

## **REGLAMENTO PARA LA TRANSPORTACIÓN DE CARNE FAENADA**

**Art. 1** El presente reglamento rige para aquellos vehículos no municipales que se dediquen al transporte de carne faenada en el cantón Guayaquil, su aplicación se efectúa de conformidad a lo establecido en el Art. 163, letra i), y Art.164, letra h) de la Ley de Régimen Municipal, mediante el cual se determina que a la Municipalidad le compete establecer y organizar servicios que correspondan a los mataderos, para lograr una efectiva labor en materia de higiene y asistencia social, a fin de que sirva para la correcta aplicación de los Arts.11 y 12 de la Ordenanza de Control de Expendio de Carnes, publicada en el R. O. # 254, del 16 de agosto de 1993.

**Art. 2** La transportación de todo tipo de carnes faenadas que se realice desde y hacia el Camal Municipal y Centro de Control Sanitario, así como de todo matadero, frigorífico o centro de acopio, se lo hará exclusivamente en vehículos debidamente autorizados por la Unidad de Control Financiero.

**Art. 3** La autorización a que se refiere el artículo anterior, será otorgada una vez que la Dirección de Salud, Higiene y Medio Ambiente, haya realizado la inspección de las características del vehículo, para lo cual emitirá el correspondiente certificado. Efectuada esta diligencia, de no haber novedades, la Unidad de Control Financiero procederá a efectuar el correspondiente registro, de conformidad a lo estipulado en los artículos 11 y 12 de la Ordenanza de Control de Expendio de Carnes, observando el procedimiento diseñado para este propósito.

**Art. 4** En los vehículos debidamente autorizados para la transportación de la carne faenada, deberá pintarse el número de registro asignado, dentro de los cinco primeros días siguientes al otorgamiento del permiso y exhibirse en los dos lados del vehículo, junto con una leyenda que diga: "TRANSPORTE DE CARNE", pintado en letras rojas, sobre una base de color blanco. La leyenda será de un metro de largo por treinta centímetros de ancho.

**Art. 5** Los vehículos autorizados a transportar productos cárnicos serán obligatoriamente cerrados, con furgones térmicos, bajo estrictas normas de higiene que aseguren un correcto manejo sanitario.

**Art. 6** La transportación de la carne faenada dentro de los furgones térmicos, será suspendido por ganchos de acero, asentados sobre rieles ubicadas en la parte superior de tal manera que el producto no tenga contacto con el piso del furgón, ni se estropee.

**Art. 7** La cantidad de piezas o lados suspendidos por ganchos, será acorde al tonelaje del vehículo y dimensiones del furgón, que además permita el fácil acceso del personal de manipuleo al interior del furgón, para su carga y descarga del producto.

**Art. 8** El interior del furgón deberá presentar en forma permanente las características inicialmente aprobadas y un completo estado de limpieza, previo el embarque de la carne, sin que se perciban olores desagradables, caso contrario, el vehículo quedara impedido de transportar carne faenada, hasta que se adecue a esta norma; para el efecto, la Dirección de Salud, Higiene y Medio Ambiente efectuará inspecciones periódicas.

**Art. 9** El personal de manipuleo que labore en los vehículos de transporte, deberá tener

certificado de salud, el cual será solicitado a la Dirección de Salud Municipal, previo al pago de la tasa única de trámite, caso contrario se sancionará al dueño del transporte con una suspensión, de tres (3) días para que pueda prestar este servicio. La reincidencia tendrá el doble de la suspensión, y de persistir, se procederá al retiro del permiso de transportación, en forma definitiva.

**Art. 10** El personal de manipuleo que labore en los vehículos de transportación de carnes faenadas, deberá usar botas lavables, guantes y gorras plásticas, que permitan una completa higiene al contacto con el producto. De igual manera, conservaran su buena presentación y aspecto de limpieza, permanentemente. De preferencia deberán usar ropa color azul.

**Art. 11** Además, los vehículos que infrinjan las presentes disposiciones serán Sancionados conforme a lo establecido en el inciso 20 del Art.11 de la Ordenanza de Control de Expendio de Carnes, en vigencia.

**Art. 12** Se prohíbe a los vehículos de transporte de carnes faenadas, que en la vía pública o en lugares no autorizados se dediquen a la venta del producto al público, ya que esta es una actividad destinada exclusivamente a tercenas y más locales dedicados expresamente a la comercialización de productos cárnicos.

**Art. 13** Los vehículos que en su recorrido vayan lanzando desechos, agua, sangre de carne faenada, etc., con lo que atenten a elementales normas de aseo y salud, serán retirados de circulación y suspendidos de su permiso por treinta (30) días. La reincidencia ocasionara el retiro definitivo del permiso por parte de la municipalidad.

**Art. 14** La autorización a los vehículos para la transportación de carnes faenadas, tendrá la duración de doce meses, renovable previa solicitud del interesado.

**Art.15** La transportación de las vísceras del ganado faenado se lo hará dentro de los furgones, en cubetas plásticas con hielo, a fin de que no mantengan contacto con el piso. Previamente las vísceras deberán ser lavadas en el lugar del faenamamiento.

**Art. 16** Las unidades de transportación que sean sorprendidas transportando carnes faenadas no introducidas legalmente o sin los debidos controles sanitarios y más requisitos de Ley, serán retiradas la autorización respectiva de manera definitiva, a más de las sanciones que determinan las leyes y ordenanzas correspondientes.

**Art. 17** Para otorgársele el permiso de transporte de carne, el propietario del vehículo deberá pagar todos los impuestos requeridos para el efecto.

**Art. 18** Los vehículos de transporte de carnes faenadas mantendrán una Guía de Transporte, que identifique entre otros aspectos, el origen y destino del producto, para lo cual se observará lo dispuesto en el artículo 12 de la Ordenanza y la utilización del formulario diseñado para el efecto.