realizan los procesos de insensibilización hasta la sangría.

AREA DE FAENADO: Es el lugar donde se realizan las operaciones posteriores a la sangría hasta la obtención de la canal. En el caso de los porcinos, incluye el escaldado y depilado.

AREA DE INSPECCION Y MANEJO DE LA CANAL: Es el área intermedia donde se llevan a cabo los procesos de inspección, lavado, limpieza, desinfección, pesaje, cuarteo y clasificación.

AREA DE OREO: Es el sitio donde se realiza el proceso de descenso de temperatura e inicio de maduración de la canal.

AUTORIDAD SANITARIA COMPETENTE: Para garantizar el cumplimiento de las disposiciones previstas en la presente ordenanza, son autoridades sanitarias competentes, el Médico Veterinario del Centro de Faenamiento, la Dirección de Salud Municipal, la Dirección Provincial de Salud, el Comisario Municipal de Higiene, quienes de acuerdo con la ley ejercen funciones de inspección, vigilancia, control y sanción.

BENEFICIO: Son todas aquellas actividades de sacrificio y faenado de animales de abasto público para consumo humano.

SACRIFICIO DE EMERGENCIA: Son todas aquellas actividades necesarias de sacrificio y faenado de cualquier animal para consumo humano que haya sufrido recientemente un daño traumático y se estime que padece dolores o sufra de una afección que no impida su condicionamiento total o parcial para el consumo humano, pero que es probable que empeore a menos que el animal sea sacrificado inmediatamente.

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (B.P.M.): Principios básicos y prácticas generales de higiene en el sacrificio, faenado, manipulación, almacenamiento, transporte y distribución de carne para consumo humano.

CANAL: Es el cuerpo de un animal después del faenado.

CARNE O CARCASA: Son todas las partes de un animal, incluidas las vísceras, que han sido dictaminadas como inocuas y aptas para el consumo humano o que se destinan para este fin.

CARNE FRESCA: Carne que ha sido refrigerada y que no ha recibido, a los efectos de su conservación, otro tratamiento que el de envasado protector, conservando sus características naturales.

CARNE PARA USO INDUSTRIAL: Carne destinada a un proceso industrial, tales como embutidos.

DESINFECCION: Es la aplicación de agentes y procesos químicos o físicos aprobados para el uso en plantas de beneficio de animales para consumo humano por la autoridad sanitaria oficial, para limpiar las superficies y con ellos eliminar los microorganismos sin alterar la inocuidad de la carne.

HIGIENE DE LA CARNE: Son todas aquellas condiciones y medidas necesarias para garantizar la inocuidad y salubridad de la carne en todas las etapas de la cadena alimentaria.

INSPECCION SANITARIA: Es el conjunto de acciones y procedimientos de naturaleza física y anatomopatológica que la autoridad sanitaria utiliza para examinar con el

olfato, vista y tacto el estado de los animales vivos, las propiedades organolépticas de la carne apta para consumo humano y las condiciones en las que se lleven a cabo estos procesos.

INSPECTOR SANITARIO AUXILIAR: Es el funcionario con grado de formación técnico, como mínimo, en el área de manejo de alimentos para consumo humano de la entidad sanitaria oficial competente, que ha recibido capacitación certificada por un centro de formación autorizado en manipulación de alimentos e inspección sanitaria en plantas de faenamiento de animales para consumo humano, quien apoyará al médico veterinario inspector en el ejercicio de sus funciones.

LIMPIEZA: Es la eliminación de materias extrañas, residuos o impurezas de las superficies de las instalaciones, equipos, utensilios u otros elementos empleados en las plantas de faenamiento de animales para consumo humano.

MATERIAL HIGIENICO-SANITARIO: Aquel que por la naturaleza de su conformación y las características de sus componentes o de sus formas externas, contribuye a evitar la contaminación, bien sea porque no produce o genera reacciones con otros elementos o sustancias, o porque facilita los procesos de limpieza y desinfección.

MANGAS DE CONDUCCION: Infraestructura que comunica el corral de sacrificio con la planta de beneficio.

MEDICO SANITARIO INSPECTOR: Todo Médico Veterinario Zootecnista titulado, funcionario oficial de la entidad sanitaria competente, encargado de realizar la inspección, vigilancia y control de los animales para consumo humano y de verificar las condiciones sanitarias en que se realiza el proceso, cuya presencia en la Planta de Faenamiento, será de carácter obligatorio.

MEDICO VETERINARIO PARTICULAR: Todo Médico Veterinario o su delegado, nombrado directamente por la planta de faenamiento de animales para consumo humano, cuya presencia será de carácter obligatorio y permanente en ella.

PELIGRO: Está representado por todo agente biológico, químico o físico que se halle en los alimentos o en una condición de los mismos, que tenga posibilidad de causar efectos adversos para la salud.

PLAGA: Cualquier animal que se encuentra en las instalaciones de la planta de faenamiento, capaz de contaminar directa o indirectamente la carne en canal y los subproductos comestibles.

CENTRO DE FAENAMIENTO: Todo establecimiento legalmente establecido, dotado con instalaciones necesarias y equipos mínimos requeridos para el beneficio de animales para consumo humano, así como para tareas complementarias de elaboración e industrialización, cuando sea del caso, de conformidad con la normatividad sanitaria y ambiental vigente.

PLANTAS DE REGIMEN ESPECIAL: Local legalmente establecido, para el beneficio de animales para consumo humano en poblaciones aisladas, de difícil acceso.

SACRIFICIO: Proceso que se realiza en un animal para consumo humano con el fin de darle muerte, el cual comprende la insensibilización hasta su sangría, mediante la sección de los grandes vasos.

SUBPRODUCTO: La parte del animal que puede ser aprovechable para consumo humano o para uso industrial.

Art. 50.- Quedan derogadas todas las ordenanzas anteriores que se opongan a la presente, la misma que entrará en vigencia luego de su publicación en el Registro Oficial.

Dada en la sala de sesiones del Honorable Concejo Municipal del Cantón Ibarra, a los 5 días del mes de junio del 2007.

f) Dr. Fernando Cruz Cevallos, Vicepresidente del I. Concejo.

f) Ab. Marco Castro M., Secretario General del I. Concejo.

CERTIFICADO DE DISCUSION.- CERTIFICO: Que la presente Ordenanza sustitutiva de la Ordenanza que reglamenta la comercialización de ganado en pie, el faenamiento y la distribución de carnes en el cantón Ibarra, fue discutida en primer y segundo debate en sesiones ordinarias del 22 de mayo y 5 de junio del 2007.

f) Ab. Marco Castro M., Secretario General del I. Concejo.

VICEPRESIDENCIA DEL CONCEJO MUNICIPAL DEL CANTON IBARRA.- A los ocho días del mes de junio del 2007.- De conformidad con la razón que antecede y en cumplimiento a lo dispuesto en el Art. 125 de la Ley Orgánica de Régimen Municipal vigente, remítase original y copias de la presente ordenanza al señor Alcalde del cantón Ibarra, para su sanción y promulgación respectiva.

f) Dr. Fernando Cruz C., Vicepresidente del I. Concejo.

ALCALDIA DEL MUNICIPIO DEL CANTON IBARRA.- Ibarra, 11 de junio del 2007.- De conformidad con las disposiciones contenidas en el Art. 126 de la Ley Orgánica de Régimen Municipal, habiéndose observado el trámite legal y estando de acuerdo con la Constitución y leyes de la República, sanciono la Ordenanza sustitutiva de la Ordenanza que reglamenta la comercialización de ganado en pie, el faenamiento y la distribución de carnes en el cantón Ibarra.

f) Lic. Pablo Jurado M., Alcalde del cantón Ibarra.

Proveyó y firmó el señor Lic. Pablo Jurado Moreno, Alcalde del cantón Ibarra, la Ordenanza sustitutiva de la Ordenanza que reglamenta la comercialización de ganado en pie, el faenamiento y la distribución de carnes en el cantón Ibarra, a los once días del mes de junio del dos mil siete.

f) Ab. Marco Castro M., Secretario General del I. Concejo.