

REPÚBLICA DEL ECUADOR

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA

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

Coordinación General de Inocuidad de Alimentos

Dirección de Inocuidad de Alimentos

 MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA	 AGROCALIDAD <small>AGENCIA DE REGULACIÓN Y CONTROL FITO Y ZOOSANITARIO</small>
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

CONTENIDO

1. OBJETIVOS..... **1**

2. ALCANCE **1**

3. REFERENCIA NORMATIVA **2**

4. DEFINICIONES..... **2**

5. ACRÓNIMOS **3**

6. DE LA GARANTÍA DE SANIDAD E INOCUIDAD CON BASE EN EL ORIGEN DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS PRIMARIOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO. **3**

7. REQUISITOS PARA LA VINCULACIÓN ENTRE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS EN ESTADO PRIMARIO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO, CENTROS DE FAENAMIENTO Y MEDIOS DE TRANSPORTE HABILITADOS PARA ESTE FIN, MEDIANTE LA CERTIFICACIÓN SANITARIA DE ORIGEN Y MOVILIZACIÓN. **4**

7.1. IDENTIFICACIÓN DE CANALES DE ESPECIES MAYORES DE ABASTO EN CENTROS DE FAENAMIENTO. ...**4**

7.2. IDENTIFICACIÓN CANALES DE ESPECIES MENORES Y SUBPRODUCTOS DE ESPECIES MAYORES Y MENORES DE ABASTO EN CENTROS DE FAENAMIENTO.**6**

8. DE LA EMISIÓN DE LA CSOM DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS EN ESTADO PRIMARIO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO..... **8**

8.1. REGULACIONES PARA LA EMISIÓN DE LA CERTIFICACIÓN SANITARIA DE ORIGEN Y MOVILIZACIÓN.**8**

8.2. LINEAMIENTOS PARA LA EMISIÓN DE LA CERTIFICACIÓN SANITARIA DE ORIGEN Y MOVILIZACIÓN ...**11**

9. DE LA TENENCIA Y TRANSFERENCIA DE LA CERTIFICACIÓN SANITARIA DE ORIGEN Y MOVILIZACIÓN DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS EN ESTADO PRIMARIO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.....**11**

**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

**10. DEL CONTROL DE ORIGEN DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS PRIMARIOS
DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.....12**

**10.1. LINEAMIENTOS PARA EL CONTROL DE ORIGEN DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS
CÁRNICOS PRIMARIOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO12**

**10.2. LINEAMIENTOS PARA LA VALIDACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN SANITARIA DE ORIGEN Y MOVILIZACIÓN
17**

10.2.1. Equivalencia de la Certificación Sanitaria de Origen y Movilización..... 17

10.2.2. Validación de la Certificación Sanitaria de Origen y Movilización y sus equivalentes 20

ANEXOS.....24

**Anexo 1. Lista de verificación para la validación de procedimientos de reinspecciones sanitarias a productos y
subproductos cárnicos, en estado primario destinados a consumo humano.24**

 MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA	 AGROCALIDAD <small>AGENCIA DE REGULACIÓN Y CONTROL FITO Y ZOOSANITARIO</small>
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. OBJETIVOS

- a) Establecer los procedimientos 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 permitirá determinar su origen, lo que dará a conocer a todos los eslabones de la cadena cárnica el centro de faenamiento del que proceden los productos y subproductos cárnicos en estado primario.
- b) Establecer los procedimientos para el control de origen de los productos y subproductos cárnicos basada en la información reflejada en la certificación emitida por los centros de faenamiento.

2. ALCANCE

Los procedimientos contemplados en el presente manual son de aplicación obligatoria para representantes legales de los centros de faenamiento y su personal, médicos veterinarios autorizados y en general para todas aquellas personas naturales o jurídicas que intervengan en cualquiera de los eslabones de la cadena cárnica primaria dentro del territorio nacional continental; desde el faenamiento hasta antes de la llegada de los productos y subproductos cárnicos primarios al consumidor final;

En el marco del principio de la coordinación institucional, es crucial que estos procedimientos sean reconocidos como los únicos válidos por todas las autoridades que forman parte del régimen institucional de la Función Ejecutiva, y que ejercen competencias sectoriales en regulación y control sanitario. Esto incluye a los Gobiernos Autónomos Descentralizados Provinciales, Municipales y Metropolitanos, así como a la Policía Nacional, vigilantes e inspectores del Servicio Nacional de Aduana del Ecuador, y a todos aquellos que son parte del sistema nacional de control de sanidad agropecuaria.

	 AGROCALIDAD <small>AGENCIA DE REGULACIÓN Y CONTROL FITO Y ZOOSANITARIO</small>
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

3. REFERENCIA NORMATIVA

- a) Constitución de la República del Ecuador.
- 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

Para fines de este manual, se consideran las siguientes definiciones:

CANAL: Cuerpo del animal 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 faenado que no forman parte de la canal culturalmente, ni son consideradas carne, como órganos, vísceras y apéndices que se encuentran sin la adición de cualquier tipo de sustancia aprobada o no para su uso en este tipo de productos o sin ningún procesamiento, transformación o tratamientos diferentes a los que se deben cumplir en los centros de faenamiento.

	 AGROCALIDAD <small>AGENCIA DE REGULACIÓN Y CONTROL FITO Y ZOOSANITARIO</small>
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

TENEDOR DEL ALIMENTO O SUJETO DE CONTROL: se denomina tenedor del alimento o sujeto de control a la persona que al momento del control o verificación del origen tenga en su poder productos y/o subproductos cárnicos primarios destinados a consumo humano.

ADMISIBILIDAD: recurso o documento que reúne las condiciones formales requeridas por la ley para ser admitido como trámite.

SIMILARES DE ETIQUETAS: Se consideran similares de etiquetas cualquier forma de colocar información adherida a la canal que no sea plasmada directamente en la carne.

ETIQUETA INVOLABLE: etiqueta que una vez desprendida no pueda ser reutilizada y sea evidente que ya ha sido utilizada.

5. ACRÓNIMOS

CSOM:	Certificación Sanitaria de Origen y Movilización
ID:	Número de identificación de canales o lotes
LOSA:	Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria
Sistema GUIA:	Sistema de Gestión Unificado de Información para AGROCALIDAD
COOTAD:	Código Orgánico de Organización Territorial y Descentralización
CGIA:	Coordinación General de Inocuidad de Alimentos
DIA:	Dirección de Inocuidad de Alimentos
GAD:	Gobiernos Autónomos Descentralizados
EP:	Empresas Públicas
ARCSA:	Agencia de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria

6. DE LA GARANTÍA DE SANIDAD E INOCUIDAD CON BASE EN EL ORIGEN DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS PRIMARIOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.

Para garantizar que los productos y subproductos son aptos para el consumo humano y dar a conocer el centro de faenamiento de origen de estos, es necesario que todos los centros de

 MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA	 AGROCALIDAD <small>AGENCIA DE REGULACIÓN Y CONTROL FITO Y ZOOSANITARIO</small>
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

faenamiento en el territorio continental de Ecuador continental emitan una certificación conocida como “Certificación Sanitaria de Origen y Movilización – CSOM”. Esta certificación asegura que los productos y subproductos cárnicos declarados en la certificación se originaron en un centro de faenamiento regulado por la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoosanitario.

7. REQUISITOS PARA LA VINCULACIÓN ENTRE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS EN ESTADO PRIMARIO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO, CENTROS DE FAENAMIENTO Y MEDIOS DE TRANSPORTE HABILITADOS PARA ESTE FIN, MEDIANTE LA CERTIFICACIÓN SANITARIA DE ORIGEN Y MOVILIZACIÓN.

7.1. IDENTIFICACIÓN DE CANALES DE ESPECIES MAYORES DE ABASTO EN CENTROS DE FAENAMIENTO.

- a) Los centros de faenamiento que brindan el servicio de faenamiento deben asignar a cada animal que ingresa 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 colocarse en un lugar visible del animal, con tinturas libres de sustancias tóxicas o de otra forma que permita 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 (día) debe reiniciarse, es decir, al día siguiente la numeración deberá iniciar con 001, 002, 003, 004 y así sucesivamente.
- d) Una vez retirada la piel o pelo del animal, el número asignado a su llegada debe plasmarse o colocarse en la canal, de tal manera que la identificación sea clara, legible y no susceptible de distorsión.

 MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA	 AGROCALIDAD <small>AGENCIA DE REGULACIÓN Y CONTROL FITO Y ZOOSANITARIO</small>
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

- e) En el caso de que el método seleccionado para colocar la identificación en las canales sean sellos, los utensilios utilizados deben ser de acero inoxidable o plástico de grado alimentario y la tinta a utilizarse también debe ser de grado alimenticio.
- f) En el caso de que el método seleccionado para colocar la identificación en las canales sea la etiqueta o sus similares, estas no deben propiciar ningún tipo de contaminación a las canales lo cual debe ser demostrado por el establecimiento que las utilice.
- g) En la inspección post mortem, el médico veterinario autorizado plasmará con un sello el dictamen de “APROBADO” o “DECOMISADO” en cada canal según corresponda de acuerdo con lo establecido en el artículo 443 del Reglamento General a la Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria.
- h) En el caso de las canales de especies mayores que cuente con un dictamen de “APROBADO”, el médico veterinario autorizado debe sellar cada pierna y cada brazo ósea cada cuarto de canal, incluso si la canal no va a ser seccionada en el establecimiento.
- i) En la canal del animal, junto al dictamen de “APROBADO” se debe plasmar el número de identificación (ID), identificación asignada al animal al llegar al centro de faenamiento, misma que debe ser clara y legible. De manera que cada cuarto de canal indique el nombre del centro de faenamiento, el número de identificación del animal y el dictamen de APROBADO.
- j) Los establecimientos que utilicen etiquetas o sus similares (tarjetas de identificación, placas, etc) para dar a conocer el nombre del centro de faenamiento, el número de identificación del animal y el dictamen de "APROBADO", deben garantizar que estas etiquetas cumplan con los siguientes requisitos:

**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**

- Una vez colocada la etiqueta o sus similares no puedan ser retirada sin ser vulneradas de manera evidente en su integridad física, sin afectar la información.
- Que la etiqueta o sus similares deben ser colocadas en cada cuarto de canal, es decir en cada brazo y cada pierna en el caso de bovinos y en cada media canal de las demás especies mayores independientemente si la canal va a ser o no seccionada en el establecimiento.

7.2. 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, lo cual deberá iniciar y finalizar en cada día, es decir, al día siguiente se deberá iniciar con 001, 002, 003, 004 y así sucesivamente.
- b) Los lotes de despacho 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 la CSOM y los subproductos o canales de especies menores del lote deben ser despachados embalados, enfundados, empacados o de cualquier otra manera que permita plasmar la identificación asignada al lote y que el material utilizado sea de grado alimentario.
- d) En el caso de subproductos, a diferencia de canales, en la CSMO 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 factura original (no fotografías), indicando en el

**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

subproductos cárnicos, esto conlleva a la obligatoriedad de registrar el establecimiento con dicha autoridad.

- j) 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 de identificación de la canal a la que pertenecen, por lo que no requieren identificación propia o por lote.

8. DE LA EMISIÓN DE LA CSOM DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS EN ESTADO PRIMARIO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.

8.1. REGULACIONES PARA LA EMISIÓN DE LA CERTIFICACIÓN SANITARIA DE ORIGEN Y MOVILIZACIÓN.

- a) Los centros de faenamiento en funcionamiento que se encuentran registrados ante la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoosanitario, están obligados a emitir la Certificación Sanitaria de Origen y Movimiento - CSOM a través del sistema GUIA de la Agencia. Por tanto, es su responsabilidad garantizar la correcta emisión, utilización y aplicación de la CSOM. Cabe destacar que esta facultad quedará automáticamente revocada en caso de cierre temporal, cierre definitivo o clausura del establecimiento, dado que los centros de faenamiento en estas condiciones no deben llevar a cabo el proceso de faenamiento
- b) El único medio válido para la emisión de la CSOM es a través del sistema de Gestión Unificado de Información para AGROCALIDAD – GUIA, por lo que, de detectarse emisión a través de otros sistemas, se iniciará el proceso administrativo sancionador.
- c) En caso de que por cualquier circunstancia el sistema GUIA presente dificultades para cumplir con la emisión de la CSOM digital, debe acogerse al plan de contingencia descrito en el numeral 11 del presente manual.

 MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA	 AGROCALIDAD <small>AGENCIA DE REGULACIÓN Y CONTROL FITO Y ZOOSANITARIO</small>
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) Los centros de faenamiento tienen la obligación de despachar todos los productos y subproductos cárnicos no destinados al consumo humano con un documento propio del establecimiento que justifique su origen, por lo que de encontrar este tipo de productos sin la debida justificación del origen serán decomisados y dados disposición final por la Agencia.
- e) En caso de documentos propios para el despacho de productos y subproductos cárnicos no destinados al consumo humano, al menos deben reflejar información de la descripción del producto o subproducto, la cantidad en la unidad que aplique (número, volumen, peso, entre otras), e indicar el nombre y número de identificación (cédula) de a quien se le entrega y de quien lo entrega, con firma de responsabilidad de ambas partes, del cual además debe existir registro en el centro de faenamiento.
- f) Dado que estos productos y subproductos son susceptibles de descomposición, los documentos que se emitan para evidenciar su origen tendrán una validez máxima de 48 horas desde su emisión.
- g) El centro de faenamiento tiene la obligación de emitir el número de CSOM que el usuario requiera para que él a su vez pueda entregar a cada destinatario a la par con los productos y subproductos cárnicos, la certificación original que les corresponde.
- h) Al ser una obligación la emisión de la CSOM para el despacho de canales y subproductos, los centros de faenamiento en ninguna circunstancia percibirán valor alguno por concepto de la emisión de la certificación.
- i) Los centros de faenamiento solo podrán emitir la CSOM 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 en donde se encuentra establecido.

**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**

- Ámbito Intercantonal:** Permite la provisión de productos y subproductos cárnicos dentro de la circunscripción territorial del cantón en donde se encuentra establecido y de los cantones circundantes de la misma provincia a excepción de Distritos Metropolitanos, 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 en donde se encuentra establecido y de las provincias circundantes con las que comparte límites, a excepción de los Distritos Metropolitanos, 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 de destino lo permita o lo requiera, dado que la Autoridad Sanitaria local del destino, está en la potestad de exigir sus propios requisitos.
- j) 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 la CSOM con alcance únicamente local (sólo para el cantón donde se encuentran ubicados).

 MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA	 AGROCALIDAD <small>AGENCIA DE REGULACIÓN Y CONTROL FITO Y ZOOSANITARIO</small>
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

- k) Si hay cantones que carecen de centros de faenamiento o si el o los existentes en un cantón se encuentren cerrados, la Coordinación General de Inocuidad de Alimentos, autorizará mediante un oficio al centro de faenamiento más cercano la provisión del servicio de faena a esos cantones. Esta autorización se dará incluso si el centro de faenamiento asignado para la provisión del servicio de faena se encuentra en proceso de habilitación.
- l) Aquellos productos y subproductos cárnicos en estado primario destinados al consumo humano para exportación no necesitan despacharse con la CSOM; sin embargo, deben cumplir con las regulaciones de la Coordinación General de Sanidad Animal y del país de destino.

8.2. LINEAMIENTOS PARA LA EMISIÓN DE LA CERTIFICACIÓN SANITARIA DE ORIGEN Y MOVILIZACIÓN

El centro de faenamiento designará a la o las personas encargadas de la generación y emisión de la CSOM a nombre del establecimiento, siendo el centro de faenamiento el responsable de la manera en que la o las personas designadas para tal actividad administren y utilicen el sistema GUIA.

9. DE LA TENENCIA Y TRANSFERENCIA DE LA CERTIFICACIÓN SANITARIA DE ORIGEN Y MOVILIZACIÓN DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS EN ESTADO PRIMARIO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

- a) En cualquier intercambio comercial de los productos y/o subproductos cárnicos en su estado primario destinados a consumo humano, luego de haber sido despachados desde el centro de faenamiento, es imprescindible proporcionar al nuevo tenedor del alimento la CSOM original sea esta física o digital. Esto asegurará que cualquier persona en la cadena cárnica que tenga estos productos y/o subproductos, pueda demostrar en

**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**

cualquier momento el origen de estos, en cualquier punto de la cadena cárnica en el que la autoridad requiera dicha justificación.

- b) Toda persona natural o jurídica que intervenga en los procesos de intercambio comercial de productos y/o subproductos cárnicos en estado primario destinados al consumo humano, debe solicitar se le entregue a la par la CSOM documento que certifica su origen.
- c) Toda persona natural o jurídica que intervenga en los procesos de intercambio de la o las canales (enteras, medias y cuartos) y/o subproductos cárnicos primarios destinados a consumo humano, está en la obligación de entregar a la par la CSOM que certifica su origen.

10. DEL CONTROL DE ORIGEN DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS PRIMARIOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

10.1. LINEAMIENTOS PARA EL CONTROL DE ORIGEN DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS PRIMARIOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

- a) La CSOM tiene una validez de 24 horas contadas a partir de la hora de su emisión, debiendo ser emitida al momento del despacho de los productos y/o subproductos cárnicos en estado primario destinados a consumo humano.
- b) El control de verificación de origen de los productos y/o subproductos cárnicos se debe realizar mediante la verificación de la información contenida en la CSOM y su validación con base en la concordancia de la información de los productos y/o subproductos existentes al momento del control.
- c) Los controles de verificación de origen de los productos y/o subproductos cárnicos se hará con base a la información contenida en la CSOM validando la veracidad a través de los códigos de seguridad del documento.
- d) El control de verificación de origen de canales (enteras, medias y cuartos) y subproductos cárnicos primarios destinados a consumo humano se debe realizar en

**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

- cualquiera de los eslabones de la cadena cárnica posterior al despacho de los centros de faenamiento y previa 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 -CSOM debe ser reconocida como la única garantía oficial de que los productos y subproductos cárnicos primarios destinados al consumo humano provienen de centros de faenamiento regulados por la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoosanitario. Por lo tanto, cuando las autoridades que integran el Sistema Nacional de Control de Sanidad Agropecuaria realicen controles y encuentren productos que no cuenten con la CSOM, deben tomar las medidas correspondientes según sus competencias.
- f) En el marco del principio de coordinación institucional, ninguna autoridad, ya sea a nivel local o nacional, tendrá la facultad de establecer regulaciones para los productos y/o subproductos cárnicos en su estado primario destinados al consumo humano mediante un mecanismo de certificación y/o validación documental similar a la CSOM.
- g) Para que los Gobiernos Autónomos Descentralizados Municipales o Metropolitanos puedan implementar mediante ordenanza, controles a productos y subproductos cárnicos aplicando reinspección sanitaria y/o veterinaria como un procedimiento de orden impositivo con costo, que pudiera derivar en decomiso dentro del cantón, deberán basar su procedimiento de reinspección en metodologías de verificación de aptitud para consumo humano respaldadas científicamente y diferentes a la verificación visual y/o documental, siendo admisibles aquellas metodologías que evidencien condiciones que vuelven a los productos y subproductos cárnicos no aptos para el 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

- h) Previo a implementar una metodología de reinspección sanitaria/veterinaria, se deberá contar de parte de la Coordinación General de Inocuidad de Alimentos - CGIA de la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitaria con un dictamen de admisibilidad al procedimiento para lo cual se deberá presentar a dicha dependencia, la metodología a implementar estructurada como procedimiento operativo estandarizado - POE, y el argumento científico que lo respalde.
- i) La CGIA determinará la admisibilidad del procedimiento para la ejecución de reinspección sanitaria y/o veterinaria analizando el respaldo científico en el que se basa el procedimiento y utilizando la lista de verificación contenida como Anexo 1 del presente manual, para el análisis del Procedimiento Operativo Estandarizado - POE como tal, a fin de constatar que se describe de manera sistemática el procedimiento, que sea claro en las actividades que lo componen, con el propósito de que los operadores sujetos a este control tengan claridad de cómo se va a ejecutar el mismo.
- j) En caso de que el GADs, solicite admisibilidad y el respaldo científico resulta no ser concordante con el procedimiento de reinspección sanitaria y/o veterinaria propuesta o el procedimiento no cumple los requisitos que establece la lista de verificación contenida como Anexo 1 del presente manual, la CGIA, indicará la no admisibilidad del procedimiento propuesto para la ejecución de un control de productos y subproductos cárnicos basado en reinspección sanitaria y/o veterinaria.
- k) Dado que la reinspección sanitaria y/o veterinaria estaría enmarcada por los GADs dentro de la competencia otorgada en el Código Orgánico de Organización Territorial y Descentralización – COOTAD, en el literal e) del Art. 568 con la denominación “Control de alimentos”, y en la autonomía que también otorga el código antes mencionado, la Agencia como autoridad de regulación y control de la inspección y reinspección sanitaria y/o veterinaria, se limita a determinar la admisibilidad del

**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**

procedimiento que pretende ser implementado con base en la evidencia científica presentada y la claridad del procedimiento, por lo que, la correcta ejecución de dichos procedimientos son absoluta responsabilidad de los GADs.

- l) Los parámetros impuestos por los GADs, a ser cumplidos para aprobar la reinspección sanitaria y/o veterinaria en su jurisdicción, por principio de igualdad, también deben ser cumplidos obligatoriamente por aquellos productos y/o subproductos cárnicos que se originan en él o en los centros de faenamientos administrados, o de responsabilidad del GAD (incluyendo sus empresas públicas) que implementó la reinspección sanitaria y/o veterinaria, por lo cual, los productos y/o subproductos cárnicos originados en el centro de faenamiento de responsabilidad del GAD también deben ser sometidos a la reinspección sanitaria y/o veterinaria, en los mismos lugares en el que se ejecuta la reinspección sobre los productos y/o subproductos cárnicos provenientes de otros establecimientos, y por ende, de no cumplir los parámetros establecidos para aprobar la reinspección, deberán ser sujetos de las mismas medidas establecidas para esos casos.
- m) Si los productos y subproductos cárnicos originados en el centro de faenamiento administrado o del cual es responsable el GAD (incluido sus empresas públicas) no cumplen con los parámetros impuestos para aprobar la reinspección sanitaria y/o veterinaria en el cantón, la reinspección como tal deberá ser suspendida hasta que su centro de faenamiento logre cumplir los parámetros.
- n) En el caso de los centros públicos de abastecimiento de alimentos, es responsabilidad de quienes los administren, organicen, supervisen su funcionamiento o asignen y establezcan los precios de ocupación de espacios, verificar el origen de los productos y/o subproductos cárnicos. Esto se logra mediante la exigencia de la Certificación Sanitaria de Origen y Movilización - CSOM y su validación para asegurar la correspondencia entre lo declarado y lo real. Ellos son corresponsables del ingreso

**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

de los productos y/o subproductos a dichos establecimientos. La falta de control sobre el origen de los productos que ingresan a estos centros públicos de abastecimiento de alimentos constituye un incumplimiento de los requisitos y procesos establecidos por la Agencia para garantizar la idoneidad de los productos agropecuarios en su fase primaria para el consumo humano. Por tanto, la administración o responsables de estos centros estarán sujetos a las sanciones establecidas en la Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria - LOSA.

- o) Si dentro de los controles de origen que obligatoriamente deben ejecutar la administración o responsable de los centros públicos de abastecimiento de alimentos, se detectan productos y subproductos cárnicos que a pesar de contar con la CSOM, presentan indicios que generen duda sobre su condición de ser aptos para el consumo humano, la administración o responsable de los centros públicos de abastecimiento debe notificar a la Agencia, quien decomisará los productos y subproductos cárnicos de determinarse la inaptitud para consumirlos y dará disposición final y al tenedor del alimento se le aplicará las sanciones establecidas en la Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria - LOSA.
- p) En los control de verificación de origen que se desarrollen durante la movilización de productos y/o subproductos cárnicos y que los ejecuten cualquiera de 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, en los cuales detectan productos y/o subproductos sin la CSOM, o que a pesar de contar con esta, presenten indicios que generen duda sobre su condición de ser aptos para el consumo humano, deberán notificar a la Agencia quien decomisará y dará

 MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA	 AGROCALIDAD <small>AGENCIA DE REGULACIÓN Y CONTROL FITO Y ZOOSANITARIO</small>
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

disposición final, según sea el caso y al tenedor del alimento se le aplicará las sanciones establecidas en la LOSA.

- q) Cuando la Agencia por notificación o por oficio, encuentre productos y/o subproductos cárnicos no aptos para el consumo humano y con la CSMO, la Agencia iniciará el proceso para determinar responsabilidad; de determinarse que es responsabilidad del centro de faenamiento, se suspenderá de manera definitiva la autorización del médico veterinario autorizado de dicho establecimiento o en el caso de centros de faenamiento artesanal se clausurará el establecimiento y en cualquier caso se les aplicará las sanciones establecidas en la LOSA.

10.2. LINEAMIENTOS PARA LA VALIDACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN SANITARIA DE ORIGEN Y MOVILIZACIÓN

10.2.1. Equivalencia de la Certificación Sanitaria de Origen y Movilización

- a) Se podrán reconocer como equivalentes a la CSOM, los siguientes tipos de recursos para identificación con sus respectivos parámetros:
- **Empaque con marca comercial:** la marca comercial debe tener registro vigente ante la autoridad encargada del registro de propiedad intelectual, información trazable verificable, logo MABIO y código de registro del centro de faenamiento de origen impresos en el empaque.
 - **Etiquetas o sus similares:** deben tener impreso el logo MABIO, código de registro del centro de faenamiento de origen, información trazable verificable del producto y deben ser inviolables (tengan que ser vulneradas para ser retiradas). Estos recursos de identificación aplicarán para reconocimiento de equivalencia siempre y cuando 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 en el

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**

empaque grupal o individual de canales de especies menores y/o subproductos o en cada uno de estos. Se podrán validar etiquetas o sus similares colocadas en contenedores (gavetas), siempre y cuando el despacho sea directo desde el centro de faenamiento hasta los lugares de transformación y/o preparación de alimentos.

- **Marcación directa:** se refiere a sellos de calor, tinta u otros, que marquen de manera directa sobre los productos y/o subproductos cárnicos, ya sea con un grupo de letras, números, caracteres y/o representación gráfica (barras, código QR y demás), que deben ser leídos y/o descifrados mediante su ingreso manual en un aplicativo, o el uso de un lector óptico que transmita los datos a un equipo; estos recursos de identificación podrán ser validados si el código proyecta, el logo MABIO, el código de registro del centro de faenamiento, información trazable verificable del producto. Además, los códigos y sus sistemas de lectura deben ser diseñados de manera que eviten cualquier posibilidad de alteración. Estos códigos deben ser colocados en cada cuarto de canal de las especies mayores, medias canales para el caso de cerdos o en cada canal para el caso de especies menores.
- b) Antes de solicitar el reconocimiento de equivalencia, es necesario que los recursos de identificación estén implementados y sean utilizados en los productos y/o subproductos cárnicos que se despachan desde el centro de faenamiento. Los cuales deben cumplir con los parámetros descritos en el literal a) del numeral 10.2.1 del presente manual, teniendo en cuenta el tipo de recurso de identificación implementado y su correcta utilización.
- c) Los centros de faenamiento que consideren que sus recursos de identificación ya implementados cumplen con los parámetros para acceder a la equivalencia, deben solicitar a la CGIA, el reconocimiento de equivalencia de recursos de identificación,

**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**

ante lo cual, la Dirección de Inocuidad de Alimentos - DIA verificará en cualquier punto (centro de faenamiento, movilización, expendio), el cumplimiento de los parámetros establecidos para cada recurso de identificación descritos en el literal a) del numeral 10.2.1 del presente manual; en caso de determinarse que el o los recursos de identificación implementados si cumplen con los parámetros, la Dirección de Inocuidad de Alimentos -DIA otorgará el reconocimiento de equivalencia mediante oficio y publicará en la página web institucional los nombres y códigos de registro de los centros de faenamiento que han obtenido el reconocimiento de equivalencia y la descripción de el o los recursos de identificación reconocidos como equivalente a la CSOM.

- d) En caso de que el único parámetro incumplido en cualquiera de los recursos de identificación establecidos en el literal a) del numeral 10.2.1 del presente manual, sea la implementación del logo MABIO no sea factible inmediatamente, la CGIA reconocerá la equivalencia de manera provisional siempre y cuando se declare en la solicitud de reconocimiento de equivalencia, un tiempo comprometido de máximo un año calendario para la incorporación del logo MABIO en el recurso de identificación implementado.
- e) Los establecimientos que utilicen cualquiera de los recursos de identificación de los indicados en el literal a) del numeral 10.2.1 del presente manual y que hayan sido validado por la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoosanitario, estarán exentos de despachar los productos y/o subproductos cárnicos en conjunto con la CSOM.
- f) Dado que los recursos de identificación reconocidos como equivalentes por la Agencia es el que proporciona la información de origen, no debe ser retirado, de lo contrario las autoridades considerados parte del sistema nacional de control de la sanidad agropecuaria no podrán constatar y validar el origen de los productos

**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**

y/o subproductos cárnicos, e incluso si se presentan empaques o etiquetas que aleguen pertenecen a los productos y/o subproductos cárnicos cuestionados, mencionando que fueron retirados de estos, esto dado que una vez retirados no será posible establecer una vinculación entre el recurso de identificación y los productos en cuestión una vez que estos han sido retirados.

10.2.2. Validación de la Certificación Sanitaria de Origen y Movilización y sus equivalentes

- a) Dentro del proceso de control de verificación de origen en cualquiera de los puntos que conforman los diferentes eslabones de la cadena cárnica, la presentación de la CSOM permitirá constatar y validar el origen de los productos y/o subproductos cárnicos siempre y cuando la CSOM sea original y exista concordancia con los productos y/o subproductos cárnicos que están en poder del tenedor del alimento al momento del control.
- b) Los recursos de identificación certificarán el origen siempre y cuando hayan sido reconocidos como equivalentes a la CSOM pudiendo ser constatado por cualquier autoridad que forme parte del sistema nacional de control de la sanidad agropecuaria.
- c) En el caso de fraccionamientos menores al cuarto de canal de cualquier especie, así como canales de especies menores y subproductos cárnicos no provenientes de centros de faenamiento (distribución), su origen 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 CSOM, o se evidencie una presunta falsificación del documento en sí o de recursos de identificación reconocidos como equivalentes, y que, como resultado de la verificación de la información se determine que el documento no es oficial, se iniciará el procedimiento administrativo sancionador.

**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

- e) En caso de verificar el uso de la CSOM para justificar el origen de productos y subproductos cárnicos no originados en el centro de faenamiento que emitió la CSOM, a más de las sanciones contempladas para el responsable, la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoosanitario procederá como corresponda en esas circunstancias.
- f) Todas aquellas canales (enteras, medias y cuartos) y/o subproductos primarios destinados a consumo humano que NO sean justificadas mediante la CSOM o algún recurso de identificación reconocido como equivalente, se considerará automáticamente provenientes de faenamientos clandestinos, por lo que serán decomisadas y dadas disposición final por la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoosanitario. Entregando la respectiva acta de decomiso, al sujeto de control (tenedor del alimento).
- g) En caso de que el control de origen sea efectuada por otra autoridad distinta a la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoosanitario, esta autoridad en caso de encontrar productos y/o subproductos cárnicos de los que no se pueda justificar su origen mediante la constatación de la CSOM o algún recurso reconocido como equivalente, deberán proceder a la retención de los productos y/o subproductos cárnicos y notificar a la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoosanitario para que tome procedimiento de decomiso y disposición final.
- h) De detectarse en los controles de verificación de origen, certificaciones provenientes de establecimiento que no cumplen con la habilitación requerida para enviar productos y subproductos cárnicos hacia el destino en donde fueron hallados, en caso de encontrarse en tránsito, se dispondrá como medida sanitaria el retorno al centro de faenamiento de origen sellando el contenedor, dicho sello será retirado por el médico veterinario autorizado del establecimiento de origen, y se procederá a aplicar lo establecido en la Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria

**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**

y se iniciará el proceso administrativo sancionador para identificar la responsabilidad de la infracción.

- i) En el caso de que exista incongruencia entre la cantidad de canales (enteras, medias y cuartos) y/o subproductos cárnicos destinados a consumo humano detallada en la CSOM y la cantidad que se encuentran en poder del sujeto de control (tenedor del alimento) durante la inspección se deberá realizar las siguientes acciones:

- Si la cantidad encontrada en poder del sujeto de control (tenedor del alimento) es mayor a la detallada en el CSOM; las canales sobrantes y/o no concordantes le serán decomisadas y dadas a disposición final.
- Si la cantidad encontrada en poder del sujeto de control (tenedor del alimento) es menor a la detallada en el CSOM; este deberá justificar el motivo de la diferencia.

- j) En caso de que la CSOM, 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 se aplicará las sanciones según lo establecido en la LOSA.

- k) La justificación de origen de canales (canales enteras, medias canales y cuartos de canales) y/o subproductos cárnicos primarios de consumo humano mediante la CSOM o algún recurso de identificación reconocido como equivalente, no exime de decomiso y disposición final 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

**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**

establecidos por el Reglamento General a la Ley Orgánica de Sanidad 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 serán sancionados como establece la LOSA.

- l) La justificación del origen de las canales (canales enteras, medias canales y cuartos de canales) y/o subproductos cárnicos primarios de consumo humano mediante la CSOM, no exime de decomiso y disposición final en caso de evidenciarse adición intencional de sustancias no aprobadas por la autoridad o la ejecución de prácticas no permitidas como la inyección de agua o la trituración de canales, dado que estas malas prácticas ponen en riesgo la inocuidad del producto y la salud del consumidor, por lo que de evidenciarse que el centro de faenamiento de origen ejecuta o ejecutó cualquiera de estas malas prácticas, se iniciará el proceso administrativo sancionador y como medida sanitaria preventiva se le suspenderá la habilitación al centro faenamiento sin perjuicio de la sanciones que hubiera lugar por la infracción cometida.

			
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	

ANEXOS

Anexo 1. Lista de verificación para la validación de procedimientos de reinspecciones sanitarias a productos y subproductos cárnicos, en estado primario destinados a consumo humano.

Nombre del GADMM:				
Nº	Requisitos	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
A. Contenido de Oficio				
1	Ingresar el oficio, por parte del representante legal del Centro de Faenamiento, dirigido al CGIA, solicitando la validación del POE de acuerdo con la Resolución 123 Manual de procedimientos para la regulación y control de origen de productos y subproductos cárnicos en estado primario destinados a consumo humano.			
El Procedimiento Operativo Estandarizado - POE				
2	El POE contiene firmas de responsabilidad correspondientes y el responsable de su aplicación y/o ejecución			
B. Estructura:				
3	Describe el/ o los parámetros a aplicarse en la reinspección veterinaria y los límites de aptitud los cuales no pueden ser visual o documental.			
4	Describe los criterios científicos sobre los cuales se basa el o los parámetros que se pretende establecer y se cita la fuente			
5	El proceso de reinspección veterinaria responde las siguientes preguntas:			
	5.1 ¿Qué va a realizar? (Objetivo)			
	5.2 ¿Cómo lo va a realizar? (conforme el equipo o parámetro a utilizar)			
	5.3 ¿Cuándo lo va a realizar? (cuando las canales estén suspendidas en el contenedor, en el CF, etc.),			

**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

	5.4 ¿Dónde lo va a hacer? (mercado, terciena, carretera, hornos, etc.).			
	5.5 ¿Quién lo va a realizar? (considerando que la única persona que puede ejecutar las reinspecciones es un MV autorizado); en caso de requerir para el proceso análisis de laboratorio será el MVZ autorizado quien tome la muestra y ejecute acción con base a los resultados. En caso de que la reinspección se realice con un equipo el mismo debe contar con un MVZ autorizado.			
6	El POE debe contener información precisa, concisa con enfoque en los puntos antes descritos y está descrito de manera secuencial, ordenada y de manera comprensible			
7	Si en algún punto del procedimiento describe un registro, acta, notificación, otros, debe constar el o los formatos que van a utilizar, en los Anexos.			

**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>	5/08/2020	José Álvarez
25/08/2020	<p>Adición de la definición de “sujeto de control (tenedor del alimento)”</p> <p>Adición de dos literales en el numeral 7.1</p> <p>Adición de dos literales en el numeral 7.2</p> <p>Adición del tema de “Equivalencia” dentro del numeral 10.2</p> <p>Adición de dos literales dentro del numeral 10.2.2</p> <p>Adición de 2 párrafos en los criterios de emisión del anexo 1</p>	8/01/2021	José Álvarez
8/01/2021	<p>Se agrega contenido</p> <p>Modificación de objeto por objetivo en el numeral 1</p> <p>Modificación del término Ámbito de Aplicación por Alcance en el numeral 2</p> <p>Modificación de algunas definiciones en el numeral 4</p> <p>Incorporación del numeral 5. Acrónimos</p>		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

	<p>Adición de “primarios destinados a consumo humano” en el título y contenido del numeral 6</p> <p>Modificación del título del numeral 7, el literal b, c, e, f.</p> <p>Modificación de los literales a, c, d, f, g, del numeral 7.2</p> <p>Incorporación del literal i en el numeral 7.2</p> <p>Modificación en el título del numeral 8</p> <p>Modificación e incremento de literales en el numeral 8.1</p> <p>Modificaciones al contenido del numeral 8.2</p> <p>Sustitución de las palabras “Certificación Sanitaria de Origen y Movilización” por CSOM en los literal a, b, c, d del numeral 9</p> <p>Modificación de los literales a, b, c, e, f, g, k, l, m, n, p; se adiciona los literales h, i, j, o del numeral 10.1</p> <p>Modificación del literal a, e y se adiciona el literal b, c, d y la tercera viñeta del numeral 10.2.1</p> <p>Modificación de los literales a, b, c, d, e, f, g, h, i, j, k, l y se adiciona el literal m del numeral 10.2.2</p> <p>Reemplazo en todo el documento de las palabras Ley de Sanidad Agropecuaria por el acrónimo LOSA y Certificado Sanitario de Origen y Movilización por el acrónimo CSOM.</p> <p>Se adiciona el ANEXO 2 Lista de verificación para la validación de Procedimientos de reinspección sanitarias a productos y subproductos cárnicos, en estado primario destinados a consumo humano</p>		
--	--	--	--

**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

RESPONSABILIDADES:

Nombre completo	Cargo:	Número de cédula	Firma
Elaborado por:			
Norma Soledad Taday Alcocer	Analista de Certificación de Producción Primaria y Buenas Prácticas	1717302531	
Revisado por:			
Carla Rebeca Moreno Valarezo	Directora de Inocuidad de Alimentos	1715377923	
Aprobado por:			
Rommel Aníbal Betancourt Herrera	Coordinador de inocuidad de Alimentos	0400795282	