

RESOLUCIÓN 0123

DIRECTOR EJECUTIVO DE LA AGENCIA DE REGULACIÓN Y CONTROL FITO Y ZOOSANITARIO

Considerando:

**Que**, el artículo 13 de la Constitución de la República del Ecuador prescribe: "Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales";

**Que**, el artículo 226 de la Constitución de la República del Ecuador establece: "Las instituciones del Estado, sus organismos, dependencias, las servidoras o servidores públicos y las personas que actúen en virtud de una potestad estatal ejercerán solamente las competencias y facultades que les sean atribuidas en la Constitución y la ley. Tendrán el deber de coordinar acciones para el cumplimiento de sus fines y hacer efectivo el goce y ejercicio de los derechos reconocidos en la Constitución";

**Que**, el artículo 281 de la Constitución de la República del Ecuador prescribe: "La soberanía alimentaria constituye un objetivo estratégico y una obligación del Estado para garantizar que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades alcancen la autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente apropiado de forma permanente";

**Que**, el artículo 12 de la Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria, publicada en el Registro Oficial Suplemento 27 de 3 de julio de 2017 establece: "Créase la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoosanitario, entidad técnica de derecho público, con personería jurídica, autonomía administrativa y financiera, desconcentrada, con sede en la ciudad de Quito y competencia nacional, adscrita a la Autoridad Agraria Nacional. A esta Agencia le corresponde la regulación y control de la sanidad y bienestar animal, sanidad vegetal y la inocuidad de los alimentos en la producción primaria, con la finalidad de mantener y mejorar el estatus fito y zoosanitario de la producción agropecuaria (...)";

**Que**, el literal a) del artículo 13 de la Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria publicada en el Registro Oficial Suplemento 27 de 3 de julio de 2017, establece que una de las atribuciones y competencias de la Agencia es: "a) Dictar regulaciones técnicas en materia fito, zoosanitaria y bienestar animal";

**Que**, el artículo 13 literal v) de la Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria publicada en el Registro Oficial Suplemento 27 de 3 de julio de 2017, establece que una de las competencias y atribuciones de la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoosanitario es: "v) Regular, controlar y supervisar el cumplimiento de las buenas prácticas de sanidad agropecuaria, bienestar animal y la inocuidad de los productos agropecuarios en su fase primaria";

**Que**, el artículo 13 literal r) de la Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria publicada en el Registro Oficial Suplemento 27 de 3 de julio de 2017, establece que una de las competencias y

1715180822

DAJ-202033F-0201

1

atribuciones de la Agencia es: "r) Regular y controlar el sistema fito y zoonosanitario y el registro de personas naturales, jurídicas, agentes económicos, productores de plantas, productos vegetales, animales, mercancías pecuarias, artículos reglamentados y de insumos agropecuarios, operadores orgánicos con fines comerciales y de centros de faenamiento; y la información adicional que se establezcan el reglamento a La Ley;

**Que**, el artículo 13 literal r) de la Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria publicada en el Registro Oficial Suplemento 27 de 3 de julio de 2017, establece que una de las competencias y atribuciones de la Agencia es: "u) Establecer los requisitos sanitarios y estándares de bienestar animal conforme a lo previsto en esta Ley y su reglamento, que deben cumplir los centros de faenamiento, y medios de transporte de carne y despojos comestibles";

**Que**, la disposición General Sexta de la Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria, publicada en el Registro Oficial Suplemento 27 de 3 de julio de 2017, establece: "En virtud de la presente Ley el personal, patrimonio, activos y pasivos de la actual Agencia de Aseguramiento de la Calidad del Agro- AGROCALIDAD- se integrarán a la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitario, la misma que asumirá las representaciones, delegaciones, derechos, obligaciones, activos y pasivos de la primera";

**Que**, mediante acción de personal No. 0890 CGAF/DATH, de 28 de agosto de 2018, Sr. Xavier Enrique Lazo Guerrero, Ministro de Agricultura y Ganadería, nombra como Director Ejecutivo de la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitario, al Ing. Wilson Patricio Almeida Granja;

**Que**, mediante Acta de reunión Extraordinaria No. 001, llevada el 28 de mayo de 2020, los delegados del Ministro de Agricultura y Ganadería, Ministro de Producción y Ministro de Ambiente nombran como Director Ejecutivo de la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitario, al Ing. Wilson Patricio Almeida Granja;

**Que**, mediante informe técnico el cual en su parte pertinente indica: "CONCLUSIÓN En tal virtud y fundamentado en la autoridad de la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitario, que representa el médico veterinario autorizado como inspector sanitario en los centros de faenamiento, se ha analizado y determinado que para el cumplimiento de este propósito, es factible la emisión documental del dictamen ligado con identificación de los productos y subproductos cárnicos, que los vinculen al documento emitido en un medio de verificación documental denominado "Certificación Sanitaria de Origen" RECOMENDACIÓN Para establecer el método que permita determinar el origen de los productos y subproductos cárnicos y lograr con ello la mejora regulatoria del control del faenamiento, la Dirección de Inocuidad de Alimentos, recomienda a la Dirección Ejecutiva de la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitario, se emita como resolución técnica el "Manual de procedimientos para la regulación y control de origen de productos y subproductos cárnicos en estado primario destinados a consumo humano";

**Que**, mediante Memorando Nro. AGR-AGROCALIDAD/CIA-2020-000404-M de 22 de mayo de 2020 suscrito por el Coordinador General de Inocuidad de Alimentos en el cual informa al Director Ejecutivo de la Agencia que: "(...) en virtud de que la Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria -LOSA establece que "el faenamiento de los animales, cuyos productos y subproductos cárnicos tengan como destino final su comercialización, deberán hacerse

1715180822

DAJ-202033F-0201

2

obligatoriamente en los centros de faenamiento autorizados por la Agencia, la Dirección de Inocuidad de Alimentos a desarrollado una procedimiento orientado a controlar en origen de los productos y subproductos cárnicos en estado primario destinados al consumo humano. Con este antecedente, con el propósito de mejorar los procesos regulatorios y armonizar la normativa nacional en relación con el marco legal nacional, me permito recomendar a Usted, que en su calidad de Director Ejecutivo, expida como resolución técnica el **MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA REGULACIÓN Y CONTROL DE ORIGEN DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS EN ESTADO PRIMARIO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO**, (...)", el mismo que es aprobado por la máxima autoridad mediante sumilla inserta en el sistema documental Quipux, y;

En ejercicio de las atribuciones legales que le confieren la Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria y el Estatuto Orgánico de Gestión Organizacional por Procesos de AGROCALIDAD, publicado en el Registro Oficial Suplemento 168 de 18 de septiembre de 2014.

### RESUELVE

**Artículo 1.-** Emitir y aprobar el "**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA REGULACIÓN Y CONTROL DE ORIGEN DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS EN ESTADO PRIMARIO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO**", documento que se adjunta como ANEXO y que forma parte integrante de la presente Resolución.

**Artículo 2.-** El incumplimiento a lo dispuesto en la presente Resolución será sujeto a las disposiciones establecidas en la Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria y demás normativa aplicable para el efecto.

### DISPOSICIONES GENERALES

**Primera.** - Dadas las características de dinamismo de las acciones que contempla este manual y todos aquellos aspectos que en determinado momento pueden ser objeto de reglamentación, se requiere una constante actualización mediante la sustitución de páginas y/o apartados. Cualquier modificación del presente manual requerirá de la aprobación del Director Ejecutivo de la Agencia. Las páginas y/o apartados que sean modificados, deberán llevar la fecha en la cual se efectuó la modificación, dichas modificaciones se publicarán en la página web de la Agencia con la actualización del Instructivo.

**Segunda.** - El texto de la presente Resolución se publicará en el Registro Oficial, sin embargo, el Anexo descrito en el Artículo 1 "**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA REGULACIÓN Y CONTROL DE ORIGEN DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS EN ESTADO PRIMARIO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO**", se publicará en la página web de la Agencia para lo cual, encárguese a la Coordinación General de Inocuidad de la Agencia.

1715180822

DAJ-202033F-0201

3

## DISPOSICIÓN TRANSITORIA

Única.- La emisión digital de los Certificados Sanitarios de Origen y Movilización a través del sistema informático establecido por la Agencia para tal efecto, se hará a partir del 01 de marzo de 2021, hasta lo cual los centros de faenamiento deberán emitir los certificados de manera física utilizando el formato contenido como anexo 1 del "**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA REGULACIÓN Y CONTROL DE ORIGEN DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS EN ESTADO PRIMARIO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO**" el cual quedará derogado automáticamente con el inicio de emisión digital y con ello la posibilidad de la emisión física de los Certificados Sanitarios de Origen y Movilidad.

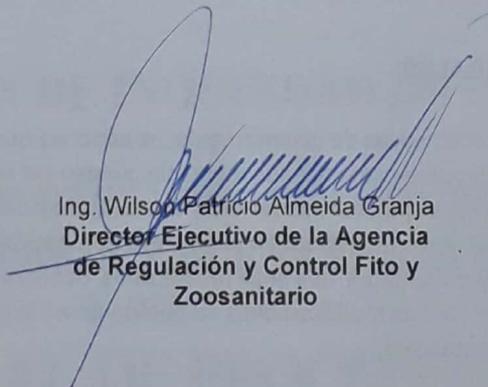
## DISPOSICIONES FINALES

**Primera.** – De la ejecución de la presente Resolución encárguese a la Coordinación General de Inocuidad de los Alimentos, a las Direcciones Distritales y Articulación Territorial, Direcciones Distritales y Jefaturas de Sanidad Agropecuarias de la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoosanitario.

**Segunda.** – La presente Resolución entrará en vigencia a partir de 30 días laborables después de su suscripción sin perjuicio de su publicación en el Registro Oficial.

## CÚMPLASE, COMUNÍQUESE Y PUBLÍQUESE.

Dado en Quito, D.M. 31 de agosto del 2020



Ing. Wilson Patricio Almeida Granja  
**Director Ejecutivo de la Agencia  
de Regulación y Control Fito y  
Zoosanitario**

1715180822

DAJ-202033F-0201

4

# **MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA**

## **AGENCIA DE REGULACIÓN Y CONTROL FITO Y ZOOSANITARIO**

### **COORDINACIÓN GENERAL DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS**

#### **DIRECCIÓN DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS**

##### **GESTIÓN DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN PRIMARIA Y BUENAS PRÁCTICAS**

# **“MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA REGULACIÓN Y CONTROL DE ORIGEN DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS EN ESTADO PRIMARIO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO”**

**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA REGULACIÓN Y CONTROL  
DE ORIGEN DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS EN  
ESTADO PRIMARIO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO**

Edición No: 2

Fecha de  
Aprobación: 18/01/2021

**PROCESO:** INOCUIDAD DE ALIMENTOS

**SUBPROCESO:** INOCUIDAD DE ALIMENTOS

**REDACCIÓN TÉCNICA**

Ing. Zoot. José Eduardo Álvarez Vásquez  
**Analista de Certificación de Producción Primaria y  
Buenas Prácticas**

**REVISIÓN TÉCNICA**

Mvz. Lenin Ernesto Moreno Gálvez  
**Responsable de la Unidad de Gestión de Certificación de  
Producción Primaria y Buenas Prácticas**

Ing. M.Sc. Larry Mauricio Rivera Jara  
**Director de Inocuidad de Alimentos Encargado**

**COORDINACIÓN**

Ing. M.Sc. Rommel Aníbal Betancourt Herrera  
**Coordinador General de Inocuidad de Alimentos**

**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA REGULACIÓN Y CONTROL  
DE ORIGEN DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS EN  
ESTADO PRIMARIO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO**

Edición No: 2

Fecha de  
Aprobación: 18/01/2021

**PROCESO:** INOCUIDAD DE ALIMENTOS

**SUBPROCESO:** INOCUIDAD DE ALIMENTOS

## 1. OBJETO

- a) Establecer la regulación para que los centros de faenamiento certifiquen de manera documental el estatus sanitario de los productos y subproductos cárnicos primarios originados en estos establecimientos, lo cual permita determinar su origen, aportando esta información a los demás eslabones de la cadena.
- b) Establecer el procedimiento para el control de la procedencia de productos y subproductos cárnicos basado en la verificación documental de la certificación emitida en el origen de los mismos.

## 2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

- a) Los procedimientos contemplados en el presente manual son de aplicación obligatoria por parte de los centros de faenamiento y su personal, médicos veterinarios autorizados y por todas aquellas personas naturales o jurídicas que intervengan en cualquiera de los eslabones de la cadena cárnica primaria desde el faenamiento hasta antes de la llegada de los productos y subproductos cárnicos primarios al consumidor final; además deben ser acatadas por todas las autoridades del régimen institucional de la Función Ejecutiva que ejercen competencias sectoriales de regulación y control sanitarias; de los Gobiernos Autónomos Descentralizados Provinciales, Municipales y Metropolitanos, Policía Nacional, vigilantes e inspectores del Servicio Nacional de Aduana del Ecuador y todos aquellos considerados parte del sistema nacional de control de sanidad agropecuaria.
- b) Las disposiciones contenidas en el presente manual, comprenden los requisitos y procedimientos que permitan determinar el origen de los productos y subproductos cárnicos primarios, además de los lineamientos a cumplir para que todas las personas naturales o jurídicas que intervengan en cualquiera de los eslabones de la cadena cárnica primaria, desde el faenamiento hasta antes de la

**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA REGULACIÓN Y CONTROL  
DE ORIGEN DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS EN  
ESTADO PRIMARIO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO**

Edición No: 2

Fecha de  
Aprobación: 18/01/2021**PROCESO:** INOCUIDAD DE ALIMENTOS**SUBPROCESO:** INOCUIDAD DE ALIMENTOS

llegada de los productos y subproductos cárnicos primarios al consumidor final puedan conocer y dar a conocer su origen.

### 3. REFERENCIA NORMATIVA

- a) Constitución de la República del Ecuador. 20/10/2008
- b) Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria – LOSA publicada en el Registro Oficial Suplemento 27 de 03 de julio de 2017
- c) Reglamento General a la Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria publicada en el Registro Oficial Suplemento 91 de 29 de noviembre de 2019

### 4. DEFINICIONES

**CANAL:** Cuerpo de los animales de abasto que como resultado del proceso de faenamiento ha sido despojado de las vísceras, y demás partes no consideradas carne y partes no comestibles dependiendo de la especie de abasto.

**CENTRO DE ABASTECIMIENTO DE ALIMENTOS:** Lugar delimitado en el cual se ofrecen al por mayor o menor alimentos, incluidos mercados abiertos, mercados cerrados, mercados mayoristas, ferias libres, plazas y plataformas de mercado, entre otros.

**PRODUCTOS CÁRNICOS PRIMARIOS:** Canales y sus cortes primarios, es decir media canal y cuartos de canal.

**SUBPRODUCTOS CÁRNICOS PRIMARIOS:** Dependiendo de la especie de abasto, partes del animal de faenado que no forman parte de la canal ni son consideradas carne, como vísceras y apéndices que se encuentran sin empaque, procesamiento, transformación, tratamientos o adición de cualquier tipo de sustancia aprobado o no para su uso en este tipo de productos.

**SUJETO DE CONTROL:** Para fines de este manual, se denomina sujeto de control a la persona que al momento del control o verificación tenga en su poder productos o subproductos cárnicos destinados a consumo humano.

**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA REGULACIÓN Y CONTROL  
DE ORIGEN DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS EN  
ESTADO PRIMARIO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO**Edición No: 2  
Fecha de  
Aprobación: 18/01/2021**PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS****SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS****5. DE LA GARANTÍA DE SANIDAD E INOCUIDAD EN BASE AL ORIGEN DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS.**

Para que exista constancia verificable de la procedencia u origen de los productos y subproductos cárnicos primarios, los centros de faenamiento deben certificar que éstos se originaron en el establecimiento y que son aptos para el consumo humano, mediante su despacho, en conjunto, con la emisión de la “Certificación Sanitaria de Origen y Movilización – CSOM”, documento que avala que los productos y subproductos cárnicos que se encuentran descritos en dicho documento, provienen de centros de faenamiento regulados por la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoosanitario.

**6. REQUISITOS PARA LA VINCULACIÓN DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS A LOS CENTROS DE FAENAMIENTO Y MEDIOS DE TRANSPORTE MEDIANTE LA CERTIFICACIÓN SANITARIA DE ORIGEN Y MOVILIZACIÓN.****6.1. IDENTIFICACIÓN DE CANALES DE ESPECIES MAYORES DE ABASTO EN CENTROS DE FAENAMIENTO.**

- a) Los centros de faenamiento que brindan el servicio deben asignar a cada animal que llega al establecimiento, un número de identificación (ID), compuesto por tres cifras iniciando en 001, 002, 003, 004, 005 y así de manera secuencial
- b) El número asignado debe plasmarse en el animal en un lugar visible, con tinturas libres de sustancias tóxicas o de otra manera que se mantenga legible hasta el retiro de piel o pelo.
- c) La numeración asignada a cada animal que ingrese al centro de faenamiento es única y al finalizar cada jornada de recepción de animales debe reiniciarse la numeración, es decir, continuar con 001, 002, 003, 004 y así sucesivamente.

**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA REGULACIÓN Y CONTROL  
DE ORIGEN DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS EN  
ESTADO PRIMARIO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO**

Edición No: 2

Fecha de  
Aprobación: 18/01/2021

**PROCESO:** INOCUIDAD DE ALIMENTOS

**SUBPROCESO:** INOCUIDAD DE ALIMENTOS

- d) Una vez retirada la piel o pelo, el número asignado al animal a su llegada debe plasmarse o colocarse en la canal, de tal manera que esta sea clara, legible y no susceptible de distorsión.
- e) En el caso de que el método seleccionado sean sellos, los utensilios utilizados para plasmar la numeración en la canal deben ser de acero inoxidable y la tinta utilizada debe ser de grado alimentario.
- f) En el caso de que el método seleccionado sean etiquetas o similares, estas no deben propiciar ningún tipo de contaminación, lo cual debe ser demostrado por el establecimiento que los utilice.
- g) En la inspección post mortem, el médico veterinario autorizado, plasmará en cada canal, el sello con el dictamen correspondiente.
- h) En el caso de las canales con dictamen de “APROBADO”, el médico veterinario autorizado debe sellar cada pierna y cada brazo (cada cuarto) incluso si la canal no va a ser seccionada en el establecimiento.
- i) En la canal del animal, junto a cada sello de “APROBADO” debe plasmarse el número de identificación (ID) asignado al animal el momento de su llegada al establecimiento de manera clara y legible de tal modo que cada cuarto de canal indique el nombre del centro de faenamiento, el número del animal y el dictamen.
- j) Los establecimientos que así lo deseen, podrán utilizar etiquetas o sus similares para colocar el dictamen, número de identificación y el nombre del centro de faenamiento en la canal siempre y cuando la etiqueta utilizada cumpla los siguientes parámetros:
- Una vez colocada no pueda ser retirada sin ser vulnerada de manera evidente en su integridad física, manteniendo la integridad de la información

**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA REGULACIÓN Y CONTROL  
DE ORIGEN DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS EN  
ESTADO PRIMARIO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO**

Edición No: 2

Fecha de  
Aprobación: 18/01/2021**PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS****SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS**

- Debe ser colocado en cada cuarto de canal, es decir en cada brazo y cada pierna independientemente de si la canal va a ser o no seccionada en el establecimiento.

**6.2. IDENTIFICACIÓN CANALES DE ESPECIES MENORES Y SUBPRODUCTOS DE ESPECIES MAYORES Y MENORES DE ABASTO EN CENTROS DE FAENAMIENTO.**

- a) El centro de faenamiento identificará las canales de especies menores y los subproductos, por lote, cada uno de estos con numeración secuencial con un número compuesto por tres cifras iniciando en 001, 002, 003, 004, 005 y así de manera secuencial que deberá iniciar y finalizar en cada día, es decir, continuar con 001, 002, 003, 004 y así sucesivamente.
- b) Los lotes se conformarán por grupos del mismo subproducto o canales de la misma especie menor, se prohíbe agrupar diferentes subproductos y canales en un mismo lote.
- c) El código asignado al lote debe ser plasmado en el Certificado Sanitario de Origen y Movilización y los subproductos o canales de especies menores del lote deben ser despachados embalados, enfundados o de cualquier otra manera que permita plasmar la identificación asignada al lote.
- d) En el caso de subproductos, a diferencia de canales, en la Certificación Sanitaria de Origen se hará constar el nombre de la persona a quien se le entrega, quien a su vez está en la obligación de distribuir dichos subproductos con la factura, indicando en el detalle, el número de identificación ID del lote del que provienen, la fecha de despacho y el código del centro de faenamiento de origen.
- e) Se prohíbe el despacho de subproductos cárnicos destinados a consumo humano sin previo lavado y limpieza que le permitan al centro de faenamiento garantizar la mitigación de los peligros a la inocuidad inherentes a los subproductos cárnicos.

**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA REGULACIÓN Y CONTROL  
DE ORIGEN DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS EN  
ESTADO PRIMARIO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO**

Edición No: 2

Fecha de  
Aprobación: 18/01/2021

**PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS**

**SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS**

- f) Se prohíbe el uso de cualquier sustancia no aprobada para su uso en alimentos, en el lavado y limpieza de subproductos cárnicos, como el uso de carbonato de calcio en el lavado de estómagos de rumiantes, en caso de incumplimiento se aplicará las sanciones establecidas en la Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria.
- g) Se prohíbe toda práctica que implique la incorporación de sustancias que modifiquen las características naturales de canales (color, peso, tamaño y cualquier otra característica de apariencia), tales como, la inyección de agua o la tinturación de canales, su inobservancia conllevará a la clausura inmediata del lugar donde se realizan estas malas prácticas como medida sanitaria preventiva y se aplicará lo establecido en la Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria.
- h) Los médicos veterinarios autorizados como inspectores sanitarios dentro de los centros de faenamiento, están en la obligación de impedir estas malas prácticas y/o notificarlas de manera oficial a la Agencia, de lo contrario, se considerará corresponsable, por lo cual se suspenderá de manera definitiva su autorización.
- i) En el caso de que las canales se despachen en conjunto con sus propios subproductos, estos serán considerados parte de la canal por lo que deberán ser identificados con el mismo número ID de canal, no requiriendo por lo tanto identificación propia o de lote.

## **7. DE LA EMISIÓN DE LA CERTIFICACIÓN SANITARIA DE ORIGEN Y MOVILIZACIÓN DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS EN ESTADO PRIMARIO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.**

### **7.1. REGULACIONES PARA LA EMISIÓN DE LA CERTIFICACIÓN SANITARIA DE ORIGEN Y MOVILIZACIÓN.**

- a) Los únicos establecimientos autorizados a emitir la Certificación Sanitaria de Origen y Movilización, son los centros de faenamiento en funcionamiento que se encuentran registrados ante la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitario,

**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA REGULACIÓN Y CONTROL  
DE ORIGEN DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS EN  
ESTADO PRIMARIO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO**

Edición No: 2

Fecha de  
Aprobación: 18/01/2021**PROCESO:** INOCUIDAD DE ALIMENTOS**SUBPROCESO:** INOCUIDAD DE ALIMENTOS

por lo que, es su responsabilidad la correcta emisión, utilización y aplicación de dicha certificación; esta autorización quedará automáticamente revocada con el cierre temporal, cierre definitivo o clausura del establecimiento.

- b) El único medio válido para la emisión de la Certificación Sanitaria de Origen y Movilización y por ende considerado como tal en los procesos de control es el generado mediante el sistema informático establecido por la Agencia para tal fin.
- c) Todos los centros de faenamiento tienen la obligación de despachar las canales y subproductos cárnicos destinados a consumo humano, con su respectiva Certificación Sanitaria de Origen y Movilización física o digital.
- d) El centro de faenamiento tiene la obligación de emitir el número de Certificaciones Sanitarias de Origen y Movilización que el usuario requiera para que él a su vez pueda entregar cada destinatario a la par de los productos y subproductos cárnicos, la certificación original que les corresponde.
- e) Al ser una obligación la emisión de la Certificación Sanitaria de Origen y Movilización para el despacho de canales y subproductos, los centros de faenamiento bajo ninguna circunstancia percibirán valor alguno por concepto de la emisión de ésta certificación.
- f) Los centros de faenamiento solo podrán emitir Certificaciones Sanitarias de Origen y Movilización con el alcance de destino que le permite su tipo de habilitación otorgada por la Agencia:
  - **Ámbito Local:** Permite la provisión de productos y subproductos cárnicos dentro de la circunscripción territorial del cantón donde se encuentra establecido.
  - **Ámbito Intercantonal:** Permite la provisión de productos y subproductos cárnicos dentro de la circunscripción territorial del cantón donde se encuentra

**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA REGULACIÓN Y CONTROL  
DE ORIGEN DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS EN  
ESTADO PRIMARIO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO**

Edición No: 2

Fecha de  
Aprobación: 18/01/2021**PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS****SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS**

establecido y de los cantones circundantes de la misma provincia, siempre y cuando exista acceso a los mismos sin ingresar a otras provincias.

- **Ámbito Interprovincial:** Permite la provisión de productos y subproductos cárnicos dentro de la circunscripción territorial de la provincia donde se encuentra establecido y de las provincias circundantes con las que comparte límites siempre y cuando exista acceso directo sin la necesidad de ingresar a una tercera provincia, no puede proveer a provincias con las que no comparte límites territoriales o incluso si comparte límites, si requiere ingresar a una tercera provincia para llegar a una de las provincias con las que se comparte límites.
- **Ámbito Nacional:** Permite la provisión de productos y subproductos cárnicos dentro de la circunscripción territorial del Ecuador continental.
- **Ámbito Internacional o de Exportación.** Permite la provisión de productos y subproductos cárnicos a la provincia de Galápagos y otros países siempre y cuando la Autoridad Sanitaria de la localidad lo permita, dado que la Autoridad Sanitaria local está en la potestad de exigir requisitos adicionales.

Los centros de faenamiento en proceso de habilitación, y aquellos establecimientos que por cualquier circunstancia dejen de considerarse habilitados o se encuentren con su habilitación suspendida podrán emitir certificaciones con alcance únicamente local (sólo para el cantón donde se encuentran ubicados).

Si existen cantones sin centros de faenamiento, la Agencia autorizará mediante oficio al centro de faenamiento más cercano la provisión hacia estos cantones, aunque se encuentren aún en proceso de habilitación.

## **7.2. LINEAMIENTOS PARA LA EMISIÓN DE LA CERTIFICACIÓN SANITARIA DE ORIGEN Y MOVILIZACIÓN**

El centro de faenamiento designará a la persona encargada de la generación y emisión de las Certificaciones Sanitarias de Origen y Movilización a nombre del establecimiento,

**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA REGULACIÓN Y CONTROL  
DE ORIGEN DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS EN  
ESTADO PRIMARIO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO**

Edición No: 2

Fecha de  
Aprobación: 18/01/2021**PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS****SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS**

siendo el centro de faenamiento el responsable de la manera en que la persona designada para tal actividad administra y utiliza el sistema.

## **8. DE LA TENENCIA Y TRANSFERENCIA DE LA CERTIFICACIÓN SANITARIA DE ORIGEN Y DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS PRIMARIOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO**

- a) En cualquier intercambio comercial posterior al despacho en el centro de faenamiento, la Certificación Sanitaria de Origen y Movilización original debe ser transferida de manera obligatoria con la o las canales (canales enteras, medias canales y cuartos de canales) y/o subproductos primarios destinados a consumo humano, de tal manera de que el tenedor del producto pueda justificar en el lugar que se encuentren los productos y subproductos cárnicos, la procedencia de los mismos.
- b) Toda persona natural o jurídica que intervenga en los procesos de intercambio de la o las canales de (canales enteras, medias canales y cuartos de canales) y/o subproductos cárnicos primarios destinados a consumo humano desde el despacho y hasta antes de la llegada al consumidor final, debe exigir en la transacción de las mismas, la Certificación Sanitaria de Origen y Movilización correspondiente.
- c) Toda persona natural o jurídica que intervenga en los procesos de intercambio de la o las canales (canales enteras, medias canales y cuartos de canales) y/o subproductos cárnicos primarios destinados a consumo humano desde el despacho y hasta antes de la llegada al consumidor final, está en la obligación de entregar en la transacción de las mismas, la Certificación Sanitaria de Origen y Movilización correspondiente.

**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA REGULACIÓN Y CONTROL  
DE ORIGEN DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS EN  
ESTADO PRIMARIO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO**

Edición No: 2

Fecha de  
Aprobación: 18/01/2021**PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS****SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS****9. DEL CONTROL DE PROCEDENCIA DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS  
CÁRNICOS PRIMARIOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO****9.1. LINEAMIENTOS PARA EL CONTROL DE PROCEDENCIA DE  
PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS PRIMARIOS  
DESTINADOS A CONSUMO HUMANO**

- a) La Certificación Sanitaria de Origen y Movilización tiene una validez de 24 horas contadas a partir de la hora de emisión de la misma, debiendo ser emitida el momento del despacho de los productos y subproductos cárnicos.
- b) El control de procedencia de los productos y subproductos cárnicos, se debe realizar mediante la validación de la información contenida en Certificación Sanitaria de Origen y Movilización y su concordancia con los productos y subproductos cárnicos.
- c) La validación de procedencia debe hacerse únicamente con base a la Certificación Sanitaria de Origen y Movilización en documento físico o digital original, verificando su validez en base a los códigos de seguridad de la certificación.
- d) El control de procedencia de canales (canales enteras, medias canales y cuartos de canales) y/o subproductos cárnicos primarios destinados al consumo humano se debe realizar en cualquiera de los eslabones de la cadena cárnica posterior al despacho de los centros de faenamiento y previo su llegada al consumidor final por las instituciones y autoridades a cargo del control de los lugares o establecimientos ligados a la cadena.
- e) La Certificación Sanitaria de Origen y Movilización debe ser considerada por todas las autoridades del régimen institucional de la Función Ejecutiva que ejercen competencias sectoriales de regulación y control sanitarias; de los Gobiernos Autónomos Descentralizados Provinciales, Municipales y Metropolitanos, Policía Nacional, vigilantes e inspectores del Servicio Nacional de Aduana del Ecuador y

**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA REGULACIÓN Y CONTROL  
DE ORIGEN DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS EN  
ESTADO PRIMARIO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO**

Edición No: 2

Fecha de  
Aprobación: 18/01/2021**PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS****SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS**

todos aquellos que realicen controles a actividades y establecimientos ligados a esta cadena, como la única garantía oficial de que las canales y subproductos cárnicos primarios destinados a consumo humano provienen de animales faenados en centros de faenamiento regulados por la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoosanitario y debiendo tomar procedimiento con base a su potestad de control al evidenciarse la presencia de productos y subproductos cárnicos sin justificación de procedencia.

- f) Bajo el principio de articulación institucional, ninguna autoridad local o nacional podrá implementar procedimientos de control y restricción a los productos y subproductos cárnicos en estado primario, que desconozcan la validez de la Certificación Sanitaria de Origen y Movilización y/o establezca otro método o medio de verificación para sí mismo que cumpla la misma función.
- g) Para que se puedan establecer por parte de los Gobiernos Autónomos Descentralizados Municipales o Metropolitanos, controles en base a reinspección sanitaria de productos y subproductos cárnicos de orden impositivo con costo, dicha reinspección debe basarse en metodologías de verificación de aptitud para consumo humano respaldadas científicamente, diferentes a la verificación visual y documental, las cuales, para poder ser implementadas, deberán ser estructuradas como procedimiento operativo estandarizado y validadas como tal por la Coordinación General de Inocuidad de Alimentos, de la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoosanitario.
- h) Aquellos parámetros impuestos a ser cumplidos para aprobar la reinspección sanitaria, deben ser cumplidos obligatoriamente también por los productos y subproductos cárnicos originados en el centro de faenamiento administrado o del cual es responsable el Gobiernos Autónomo Descentralizado Municipal o Metropolitano que ha establecido este método de control, por lo cual, estos productos y subproductos cárnicos también deben someterse a la reinspección

**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA REGULACIÓN Y CONTROL  
DE ORIGEN DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS EN  
ESTADO PRIMARIO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO**

Edición No: 2

Fecha de  
Aprobación: 18/01/2021**PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS****SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS**

sanitaria en el mismo lugar en el que se ejecute sobre los productos y sub productos cárnicos provenientes de otros establecimientos; y por ende de no cumplir los parámetros también deben ser sujetos de las medidas sanitarias establecidas a consecuencia de dicho incumplimiento.

- i) Si los productos y subproductos cárnicos originados en el centro de faenamiento administrado o del cual es responsable, el Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal o Metropolitano no cumplen los parámetros impuestos para aprobar la reinspección sanitaria, dicha reinspección deberá ser suspendida.
- j) En el caso de los centros de abastecimiento de alimentos públicos, es responsabilidad de la administración, organizadores, responsables del funcionamiento o de quienes asignen, establezcan y perciban los valores de ocupación del espacio dentro de estos centros de abastecimiento, el control y verificación de la procedencia de los productos y subproductos cárnicos mediante exigencia de la Certificación Sanitaria de Origen y Movilización y su concordancia con lo movilizado, ya que ellos son los responsables de los productos y subproductos que ingresen a dichos establecimientos; por lo que, de hacer caso omiso y no ejecutar dichos controles, corresponderá a un incumplimiento por parte de la administración o responsable del establecimiento, de los requisitos y procesos que garanticen la aptitud de los productos agropecuarios en su fase primaria para el consumo humano establecidos por la Agencia, por lo que serán sancionados conforme lo establecido en la Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria.
- k) Si dentro de los controles obligatorios de procedencia que deben ejecutar los centros de abastecimiento de alimentos públicos, se detectan productos y subproductos cárnicos que a pesar de contar con la Certificación Sanitaria de Origen y Movilización presentan indicios que generen duda sobre su condición de ser aptos para el consumo humano, se deberán retener y notificar a la Agencia quien liberará o decomisará y dará disposición final según sea el caso.

**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA REGULACIÓN Y CONTROL  
DE ORIGEN DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS EN  
ESTADO PRIMARIO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO**

Edición No: 2

Fecha de  
Aprobación: 18/01/2021

**PROCESO:** INOCUIDAD DE ALIMENTOS

**SUBPROCESO:** INOCUIDAD DE ALIMENTOS

- 1) De darse el caso de encontrar productos y subproductos cárnicos no aptos para el consumo humano con Certificación Sanitaria de Origen y Movilización, la Agencia iniciará el proceso para determinar responsabilidad y aplicar la sanción correspondiente; de determinarse que es responsabilidad del centro de faenamiento, se suspenderá de manera definitiva la autorización del médico veterinario de dicho establecimiento o en el caso de centros de faenamiento artesanal se clausurará el establecimiento de origen y se sancionará conforme establece la Ley .

## **9.2. LINEAMIENTOS PARA LA VALIDACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN SANITARIA DE ORIGEN Y MOVILIZACIÓN**

### **9.2.1. Equivalencia de la Certificación Sanitaria de Origen y Movilización**

- a) Se considerarán equivalentes a la Certificación Sanitaria de Origen y Movilización los siguientes recursos:
- Empaques con marcas comerciales debidamente registradas por la autoridad encargada del registro de propiedad intelectual, siempre y cuando en el empaque exista información trazable verificable y cuente con el logo MABIO acompañado del código de habilitación del centro de faenamiento de origen.
  - Etiquetas o sus similares, siempre y cuando contenga información que permita trazabilidad verificable del producto, sean inviolables (tengan que ser vulneradas para ser retiradas), sean colocadas en cada cuarto de canal en el caso de bovinos, ovinos, caprinos y camélidos sudamericanos y en cada media canal en el caso de porcinos; y/o en el empaque de subproductos, y cuente con el logo MABIO con el respectivo código de habilitación del centro de faenamiento de origen.
- b) Los establecimientos cuyo recurso utilizado ya ha sido validado por la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoosanitario estarán exentos de despachar los productos y subproductos cárnicos en los que se utilice dicho recurso, en conjunto

**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA REGULACIÓN Y CONTROL  
DE ORIGEN DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS EN  
ESTADO PRIMARIO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO**

Edición No: 2

Fecha de  
Aprobación: 18/01/2021**PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS****SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS**

con la Certificación Sanitaria de Origen y Movilización, ya que el recurso validado es considerado equivalente a la Certificación Sanitaria de Origen y Movilización,

- c) Los centros de faenamiento que consideren que sus recursos cuentan con los parámetros para acceder a la equivalencia, deben solicitar a la Coordinación General de Inocuidad de Alimentos, que valide su recurso empleado, con lo cual, de determinarse que este cumple con los parámetros, se otorgará la equivalencia y publicará en la página web institucional, los nombres y códigos de los centros de faenamiento así como el recurso validado como equivalente a la Certificación Sanitaria de Origen y Movilización, lo cual debe ser fuente de confirmación de los órganos de control competentes.
- d) Para hacer válida la equivalencia, los productos o subproductos cárnicos deben ser despachados de los centros de faenamiento ya en el empaque o con la etiqueta cumpliendo los parámetros antes descritos y según sea el caso.
- e) Dado que el empaque o la etiqueta son los que certifican el origen, no deben ser retirados, caso contrario no se dará como válida la procedencia si se presentan empaques o etiquetas retiradas aduciendo que pertenecen a las canales en poder del sujeto de control ya que una vez retirada no hay manera de vincular una con otra.

### **9.2.2. Validación de la Certificación Sanitaria de Origen y Movilización y sus equivalentes**

- a) Dentro del proceso de control de procedencia en cualquiera de los eslabones, la presentación de la Certificación Sanitaria de Origen y Movilización, validará el origen de los productos y subproductos cárnicos siempre y cuando la certificación sea original y exista concordancia con las existencias en poder del sujeto de control.
- b) En el caso de recursos equivalentes a la Certificación Sanitaria de Origen y Movilización, estos certificarán el origen siempre y cuando hayan sido validados como equivalentes, lo cual debe constatarse en la lista oficial publicada en la página web de la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoosanitario.

**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA REGULACIÓN Y CONTROL  
DE ORIGEN DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS EN  
ESTADO PRIMARIO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO**

Edición No: 2

Fecha de  
Aprobación: 18/01/2021**PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS****SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS**

- c) En el caso de fraccionamientos menores al cuarto de canal de cualquier especie y subproductos cárnicos no provenientes de centros de faenamiento, su procedencia debe ser justificada con la factura original y física del proveedor.
- d) En caso de existir indicios de adulteración de los datos contenidos en la Certificación Sanitaria de Origen y Movilización, o presunta falsificación del documento en sí o de sus recursos equivalentes, y que, como resultado de la validación de la información se determinara que el documento no es real, y de igual manera, si se verifica el uso de certificaciones reales para justificar productos y subproductos cárnicos no originados en el establecimiento emisor de la certificación, a más de las sanciones contempladas para el responsable, la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoosanitario se reserva el derecho de realizar las acciones civiles, administrativas y/o penales que hubiera lugar.
- e) Todas aquellas canales (canales enteras, medias canales y cuartos de canales) y/o subproductos primarios destinados a consumo humano que NO sean justificadas mediante la Certificación Sanitaria de Origen y Movilización o sus equivalentes debidamente validados, se considerarán automáticamente provenientes de faenamiento clandestino, por lo que deben ser retenidas y decomisadas para su disposición final por parte la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoosanitario, la que debe entregar al sujeto de control la respectiva acta de decomiso.
- f) En el caso de que la verificación de origen sea efectuada por otra autoridad distinta a la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoosanitario y, de encontrar productos y subproductos cárnicos de los que no se pueda justificar su origen, se debe retener dichos productos y notificar a la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoosanitario para que tome procedimiento de decomiso y destrucción.
- g) De detectarse en los controles de verificación de origen, certificaciones provenientes de establecimiento que no cumplen con la habilitación requerida para enviar

**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA REGULACIÓN Y CONTROL  
DE ORIGEN DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS EN  
ESTADO PRIMARIO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO**

Edición No: 2

Fecha de  
Aprobación: 18/01/2021**PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS****SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS**

productos y subproductos cárnicos hacia el destino en donde fueron hallados el tenedor será sancionado conforme lo establecido en la Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria.

- h) En el caso de que la Certificación Sanitaria de Origen y Movilización justifique el origen de más canales de (canales enteras, medias canales y cuartos de canales) y/o subproductos cárnicos destinados a consumo humano de las que se encuentran en poder del sujeto de control, este deberá justificar el faltante.
- i) En el caso de que la Certificación Sanitaria de Origen y Movilización justifique el origen de un número mayor de canales (canales enteras, medias canales y cuartos de canales) y/o subproductos cárnicos destinados a consumo humano de las que se encuentran en poder del sujeto de control, las sobrantes y/o no concordantes le serán retenidas, decomisadas y dadas disposición final.
- j) En caso de que la Certificación Sanitaria de Origen y Movilización indique una aprobación de uso solo industrial de productos y subproductos cárnicos y se evidencie otro tipo de aprovechamiento que no sea la industrialización esto incluye cualquier actividad que se realice fuera de las instalaciones de una planta industrializadora de carne, todos los productos y subproductos con esta condición serán decomisados y dados disposición final y el tenedor será sancionado conforme lo establecido en la Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria.
- k) La justificación de procedencia de canales (canales enteras, medias canales y cuartos de canales) y/o subproductos cárnicos primarios de consumo humano mediante la Certificación Sanitaria de Origen y Movilización o sus equivalentes debidamente validados, no exime de retención y decomiso en caso de evidenciarse transporte en malas condiciones higiénico sanitarias que pudieran poner en riesgo la inocuidad del producto y la salud del consumidor, incumpliendo los parámetros de transporte establecidos por el Reglamento General a la Ley Orgánica de Sanidad

**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA REGULACIÓN Y CONTROL  
DE ORIGEN DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS EN  
ESTADO PRIMARIO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO**

Edición No: 2

Fecha de  
Aprobación: 18/01/2021**PROCESO:** INOCUIDAD DE ALIMENTOS**SUBPROCESO:** INOCUIDAD DE ALIMENTOS

Agropecuaria y/o el transporte fuera del rango de temperatura para carne fresca establecido en la norma NTE INEN 1217; y como tal, quien se encuentre en poder de los productos y subproductos cárnicos será sancionado como establece la Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria.

- 1) La justificación de procedencia de canales (canales enteras, medias canales y cuartos de canales) y/o subproductos cárnicos primarios de consumo humano mediante la Certificación Sanitaria de Origen y Movilización no exime de retención y decomiso en caso de evidenciarse adición intencional de sustancias o ejecución de prácticas no permitidas como la inyección de agua o la tinturación de canales, dado que estas malas prácticas ponen en riesgo la inocuidad del producto y la salud del consumidor, por lo que el centro de faenamiento de origen será clausurado como medida sanitaria preventiva, de determinarse que ejecuta o ejecutó éstas malas prácticas, se le suspenderá la habilitación en caso de contar con la misma, de acuerdo a lo establecido en la Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria.

			
<b>MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA REGULACIÓN Y CONTROL DE ORIGEN DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS EN ESTADO PRIMARIO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO</b>			Edición No: 2
			Fecha de Aprobación: 18/01/2021
<b>PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS</b>		<b>SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS</b>	

## ANEXO 1

### FORMATO, TÉRMINOS Y CRITERIOS PARA LA IMPRESIÓN, EMISIÓN Y USO DE LA CERTIFICACIÓN SANITARIA DE ORIGEN Y MOVILIZACIÓN DE CANALES Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS

CERTIFICACIÓN SANITARIA DE ORIGEN Y MOVILIZACIÓN DE CANALES Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO			
NOMBRE DEL CENTRO DE FAENAMIENTO			
HORA:		DÍA:	MES:
			AÑO:
ORIGEN	PROVINCIA:		NOMBRE DEL DESTINATARIO
	CANTÓN:		
	PARROQUIA:		
DESTINO	PROVINCIA:		LUGAR DE DESTINO
	CANTÓN:		
	PARROQUIA:		
DETALLE	ESPECIE		PLACA DEL MEDIO DE TRANSPORTE
	PRODUCTO		
	CANTIDAD		
	NUMERO DE ID		
DOCUMENTO VÁLIDO POR 24 HORAS A PARTIR DE SU HORA DE EMISIÓN			
<hr style="width: 50%; margin: 0 auto;"/> NOMBRE DEL MÉDICO VETERINARIO AUTORIZADO O PROPIETARIO SEGÚN CORRESPONDA			

### CRITERIOS DE EMISIÓN DE LA CERTIFICACIÓN SANITARIA DE ORIGEN Y MOVILIZACIÓN DE CANALES Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS DE ESPECIES MENORES:

El formato temporal que consta en el presente anexo debe ser emitido utilizando la línea gráfica gubernamental vigente, por lo cual, está prohibido incorporar a dicha línea gráfica cualquier otro elemento, ya que esta acción invalidara el certificado y se procesara para sanción a quien haya hecho caso omiso de esta restricción.

Los centros de faenamiento, son libres de manejar copias de este formato temporal y/o colocar numeración secuencial si así lo consideran necesario, siempre y cuando no alteren la estructura establecida en el presente anexo.

Para la emisión de la Certificación Sanitaria de Origen y Movilización, todos los campos deben ser llenados, de lo contrario no se considerará como válido el documento, para lo

 <b>MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA</b>	 <b>AGROCALIDAD</b> <small>AGENCIA DE REGULACIÓN Y CONTROL FITO Y ZOO-SANITARIO</small>
<b>MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA REGULACIÓN Y CONTROL DE ORIGEN DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS EN ESTADO PRIMARIO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO</b>	<b>Edición No: 2</b>
	<b>Fecha de Aprobación: 18/01/2021</b>
<b>PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS</b>	<b>SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS</b>

cual los centros de faenamiento deben cumplir con los siguientes criterios de redacción en cada campo.

**Hora, día, mes y año:** En estos campos el centro de faenamiento debe plasmar al año, día, mes y hora en la cual se despachan las canales de especies menores y/o vísceras de cualquier especie.

**Destino (provincia, cantón y parroquia):** En estos campos, el centro de faenamiento debe plasmar la información del lugar final de destino de las canales de especies menores y/o vísceras de cualquier especie.

**Nombre del destinatario final:** En este campo se debe colocar el nombre del tenedor final de producto o del representante legal del establecimiento de destino final o de quien deba justificar el origen de los productos y subproductos cárnicos, para lo cual, se deben colocar dos apellidos y uno o los dos nombres, en el caso de subproductos se puede colocar el nombre de la persona a quien se le entregan dichos subproductos.

En caso de que no se tenga certeza del destinatario final, el centro de faenamiento puede emitir este formato temporal con este espacio vacío para que el tenedor final pueda colocar su nombre, sin embargo, no se puede presentar para validación un certificado con este campo vacío.

**Lugar de destino:** En este campo el centro de faenamiento debe redactar el nombre del lugar descrito en el tipo; por ejemplo: “Mercado mayorista de Quito”, “Embutidos La Española”, “Tienda Doña Cesi”, “Asadero el Llanero”, entre otros.

**Placa del medio de transporte:** En este campo se debe colocar la placa del vehículo en cual se movilizarán las canales y subproductos cárnicos.

**Especie:** En este campo el centro de faenamiento debe indicar la especie de la cual provienen las canales o subproductos cárnicos:

- Cuy

**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA REGULACIÓN Y CONTROL  
DE ORIGEN DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS EN  
ESTADO PRIMARIO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO**

Edición No: 2

Fecha de  
Aprobación: 18/01/2021

**PROCESO:** INOCUIDAD DE ALIMENTOS

**SUBPROCESO:** INOCUIDAD DE ALIMENTOS

- Conejo
- Pollo
- Gallina
- Pavo
- Pato
- Bovino
- Porcino
- Ovino
- Caprino
- Camélido Sudamericano

**Producto:** En este campo el centro de faenamiento debe indicar que producto se despacha con ese destino y correspondiente a la especie declarado debiendo usarse solo los siguientes términos.

- Canales (en el caso únicamente de especies menores)
- Hígados
- Corazones
- Pulmones
- Intestinos
- Riñones
- Estómagos
- Cabezas

**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA REGULACIÓN Y CONTROL  
DE ORIGEN DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS EN  
ESTADO PRIMARIO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO**

Edición No: 2

Fecha de  
Aprobación: 18/01/2021**PROCESO:** INOCUIDAD DE ALIMENTOS**SUBPROCESO:** INOCUIDAD DE ALIMENTOS

- Mollejas
- Patas

**Cantidad:** En este campo se debe colocar la cantidad en número, del producto declarado en la fila correspondiente.

**Numero de ID:** En este campo se debe colocar el número de identificación de la canal en el caso de especies mayores o de los lotes de subproductos o canales de especies menores que corresponde.

**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA REGULACIÓN Y CONTROL  
DE ORIGEN DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS EN  
ESTADO PRIMARIO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO**

Edición No: 2  
Fecha de  
Aprobación: 18/01/2021

**PROCESO:** INOCUIDAD DE ALIMENTOS

**SUBPROCESO:** INOCUIDAD DE ALIMENTOS

**CONTROL DE CAMBIOS:**

FECHA ANTERIOR	CAMBIOS O MODIFICACIONES	FECHA DEL CAMBIO	AUTOR
30-06-2020	<p>Reemplazo en todo el documento de "Certificación Sanitaria de Origen" por "Certificación Sanitaria de Origen y Movilización"</p> <p>Modificación del numeral 5</p> <p>Modificación de numeral 6.1</p> <p>Inclusión de los literales d, e y f del numeral 6.2</p> <p>Modificación del numeral 7.1 que incluye la eliminación de un literal</p> <p>Modificación del numeral 7,2 eliminando todo lo concerniente a excepciones.</p> <p>Incremento de un literal en el numeral 9.1</p> <p>Eliminación del anexo 2 y modificaciones del anexo 1</p>	25/08/2020	José Álvarez
25/08/2020	<p>Adición de la definición de "sujeto de control"</p> <p>Adición de dos literales en el numeral 6.1</p> <p>Adición de dos literales en el numeral 6.2</p> <p>Adición del tema de "Equivalencia" dentro del numeral 9.2</p> <p>Adición de dos literales dentro del numeral 9.2.2</p> <p>Adición de 2 párrafos en los criterios de emisión del anexo 1</p>	18/01/2021	José Álvarez

**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA REGULACIÓN Y CONTROL  
DE ORIGEN DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS EN  
ESTADO PRIMARIO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO**

Edición No: 2  
Fecha de  
Aprobación: 18/01/2021

**PROCESO:** INOCUIDAD DE ALIMENTOS

**SUBPROCESO:** INOCUIDAD DE ALIMENTOS

**ELABORADO POR**

Ing. Zoot. José Eduardo Álvarez Vásquez  
CI: 050348600-3  
**Analista de Certificación de Producción  
Primaria y Buenas Prácticas**



Firmado electrónicamente por:  
**JOSE EDUARDO  
ALVAREZ VASQUEZ**

**REVISADO POR**

Mvz. Lenin Ernesto Moreno Gálvez  
CI: 110445241-0  
**Responsable de la Unidad de Gestión de  
Certificación de Producción Primaria y Buenas  
Prácticas**



Firmado electrónicamente por:  
**LENIN ERNESTO  
MORENO GALVEZ**

**APROBADO POR**

Ing. M.Sc. Larry Mauricio Rivera Jara  
CI: 110445241-0  
**Director de Inocuidad de Alimentos Encargado**



Firmado electrónicamente por:  
**LARRY  
MAURICIO  
RIVERA JARA**

## Hoja de Ruta

Fecha y hora generación: 2021-02-11 16:14:01 (GMT-5)

Generado por: Carla Elizabeth Cueva Flores

Información del Documento			
<b>No. Documento:</b>	AGR-AGROCALIDAD/CIA-2021-000086-M	<b>Doc. Referencia:</b>	AGR-AGROCALIDAD/DAJ-2020-000655-M
<b>De:</b>	Sr. Mgs. Rommel Aníbal Betancourt Herrera, Coordinador General de Inocuidad de Alimentos, Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitario - AGROCALIDAD	<b>Para:</b>	Sr. Ing. Patricio Almeida Granja, Director Ejecutivo, Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitario - AGROCALIDAD
<b>Asunto:</b>	Solicitud de aprobación de la modificación al "Manual de Procedimientos para la Regulación y Control de Origen de Productos y Subproductos Cárnicos en Estado Primario Destinados a Consumo Humano"	<b>Descripción Anexos:</b>	--
<b>Fecha Documento:</b>	2021-02-05 (GMT-5)	<b>Fecha Registro:</b>	2021-02-05 (GMT-5)

Ruta del documento						
Área	De	Fecha/Hora	Acción	Para	No. Días	Comentario
AGROCALIDAD - DIRECCIÓN DE ASesoría JURÍDICA	José Ignacio Moreno Álava (AGR)	2021-02-11 14:25:16 (GMT-5)	Reasignar	Carla Elizabeth Cueva Flores (AGR)	6	favor atender
AGROCALIDAD - DIRECCION EJECUTIVA	Patricio Almeida Granja (AGR)	2021-02-11 13:08:21 (GMT-5)	Reasignar	José Ignacio Moreno Álava (AGR)	6	AUTORIZADO
AGROCALIDAD - COORDINACIÓN DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS	Rommel Aníbal Betancourt Herrera (AGR)	2021-02-05 16:24:53 (GMT-5)	Envío Electrónico del Documento		0	
AGROCALIDAD - COORDINACIÓN DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS	Rommel Aníbal Betancourt Herrera (AGR)	2021-02-05 16:24:53 (GMT-5)	Firma Digital de Documento		0	Documento Firmado Electrónicamente
AGROCALIDAD - COORDINACIÓN DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS	Rommel Aníbal Betancourt Herrera (AGR)	2021-02-05 16:24:45 (GMT-5)	Registro	Patricio Almeida Granja (AGR)	0	