



UNIVERSIDAD PARA LA COOPERACION INTERNACIONAL
(UCI)

PROPUESTA DE ARMONIZACIÓN DEL SISTEMA DE CONTROL DE ALIMENTOS
MEDIANTE EL ESTABLECIMIENTO DE UNA SOLA DIRECCIÓN NACIONAL PARA LA
CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA DE LA REPÚBLICA DE PANAMÁ.

MICHELLE CAROLINA CAMARENA CASTRELLÓN

PROYECTO FINAL DE GRADUACION PRESENTADO COMO REQUISITO
PARCIAL PARA OPTAR POR EL TITULO DE MASTER EN GERENCIA DE
PROGRAMAS SANITARIOS EN INOCUIDAD DE ALIMENTOS

San José, Costa Rica

Mayo 2020

UNIVERSIDAD PARA LA COOPERACION INTERNACIONAL
(UCI)

Este Proyecto Final de Graduación fue aprobado por la Universidad como
Requisito parcial para optar al grado de
Master en Gerencia de Programas Sanitarios en Inocuidad de Alimentos

Msc. Amanda Lasso Cruz
DIRECTOR DEL PROYECTO

Dr. Felix Cañet
DIRECTOR DEL PROGRAMA

Michelle Carolina Camarena Castellón
SUSTENTANTE

DEDICATORIA

Agradezco a Dios todopoderoso quien es mi razón de ser.

Agradezco a mi esposo Geovanny Rujano y a mi madre Oderay Castellón por haberme apoyado en todo momento y darme motivación para culminar este trabajo que constituye un peldaño más en mi vida profesional.

Mi Padre Emerson Camarena, sé que desde el cielo celebras mis logros.

Dedico este trabajo de tesis a todos esos colegas que desean aportar un granito de arena al desarrollo y evolución de la industria alimentaria en nuestro bello Panamá.

RECONOCIMIENTOS

La realización de esta investigación de tesis de maestría fue posible en primer lugar, a la cooperación brindada por la directora de este proyecto la Msc. Amanda Lasso Cruz, Asesora CODEX de la Dirección de Calidad del Ministerio de Economía, Industria y Comercio de Costa Rica por su dirección y ayuda constante, por su orientación metodológica, por sus acertadas correcciones y por su continuo estímulo durante todo el proceso hasta al final del mismo.

Se agradece además a los funcionarios de las distintas instituciones gubernamentales visitadas: MINSA, MIDA y la Universidad de Panamá por su cooperación al contestar las preguntas de la entrevista sobre el Sistema Nacional de Control de Alimentos y por estar siempre a disposición para resolver mis inquietudes.

Cabe también agradecer a la Msc. Tatiana Cruz Ramírez, Jefa del Departamento de Reglamentación Técnica y Codex del Ministerio de Economía, Industria y Comercio de Costa Rica (MEIC) y Punto Contacto Codex de Costa Rica por su gentileza y cooperación al servir de lector.

Se agradece a todas aquellas personas que en forma directa o indirecta contribuyeron a que este trabajo de investigación pudiera llevarse a cabo.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

1. RESUMEN EJECUTIVO.....	1
2. INTRODUCCIÓN.....	3
3. OBJETIVO GENERAL Y OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	6
4. MARCO TEÓRICO.....	7
5. METODOLOGÍA.....	20
6. RESULTADOS Y ANÁLISIS DE RESULTADOS.....	23
6.1 Análisis de la Ley 66 de 10 de noviembre 1947 Código Sanitario.....	23
6.2 Características y funciones de cada Dirección y/o Unidad Administrativa con responsabilidad en el control de los alimentos e interacción entre ellas.....	27
6.2.1 Ministerio de Salud.....	27
6.2.2 Ministerio de Desarrollo Agropecuario.....	44
6.2.3 Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos.....	52
6.2.4 Ministerio de Comercio e Industria.....	54
6.3 Descripción y análisis de la Normativa Nacional vigente referente a los establecimientos de interés sanitario y condiciones sanitarias de los establecimientos procesadores de alimentos y/o productos alimenticios.....	62
6.4 Entrevistas.....	144
6.5 Propuesta para la armonización del Sistema de Control de Alimentos de la República de Panamá.....	154
7. CONCLUSIONES.....	165
8. RECOMENDACIONES.....	168
9. BIBLIOGRAFÍA.....	170
ANEXOS.....	172

ANEXO No. 1.....	172
ANEXO No. 2.....	177
ANEXO No. 3.....	179

INDICE DE FIGURAS

Figura No. 1. Relación entre las direcciones responsables del control de alimentos.....	60
Figura No. 2. Duplicidades funcionales en el marco jurídico.....	61
Figura No. 3. Componentes de un Sistema Nacional de Control de Alimentos.....	154
Figura No. 4. Sistema Nacional de Control de Alimentos y sus interacciones.....	160

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro No. 1. Duplicidades funcionales en el marco jurídico.....	61
Cuadro No. 2. Establecimientos de interés sanitario.....	62
Cuadro No. 3. Implementación de BPM, POES y HACCP.....	71
Cuadro No. 4. Condiciones sanitarias de los establecimientos procesadores de alimentos.....	98
Cuadro No. 5. Resumen de resultados de entrevistas.....	151

ÍNDICE DE ABREVIATURAS

MIDA	Ministerio de Desarrollo Agropecuario
MINSA	Ministerio de Salud
DEPA	Departamento de Protección de Alimentos
AUPSA	Autoridad Panameña de Protección de Alimentos
MICI	Ministerio de Comercio e Industria
OIRSA	Organismo Internacional Regional de Sanidad Agropecuaria
CEPIA	Centro de Producción e Investigaciones Agroindustriales
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación
OMS	Organización Mundial de la Salud
AECID	Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo
DGNTI	Dirección General de Normas y Tecnología Industrial
COMIECO	Consejo de Ministros de Integración Económica
HACCP	Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control
BPM	Buenas Prácticas de Manufactura
SSOP	Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento
IICA	Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura

1. RESUMEN

En la República de Panamá, las actividades de control de alimentos se han estructurado siguiendo las directrices establecidas en el Código Sanitario nacional aprobado mediante la Ley 66 de 10 de noviembre de 1947¹. El Código Sanitario estableció las regulaciones de los asuntos relacionados con la salubridad e higiene públicas, la policía sanitaria y la medicina preventiva y curativa. Hasta la fecha, el código sanitario no ha sido actualizado y no se ha cumplido la solicitud del Artículo 90 numeral 1 sobre establecer un Código Sanitario de Alimentos.

Con el paso de los años, conforme se incrementan las exigencias del mercado, las actividades de control de alimentos se han vuelto más numerosas, trayendo consigo el desarrollo de una gran cantidad de legislación alimentaria. Esto generó un problema que continúa hasta el día de hoy, puesto que no se cuenta con una institución que mediante la creación de una base de datos se encargue de integrar todo el listado de leyes, decretos, normas y resoluciones técnico-sanitarias que son promulgadas cada año en Gaceta Oficial, haciéndose muy difícil el análisis, actualización, armonización e implementación de las mismas.

Por otra parte, aunque los ministerios públicos con competencia en la materia tienen puntos de encuentro durante el desarrollo de las actividades de control de alimentos, la mayor parte del tiempo trabajan de forma independiente bajo su propia autoridad, debido a la ausencia de un organismo que se encargue de coordinar, asesorar, capacitar, planificar de forma integral y supervisar a nivel nacional todo el sistema de control de alimentos y que incorpore la gestión de riesgos alimentarios y la participación de expertos y de la población en general.

Se busca entonces con el desarrollo de este trabajo, evaluar el sistema de control de alimentos de la República de Panamá mediante el análisis de la legislación alimentaria vigente y de las funciones de las instituciones encargadas de las actividades de control de alimentos, todo ello como base para el desarrollo de una propuesta de armonización de dicho sistema.

El resultado del análisis de la Ley 66 del Código Sanitario Nacional, de la legislación sanitaria para el control de alimentos, de las funciones de las direcciones responsables del control de alimentos, y de entrevistas realizadas a funcionarios vinculados al control alimentario, evidenció que la ausencia de un código sanitario de alimentos, la duplicidad de funciones en las actividades de capacitación, desarrollo y vigilancia de normativa alimentaria; la dificultad para actualizar y adecuar la legislación alimentaria y la ausencia de un organismo coordinador, demuestra que el conjunto de actividades de Control de Alimentos no se están desarrollando correctamente y requieren una reorganización.

Finalmente, se propone desarrollar un anteproyecto de Ley para la creación del Sistema Nacional de Control de Alimentos y una Dirección que lo coordine y conduzca desde un enfoque sistémico, articulador e integrador de las problemáticas y de las instituciones con competencias en esta materia. Se recalca la necesidad de crear la base de datos y armonizar la legislación vigente.

Palabras claves: alimentos, normas, inocuidad, calidad.

2. INTRODUCCIÓN

El gran interés que los consumidores están mostrando hoy en día por conocer la forma en que se producen, elaboran y comercializan los alimentos exige que los gobiernos se responsabilicen de la inocuidad de los alimentos y de la protección de la salud de los consumidores.

La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS) buscan promover sistemas de control de los alimentos basados en principios y directrices de carácter científico que abarquen todos los sectores de la cadena alimentaria (1).

Los sistemas de control de alimentos tienen como objetivo proteger la salud pública reduciendo el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos; proteger a los consumidores de alimentos insalubres, malsanos, indebidamente etiquetados o adulterados y contribuir al desarrollo económico, manteniendo la confianza de los consumidores en el sistema alimentario, estableciendo una base normativa sólida para el comercio nacional e internacional de alimentos.

La República de Panamá ha llevado desde sus inicios de vida republicana un conjunto de actividades de control de alimentos no integrado que genera gran desconfianza en la población. Cada provincia cumple los requisitos sanitarios nacionales (normativa alimentaria, decretos y resoluciones) de la manera que mejor considera al no contar con una guía o procedimiento estandarizado a nivel nacional. Éstas diferencias de criterios en la aplicación de las regulaciones entre una región de salud y otra provoca en los productores, empresarios y emprendedores gran confusión y desánimo.

Para el control sanitario de alimentos intervienen distintos ministerios, unidades y direcciones técnico-administrativas; que realizan actividades de control, inspección, aprobación de plantas de proceso, análisis de alimentos, capacitación interna al

público y divulgación de información de interés nacional; todo esto de manera independiente, generando entre otras cosas, des armonización de las actividades de control a nivel nacional, diferencia de criterios entre los funcionarios responsables de la inspección generada por la falta de capacitación, des articulación de la legislación y las jurisdicciones, falta de coordinación y concordancia en la información que se brinda al público y/o partes interesadas, confusión al productor o empresario alimentario sobre la normativa a cumplir, diferencia de opiniones entre los especialistas, generándose un sistema de control alimentario desorganizado y sobre todo poco confiable.

Con la presente investigación se desea exponer las actividades de control alimentario que se realizan actualmente en la República de Panamá; para proponer un modelo de estructura organizativa nacional, basada en un sistema integrado, coordinado por una sola Dirección para el control de alimentos, con una estructura organizativa, moderna, actualizada que favorezca la consolidación del marco regulatorio, la normativa sanitarias vigente, las funciones de cada organismo competente, los laboratorios y especialistas en la materia y así, finalmente promover el desarrollo de la Política Nacional de Inocuidad Alimentaria.

El desafío es transitar hacia modelos de gestión de inocuidad desde los paradigmas convencionales hacia esquemas basados en principios de autonomía, transparencia y excelencia científica en la toma de decisiones, con una mirada sistémica de las cadenas, la integración y coordinación de las instituciones con responsabilidades regulatorias y de control; y un marco conceptual y metodológico basado en el análisis de riesgos.

Al armonizar estos sistemas mediante el establecimiento de una sola Dirección Nacional para la Calidad e Inocuidad Alimentaria, todas las acciones llevadas a cabo por los diferentes actores responsables en el control de alimentos, permitiría unificar criterios, realizar controles ecuanimes y estandarizados en todo el territorio

nacional, obtener un nivel de capacitación y conocimiento equitativo en cada funcionario responsable de las actividades de control en cada rincón del país, además de incorporar toda la información generada en una única base de datos que permita a los consumidores conocer cuál es la legislación que debe ser cumplida e implementada por todos los actores de la cadena alimentaria, alcanzándose así, mejorar la confianza de todos los consumidores a nivel nacional e internacional.

3. OBJETIVOS

Objetivo General:

- Evaluar el sistema de control de alimentos de la República de Panamá como base para el desarrollo de una propuesta de armonización del Sistema de Control de Alimentos mediante el establecimiento de una sola Dirección Nacional para la Calidad e Inocuidad Alimentaria.

Objetivos Específicos:

- Describir y analizar la Ley 66 de 10 de noviembre de 1947 "Por la cual se aprueba el Código Sanitario de la República de Panamá.
- Describir las principales características y funciones de cada dirección y/o unidad administrativa con responsabilidad en el control de los alimentos e interacción entre ellas.
- Analizar la legislación alimentaria vigente en la República de Panamá y evaluar su grado de armonización.
- Identificar oportunidades de mejora para la consolidación del marco regulatorio y las normativas sanitarias vigente en el territorio nacional y elaborar una propuesta de armonización.

4. MARCO TEÓRICO

La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) en su documento de Directrices para el Fortalecimiento de los Sistemas Nacionales de Control de los Alimentos (2), menciona la importancia de dichos sistemas para proteger la salud de los consumidores, para garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos exportados y que además cumplan con los requisitos de las regulaciones nacionales y las establecidas por los socios comerciales.

La FAO define por control de los alimentos a toda actividad reguladora obligatoria de cumplimiento realizada por las autoridades nacionales o locales para proteger al consumidor y garantizar que todos los alimentos, durante su producción, manipulación, almacenamiento, elaboración y distribución sean inocuos, sanos y aptos para el consumo humano, cumplan los requisitos de inocuidad y calidad y estén etiquetados de forma objetiva y precisa, de acuerdo con las disposiciones de la ley (2).

Como parte del compendio de directrices desarrolladas por la FAO se recomienda implementar estrategias de control de alimentos basadas en el riesgo, constituyendo sistemas nacionales de control de los alimentos fundamentados en principios y directrices de carácter científico, y que abarquen todos los sectores de la cadena alimentaria; para ello propone como elementos de un sistema de control de alimentos contar con legislación y reglamentos alimentarios; establecimiento de una función de liderazgo y estructuras administrativas con obligaciones claramente definidas de rendición de cuentas; servicio de inspección de alimentos calificado, capacitado, eficiente e íntegro; análisis de riesgos; servicios de laboratorio con seguimiento de datos epidemiológicos; programa de información, educación, comunicación y capacitación (IEC) (2).

Tomando como base lo señalado en estas directrices, se inició el estudio de la evolución del sistema nacional de control de alimentos, iniciando por un estudio de la situación sanitaria del país.

El control de los alimentos en la República de Panamá necesitó como primera fase la evolución de la salud pública la cual comenzó en la etapa pre republicana (antes de 1903) caracterizándose por un mayor dominio del medio ambiente sobre el hombre causándole enfermedades, hoy prevenibles, como la fiebre amarilla, malaria, viruela y tifoidea (1).

En los primeros años de vida independiente de la República (1903-1914) las acciones limitadas en salud fueron dirigidas desde una sección de higiene pública-beneficencia y una sección de donaciones del Departamento de Obras Públicas de la Secretaría de Fomento. Sin embargo, hoy día existe una ausencia marcada de organización de la Medicina Preventiva y Salud Pública en el resto del país, con la excepción de la atención limitada de enfermos en los escasos hospitales existentes y una limitada atención también del aseo público (3).

El período comprendido entre los años 1930-1943 da inicio al Ministerio de Salud y Obras Públicas en 1941, el cual contó con tres Direcciones: Higiene y Salubridad Pública, Beneficencia y Lucha Antituberculosa, además de la dirección de Beneficencia y Fomento, las cuales se consolidaron después en un Departamento de Higiene y Beneficencia con varias divisiones entre ellas la división de Ingeniería Sanitaria dentro de la cual se establecería posteriormente las actividades de higiene de los alimentos. Esta etapa se caracteriza por una creciente participación del Estado en los problemas de Salud Pública, pero sin una planificación adecuada y con la consecuente duplicidad de actividades, servicios e instituciones; situación que más adelante se mejoraría gracias al desarrollo del Plan Nacional de Salud Ministerial 1962-1970 (3).

Entre los años 1944-1956 se destaca por el mayor relieve que alcanza la salud pública dentro del engranaje gubernamental. Se crea el Ministerio de Trabajo, Previsión Social y Salud Pública en 1945 y se pone en vigencia la Ley N ° 66 del 10 de noviembre de 1947 o Código Sanitario publicado en la Gaceta oficial 10467 (3).

En la República de Panamá, las actividades de control de los alimentos se han estructurado siguiendo las directrices establecidas en el código sanitario nacional.

Este código fue aprobado en todas sus partes mediante la Ley 66 de 10 de noviembre de 1947 el cual en su Artículo 1 establece: *“El presente Código regula en su totalidad los asuntos relacionados con la salubridad e higiene públicas, la policía sanitaria y la medicina preventiva y curativa”*. La Ley comenzó a regir quince días después de su publicación en la Gaceta Oficial N ° 10467 y le estableció obligaciones a personas naturales o jurídicas, entidades nacionales, privadas, o extranjeras existentes y que en el futuro existan, transitoria o frecuentemente, en el territorio de la República.

Uno de los ministerios con mayor relevancia para la aplicación de este código fue el Ministerio de Trabajo, Previsión Social y Salud Pública (Actualmente dividido en Ministerio de Salud, Ministerio de Trabajo y Ministerio de Desarrollo Social); para el cual, fueron establecidas sus atribuciones en materia de salud realizando sus funciones a través del Departamento Nacional de Salud Pública como organismo técnico-administrativo competente para conocer y resolver los asuntos relacionados con la salud y bienestar colectivos.

El Departamento Nacional de Salud Pública, entre otras actividades, estaba dedicado a asesorar al Ministerio de Trabajo, Previsión Social y Salud Pública en todos los asuntos relacionados con la higiene pública y asistencia médico-social; proponiendo al Órgano Ejecutivo leyes y reglamentos para solucionar los problemas de salud pública que se pudieran prevenir y regular mediante normas generales;

fijando patrones mínimos de salud pública y aprobando los reglamentos que en materias de salud pública formulen distintas instituciones.

Para un adecuado desarrollo de estas actividades el Departamento Nacional de Salud Pública fue integrado, en aquel momento, por la Dirección General de Salud Pública y sus respectivas divisiones: División de Hospitales, División de Sanidad, División Administrativa, Inspección General de Salud Pública además de contar con los Servicios Provinciales de Salud Pública. Es en la división de Sanidad, en donde se menciona como una de sus actividades la higiene alimenticia y de drogas.

El Código Sanitario de la República de Panamá establece en su Artículo 87 que corresponde al Departamento Nacional de Salud Pública desarrollar las actividades de higiene y policía sanitaria municipal, sin perjuicio de que pueda delegar el total o parte de estas funciones en los municipios que se encuentren técnica y económicamente capacitados para ello. Esto toma en cuenta todas las actividades asociadas llámese: control del ambiente, vivienda, alimentos, salud individual y colectiva.

El Código Sanitario le establece claramente a este Departamento como facultades relacionadas al control de los alimentos, las siguientes:

- Reglamentar e inspeccionar los locales en los se fabriquen, transporten, guarden o expendan, comestibles o bebidas de cualquier clase, tales como ferias, mataderos, mercados, almacenes, panaderías, fruterías, restaurantes, cantinas, hoteles, etc. Incluyendo materias primas para la elaboración.
- Recolectar muestras de sustancias alimenticias, elaboradas o no, y someterlas a exámenes bromatológicos.
- Reglamentar y controlar los sitios de crianza, encierro o sacrificio de animales destinados a la alimentación.
- Controlar la manipulación de alimentos y otorgar, previo examen, los certificados de salud a los que se ocupen de ella.

- Mantener servicios de inspección veterinaria para mataderos, mercados, lecherías, etc.
- Desarrollar toda actividad que asegure la máxima protección de los alimentos y el consumo equilibrado de los necesarios para un correcto balance nutritivo, dando especial importancia a la alimentación del niño y del obrero.

Además del Ministerio de Salud creado mediante Decreto de Gabinete N^o 1 del 15 de enero de 1969, hay otras instituciones con responsabilidades en el tema de control alimentario como es el caso del Ministerio de Agricultura (Actualmente Ministerio de Desarrollo Agropecuario) con la Dirección Nacional de Salud Animal, la Dirección Nacional de Sanidad Vegetal y la Dirección de Agroindustrias, el Ministerio de Comercio e Industria con la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial y la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos con las actividades para asegurar el cumplimiento y aplicación de las leyes y reglamentos en materia de seguridad de alimentos importados y exportados.

El Código Sanitario establece que la valoración de la composición y calidad de los alimentos se debe realizar mediante un código sanitario de alimentos o mediante reglamentos especiales. En la República de Panamá se han desarrollado con el paso de los años una gran cantidad leyes, reglamentos y decretos para el cumplimiento de las actividades de salud de manipuladores de alimentos, capacitación y divulgación; control, fiscalización y aprobación de establecimientos; alimentos y/o productos alimenticios. Esta legislación sanitaria fue evolucionando en la medida en que los procesos de elaboración de alimentos también evolucionaban volviéndose cada vez más complejos y modernos encontrándonos hoy día con una significativa lista de leyes, reglamentos y decretos que se actualizan mediante la derogatoria, modificación de las mismas o que vienen a complementarse entre sí.

Hasta la fecha, no se cuenta con una institución que se encargue de integrar en una sola base de datos para su revisión y adecuación, toda la normativa alimentaria promulgada cada año en Gaceta Oficial, produciéndose gran dificultad el que sea conocida por todos (sector oficial, sector productivo, comerciantes), así como, el análisis y actualización de la misma, por parte de las autoridades responsables (4).

La legislación alimentaria, encontrada en diversas páginas web y en archivos de oficinas públicas, asociadas a los temas de autoridades competentes, condiciones de establecimientos de interés sanitario, actividades de producción, manufactura y manipulación de alimentos, además del control alimentario se clasifica como se detalla a continuación:

Direcciones competentes en materia alimentaria:

- Ley 66 de 10 de noviembre de 1947, Código Sanitario Nacional.
- Decreto de Gabinete 1 de 15 de enero de 1969, crea el Ministerio de Salud, se determina su Estructura y Funciones y se establece la normativa de Integración y Coordinación de las Instituciones del Sector Salud.
- Resolución 372 de 07 de mayo de 2019 que instituye la nueva estructura Orgánica y adopta el Manual de Organización del Ministerio de Salud.
- Decreto Ejecutivo 364 de 31 de agosto 2005 Reconoce como Dirección Nacional a la Dirección de Agroindustrias mediante la reorganización de la estructura orgánica y funcional del Ministerio de Desarrollo Agropecuario.
- Decreto Ejecutivo 9 de 12 de febrero de 2014, que reorganiza la estructura Orgánica y Funcional del Ministerio de Desarrollo Agropecuario.
- Decreto Ley 11 de 22 de febrero de 2006, que crea la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos y dicta otras disposiciones.
- Decreto Ejecutivo 46 de 14 de julio de 2008, por el cual se reglamenta el Decreto Ley 6 de 15 de febrero de 2006, que reorganiza el Ministerio de Comercio e Industrias y dicta otras disposiciones.

Las organizaciones que deseen dedicarse a la fabricación de alimentos tendrán presente el cumplimiento de lo dispuesto en la siguiente normativa:

Regulaciones para operar un empresa o establecimiento de alimentos:

- Decreto Ejecutivo 71 de 26 de febrero de 1964, por el cual se aprueba el reglamento sobre ubicación de industrias que constituyen peligros o molestias públicas y condiciones sanitarias mínimas que deben llenar las mismas.
- Decreto 382 de 24 de agosto de 1964, sobre restaurantes y similares.
- Decreto Ejecutivo 94 de 8 de abril de 1997, por el cual se establecen disposiciones sobre la vestimenta y el carné para manipuladores de alimentos y se conforman los centros de capacitación para los mismos.
- Decreto Ejecutivo 65 de 9 de junio de 1997, por el cual se reglamenta la aplicación del sistema de análisis de riesgo y puntos críticos de control (ARPCC o HACCP) en las plantas y establecimientos que procesan, transforman y distribuyen productos cárnicos, lácteos, productos pesqueros y otros.
- Decreto Ejecutivo 352 de 10 de octubre de 2001, por el cual se establece la obligatoriedad de implementar los procedimientos estandarizados de las operaciones de saneamiento (SSOP) y las buenas prácticas de manufactura (GMP) de alimentos.
- Resolución 090 de 12 de marzo de 2002, que adopta el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (GMP) y de los Procedimientos Estandarizados de las Operaciones de Saneamiento (SSOP) en los servicios de alimentación, en hospitales públicos y privados.
- Decreto Ejecutivo 81 de 31 de marzo de 2003, por el cual se establece la obligatoriedad de implementar planes de aseguramiento de la calidad durante la elaboración de alimentos (HACCP).

- Resolución 104 de 21 de noviembre de 2013 que crea el programa nacional de trazabilidad o rastreabilidad pecuaria.
- Decreto Ejecutivo 1784 de 17 de noviembre de 2014 que adopta, en todas sus partes, el texto normativo y los anexos del reglamento técnico centroamericano RTCA 67.01.33:06 sobre las Buenas Prácticas de Manufactura para la Industria de Alimentos y Bebidas Procesados, aprobado por el consejo de ministros de integración económica, mediante el Anexo 4 de la resolución no. 176-2006 (COMIECO-XXXVIII).
- Decreto Ejecutivo 1768 de 13 de noviembre de 2014 que adopta, en todas sus partes, el texto normativo y la guía para la verificación del cumplimiento del reglamento técnico centroamericano RTCA 67.06.55:09 sobre Buenas Prácticas de Higiene para Alimentos No Procesados y Semiprocesados.
- Ley 11 de 15 de abril de 2016 que crea el Programa Nacional de Buenas Prácticas y Trazabilidad Agrícola.
- Decreto Ejecutivo 96 de 04 de agosto de 2015. Que adopta el Manual de Buenas Prácticas Pecuarias en la Producción Primaria contenido en el Anexo 9 de la Resolución No. 117 de 28 de junio de 2004 del Consejo de Ministros de la Integración Económica (COMIECO) que aprueba en el marco del proceso de establecimiento de la Unión Aduanera, acuerdos en materia de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias.

Regulaciones asociadas a las actividades de capacitación:

A continuación, se enlistarán una serie de resoluciones que regulan los mecanismos para brindar y evaluar cursos de capacitación a manipuladores de alimentos y a operarios de establecimientos de interés sanitarios.

- Resolución 52 de 12 de julio de 2000, por la cual se regula el mecanismo para otorgar la autorización a las personas naturales o jurídicas para dictar cursos de capacitación a manipuladores de alimentos y a operarios de establecimientos de interés sanitarios.

- Resolución 53 de 12 de julio de 2000 por medio de la cual se crea la comisión nacional para la evaluación de los cursos de capacitación a manipuladores de alimentos y de operarios de establecimientos de intereses sanitario.
- Resolución 521 de 14 de junio de 2011 por el cual se adopta el documento denominado capacitación e higiene para manipuladores de alimentos, guía metodológica y práctica.
- Resolución 815 de 17 de agosto de 2012, por la cual se establecen los cursos de capacitación para manipuladores de alimentos y operarios de establecimientos de interés sanitario.

A fin de evidenciar que los alimentos producidos y comercializados cumplen con los parámetros establecidos de calidad e inocuidad alimentaria se debe cumplir con las disposiciones establecidas en las siguientes regulaciones:

Regulaciones para el Registro de alimentos:

- Decreto Ejecutivo 256 de 13 de junio de 1962, por el cual se aprueba el Reglamento para el Registro y Control de Alimentos y Bebidas.
- Decreto Ejecutivo 252, 18 de diciembre de 1995, por el cual se establecen los requisitos que deben cumplir las personas que deseen acogerse al decreto ejecutivo 259 del 14 de octubre de 1950 para el registro sanitario de productos alimenticios y bebidas.
- Decreto Ejecutivo 467 de 7 de noviembre de 2007, por el cual se dicta el Reglamento Sanitario que establece los LMR (Límite Máximo de Residuos) de plaguicidas y otros contaminantes en frutas y vegetales de consumo nacional y de exportación.
- Decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008, que aprueba la inscripción de los alimentos procesados y envasados en la República de Panamá.
- Resolución 923 de 25 de junio de 2014, que establece la obligatoriedad de someter como mínimo a tres análisis de laboratorio (microbiológicos), al año

a todo alimento, y/o comida preparada, y/o superficie inerte, y/o superficie viva que entra en contacto con los alimentos.

- Decreto Ejecutivo 121 de 15 de abril de 2016 Que dicta el Reglamento de Inspección Sanitaria para carne Bovina en la República, Artículos del 226 al 233, Programa Nacional de Control de Patógenos en Carnes y Productos Cárnicos y Programa de Residuos Químicos en Carne Bovina.
- Decreto Ejecutivo 437 de 28 de diciembre de 2018, que establece el procedimiento para otorgar el Registro Sanitario que autoriza la comercialización de los alimentos procesados y envasados en la República de Panamá y dicta otras disposiciones.
- Resolución 1325 de 07 de mayo de 2019, que reglamenta los criterios que serán aplicados para la agrupación de productos alimenticios incluidos los alimentos artesanales al momento de obtener el Registro Sanitario.

Según rubro de producción alimentaria se han establecido disposiciones sobre las condiciones higiénico sanitarias que deben cumplir las empresas. Estas se mencionan a continuación:

Regulaciones para establecimientos de interés sanitario:

- ✓ **Bovinos, porcinos y aves.**
- Decreto 126 de 2 de julio de 1979, por el cual se dictan algunas disposiciones relacionadas con el aspecto sanitario de los vehículos que transportan carne en el territorio nacional.
- Decreto Ejecutivo 41 de 21 de marzo de 1995, que clasifica los mataderos de acuerdo a sus condiciones y capacidad sanitaria, establece requisitos técnicos sanitarios mínimos que deben someterse los distintos tipos de mataderos y dicta otras disposiciones.
- Decreto Ejecutivo 368 de 27 de septiembre de 1995, por el cual se reglamenta y dictan disposiciones sanitarias sobre la producción, sacrificio,

procesamiento e inspección de aves y sus subproductos en el territorio nacional.

- Resolución 29 de 29 de diciembre de 1995, mediante la cual se adopta la guía de inspección de carnes y productos cárnicos para ser aplicada en todas las plantas del país.
- Decreto Ejecutivo 64 de 27 de marzo de 1996, por el cual se corrigen y modifican algunos artículos del Decreto Ejecutivo 368 del 27 de septiembre de 1995, sobre plantas de sacrificio de aves.
- Decreto Ejecutivo 223 de 5 de septiembre de 1996, por la cual se dictan disposiciones sobre la inspección veterinaria en los mataderos de sacrificios de animales que operan en el país e inspecciones de plantas de procesamientos de productos cárnicos y se dictan otras disposiciones.
- Decreto Ejecutivo 357 de 01 de septiembre de 1997 por la cual se reglamenta la inspección de las granjas porcinas y se dictan otras disposiciones.
- Decreto Ejecutivo 121 de 15 de abril de 2016, que dicta el Reglamento de Inspección Sanitaria para carne Bovina en la República de Panamá.

✓ **Otras áreas del sector alimentario.**

- Resolución 16 de 13 de febrero de 1990, mediante la cual se reglamenta el manejo y envasado sanitario de miel de abeja y requisitos para los locales de proceso y se dictan otras medidas.
- Decreto Ejecutivo 01 de 03 de enero de 1996, por medio del cual se establece la reglamentación sanitaria de los productos pesqueros y de acuicultura para el consumo humano.
- Decreto Ejecutivo 84 de 10 de junio de 1996, que dictan normas técnicas sanitarias que deben tener los establecimientos, plantas, embarcaciones y barcos factorías donde se procesan, transforman, conservan y transportan productos de pesca y acuicultura.

- Decreto Ejecutivo 66 de 22 de abril de 1996 por el cual se reglamentan y dictan disposiciones sanitarias sobre el procesamiento, transporte e inspección de plantas de leche y productos lácteos.
- Resuelto 01426 del 20 de febrero de 1997, por el cual se adopta el manual de procedimiento para la inspección de granjas lecheras y toma muestras de leche, para ser aplicada por la inspección sanitaria en todo el país.
- Decreto Ejecutivo 157 de 28 de mayo de 2004, que establece los requisitos para el control sanitario de la manipulación, preparación y expendio de alimento en las fondas, kioscos y ventas ambulantes, y dicta otras disposiciones.
- Decreto Ejecutivo 110 de 25 de marzo de 2004, por medio del cual se establecen normas de vigilancia sanitaria para la utilización de los aceites y grasas comestibles reutilizadas en los establecimientos de preparación y expendio de alimento.
- Decreto Ejecutivo 270 de 15 de marzo de 2013, que establece las normas de vigilancia sanitaria para la reutilización del aceite vegetal en cualquier establecimiento de interés sanitario.
- Resolución 747 de 26 de julio de 2017, que reglamenta el Artículo 3 del Decreto Ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscriban la panela y otros alimentos considerados artesanales.

Actividades de Inspección:

Para dar seguimiento al cumplimiento de la normativa alimentaria se han establecido una serie de las regulaciones para las actividades de inspección:

- Decreto 97 de 08 de marzo de 1990, que reglamenta lo dispuesto en el Artículo 185 del Código Sanitario de la República de Panamá. El artículo 185 establece: *“La autoridad sanitaria queda facultada para retirar bajo recibo muestras de sustancias alimenticias, dejando contramuestras selladas y para*

practicar en ellas los exámenes bromatológicos que estime necesarios al conocimiento de su estado, calidad y composición. Toda substancia alimenticia que no esté ajustada a las normas sanitarias, será retirada de circulación y destruida o desnaturalizada por métodos que las hagan impropias para el consumo humano”.

- Decreto Ejecutivo 160 de 13 de octubre de 1998, por medio del cual se dictan disposiciones sanitarias relacionadas con la *expedición de permisos* para establecimientos de interés sanitario.
- Resolución 631 de 11 de agosto de 2004 por medio de la cual se establece responsabilidades a los departamentos de protección de alimentos, zoonosis y calidad sanitaria del ambiente en lo referente a la vigilancia y control sanitario de los establecimientos de producción, procesamiento.
- Resolución 869 de 26 de octubre de 2009, que adopta el formato de “Acta de inspección”, para las actividades generales, no específicas realizadas por los funcionarios del Departamento de Protección de Alimentos, Control de zoonosis y Saneamiento Ambiental.
- Resolución 792 de 30 de julio de 2010, que adopta el documento denominado constancia de inspección sanitaria.
- Decreto Ejecutivo 1842 de 05 de diciembre de 2014, que adopta en todas sus partes el texto normativo del Reglamento técnico centroamericano RTCA 67.01.30:06 sobre el procedimiento para *otorgar la licencia sanitaria* a fábricas y bodegas de alimentos procesados, aprobado por el consejo de ministros de integración económica mediante el anexo 1 de la resolución N ° 176-2006 (COMIECO-XXXVIII).
- Decreto Ejecutivo 176 de 27 de mayo de 2019, que establece las actividades relacionadas con situaciones de alto riesgo público por sus implicaciones a la salud o al medio ambiente, los tipos de establecimientos que por su actividad son de interés sanitario y dicta otras disposiciones.

5. METODOLOGÍA.

Se realizó un análisis de la legislación vigente en el tema de control e inspección de alimentos en Panamá considerando alcances y responsabilidades de cada dirección involucrada de acuerdo a lo establecido en el Código Sanitario Nacional.

La investigación se desarrolló en cinco etapas:

1. Descripción y análisis de la Ley 66 de 10 de noviembre de 1947 "Por la cual se aprueba el Código Sanitario de la República de Panamá".
2. Descripción de características y funciones de cada dirección y/o unidad administrativa con responsabilidad en el control de los alimentos e interacción entre ellas.
3. Descripción y análisis de la normativa nacional vigente referente a los establecimientos de interés sanitario y condiciones sanitarias de los establecimientos procesadores de alimentos y/o productos alimenticios.
 - Resolución 631 de 11 de agosto de 2004, por medio de la cual se establece responsabilidades a los departamentos de protección de alimentos, zoonosis y calidad sanitaria del ambiente en lo referente a la vigilancia y control sanitario de los establecimientos de producción, procesamiento.
 - Decreto Ejecutivo 176 de 27 de mayo de 2019, que establece las actividades relacionadas con situaciones de alto riesgo público por sus implicaciones a la salud o al medio ambiente, los tipos de establecimientos que por su actividad son de interés sanitario y dicta otras disposiciones.
 - Decreto Ejecutivo 81 de 31 de marzo de 2003, por el cual se establece la obligatoriedad de implementar planes de aseguramiento de la calidad durante la elaboración de alimentos (HACCP).

- Decreto Ejecutivo 1784 de 17 de noviembre de 2014 que adopta, en todas sus partes, el texto normativo y los anexos del reglamento técnico centroamericano RTCA 67.01.33:06 sobre las Buenas Prácticas de Manufactura para la Industria de **Alimentos y Bebidas Procesados**, aprobado por el consejo de ministros de integración económica, mediante el anexo 4 de la resolución no. 176-2006 (COMIECO-XXXVIII).
 - Decreto Ejecutivo 368 de 27 de sept.1995 de 2016, por el cual se reglamenta y dictan disposiciones sanitarias sobre la producción, sacrificio, procesamiento e inspección de aves y sus subproductos en el territorio nacional.
 - Decreto Ejecutivo 121 de 15 de abril de 2016, que dicta el reglamento de inspección sanitaria para carne bovina en la República de Panamá.
4. Realización de entrevistas. Segunda y tercera semana de febrero de 2020 se entrevistó a funcionarios de los organismos y ministerios involucrados con las actividades de Control de Alimentos. Los funcionarios respondieron las siguientes preguntas:
- ¿Considera usted que Panamá cumple con las directrices sugeridas por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación sobre los Sistemas Nacionales de Control de Alimentos?
 - ¿Cuáles son las actividades de control de alimentos que se llevan a cabo en la Dirección o Institución donde usted labora? Tome en cuenta que actividades de control de alimentos son todas las que se describen en el “**contexto de esta entrevista**”.
 - ¿La Dirección o Institución donde usted labora trabaja de forma coordinada con otras instituciones?
 - ¿Podría por favor mencionar propuestas para mejorar todo el conjunto de actividades de control de alimentos que se llevan a cabo en Panamá?

5. Identificación de oportunidades de mejora para la armonización del marco regulatorio y propuesta para el establecimiento de la Dirección Nacional para la Calidad e Inocuidad Alimentaria.

6. RESULTADOS.

6.1 Ley 66 de 10 de noviembre de 1947 "Por la cual se aprueba el Código Sanitario de la República de Panamá".

En la Gaceta Oficial número 10467 de 6 de diciembre de 1947 se publicó la Ley 66 de 10 de noviembre de 1947 mediante la cual se aprobó el Código Sanitario de la República de Panamá. Este código regula en su totalidad los asuntos relacionados con la salubridad e higiene pública, la policía sanitaria y la medicina preventiva y curativa. (Artículo 1).

El Código regula:

- Las Atribuciones del Departamento Nacional de Salud Pública.
- La Organización de la Salud Pública.
- Las Relaciones de los Organismos de Salud Pública.
- La Organización de la Asistencia Médico-Social.
- Sanidad Internacional, Epidemiología, Profilaxis y Medicina Preventiva.
- Estadística, Educación y Propaganda Sanitaria, Centros de Salud Laboratorio e Investigación.
- Policía Sanitaria y Saneamiento.
- Rentas del Departamento Nacional de Salud Pública.
- Juzgamientos, Sanciones y otras facultades.

El código está dividido por Libros dentro de los cuales se puede encontrar uno o más Títulos y sus correspondientes Capítulos con un total de 235 artículos. En su Artículo 5 establece las atribuciones del Ministerio de Trabajo, Previsión Social y Salud Pública (hoy día separados en Ministerio de Trabajo, Ministerio de Desarrollo Social y Ministerio de Salud) dentro de las cuales se puede mencionar:

- Aprobar los reglamentos que someta el Director General de Salud Pública, para complementar y hacer efectivas las disposiciones del Código Sanitario.

- Coordinar las labores de los departamentos de su dependencia *procurando evitar duplicación de funciones* y estableciendo entre ellos cooperación efectiva.
- Suscribir acuerdos y convenios con otros Ministerios e Instituciones oficiales o privadas para coordinar actividades que deban ser realizadas cooperativamente.
- Designar comisiones o asesores para el estudio y solución de problemas de salud de interés nacional.
- Considerar la memoria anual del Departamento Nacional de Salud Pública.
- Presidir el Consejo Técnico de Salud Pública.

En el Título Cuarto “Atribuciones del Departamento Nacional de Salud Pública”, Capítulo Cuarto, Artículo 87, se menciona que le corresponde al Departamento Nacional de Salud Pública, desarrollar las actividades de higiene y policía sanitaria municipal. La sección alimentos está descrita en el Artículo 90 en el que se detalla:

- Inspección de locales en donde se fabriquen, transporten o guarden alimentos.
- Análisis bromatológicos.
- Control de sitios de crianza y sacrificio de animales.
- Control de manipuladores de alimentos.
- Inspección veterinaria.
- Desarrollo de legislación alimentaria.

Estas actividades, las cuales están sujetas a control sanitario, se describen con mayor detalle en el Artículo 183 como se detalla a continuación:

- Los alimentos de cualquier naturaleza, las materias primas alimenticias y los sub productos, como también las sustancias no alimenticias que se agreguen para darles calidad comercial;
- La composición, características, calidad nutritiva conservación y condiciones higiénicas de los mismos, de acuerdo con las normas establecidas por un

código alimenticio y los resultados de los exámenes bromatológicos que sobre ellos se practiquen;

- La importación, producción, elaboración, higienización, distribución, conservación y consumo, incluyendo los procesos a que sean sometidos en estas distintas fases de la manipulación de los alimentos;
- Los locales en que se elaboren, guarden; expendan o consuman sustancias alimenticias;
- La inspección y toma de muestras;
- Las instalaciones, maquinarias, equipos, utensilios, etc., usados para la fabricación, conservación o distribución de alimentos, incluso el control de los que se utilizan en sitios donde se expenden comidas preparadas o cocinadas o bebidas de cualquier naturaleza;
- El personal que fabrica, prepara o vende alimentos, el que será sometido a exámenes periódicos, sobre todo con el objeto de eliminar a los que padezcan enfermedades comunicables o sean portadores de sus agentes infecciosos;
- La propaganda comercial de artículos alimenticios cuando induzca a fraude o dolo, especialmente en lo referente a anuncio de propiedades beneficiosas para la salud, si no las poseyeran.
- Los comedores escolares, para obreros, etc., en lo referente a la calidad de los alimentos y valor nutritivo de los mismos;
- Los regímenes alimenticios de los hospitales;
- Los regímenes alimenticios de las cárceles públicas;
- Las sustancias alimenticias de valor medicamentoso;
- Todo otro asunto que se refiera a alimentos, alimentación, nutrición, etc., que no esté expresamente consignado en este código.

El código Sanitario también contempló la importancia de contar con laboratorios de Salud Pública y describe en el Artículo 178: “El Director General de Salud Pública

velará por que todo hospital, servicio sanitario provincial y, en lo posible, toda unidad sanitaria, posean laboratorios con capacidad para realizar ciertos tipos de análisis de acuerdo con las respectivas finalidades, incluso, cuando sea necesario, las prácticas de la bromatología”.

Para el tema de la Educación Sanitaria establece en los Artículos 169 y 170 que la educación y divulgación sanitarias estarán sujetas a la intervención de la Dirección General de Salud Pública y serán realizadas de preferencia entre las madres, educadores, escolares, obreros, campesinos, a través de las escuelas, centros de salud y unidades sanitarias y que la Dirección de Salud Pública creará cursos para enfermería, auxiliares e inspectores sanitarios.

Cabe mencionar que a la fecha no se ha desarrollado un Código Sanitario exclusivo para el sector alimentos como se establece en el Artículo 90 numeral 1 y todo el manejo de estos temas se realiza mediante el desarrollo, implementación e inspección de cumplimiento de Decretos Ejecutivos, Reglamentos Técnicos, Guías Técnicas y Resoluciones.

Sobre la relación entre el actual Ministerio de Salud con otros Ministerios y/o Direcciones se establece en el Artículo 102 que los servicios nacionales especializados que ejerzan funciones afines a la salud pública en cualquiera de sus aspectos, mantendrán con el Departamento Nacional de Salud Pública, las relaciones y vinculaciones administrativas y técnicas necesarias para dar a las actividades respectivas una orientación armónica que evite el *entrecruzamiento y la duplicación de funciones* y asegure la adopción de soluciones eficaces.

El Artículo 103 establece que en los casos de epizootias o zoonosis que puedan repercutir gravemente sobre la salud humana, el control de todos sus aspectos estará sujeto a lo que determine la autoridad sanitaria nacional. En la actualidad se cuenta con el Departamento de Control de Zoonosis de la Sub Dirección General de Salud Ambiental del Ministerio de Salud encargado de este tipo de controles.

Respecto a la Policía Sanitaria Animal será responsabilidad del Ministerio de Agricultura, Comercio e Industrias (Hoy Ministerio de Desarrollo Agropecuario). En el Artículo 182 se establece que serán sometidos al Órgano Ejecutivo los reglamentos para la importación y cuarentena de animales, especialmente de los que puedan padecer tuberculosis, brucelosis, psitacosis, rabia y triquinosis. Esta reglamentación incluirá lo concerniente a cría, transporte, encierro, beneficio, conservación, elaboración y expendio de animales de consumo humano y subproductos, incluyendo aves, peces, mariscos, etc. Se incluye también la reglamentación sobre inspecciones de los sitios y lugares que en alguna forma se relacionen con su mantención o comercio, el uso de productos preventivos o terapéuticos y las normas para el aislamiento, desinfección, desparasitación de animales enfermos con dolencias transmisibles.

6.2 Características y funciones de cada Dirección y/o Unidad Administrativa con responsabilidad en el control de los alimentos e interacción entre ellas.

6.2.1 Ministerio de Salud (MINSa).

El Objetivo del Ministerio de Salud es velar por la salud de la población de la República de Panamá a través del desarrollo de actividades de Promoción, Protección, Conservación, Restitución y Rehabilitación de la Salud entendida ésta como el estado de completo bienestar físico, mental y social de la población (5).

La creación del Ministerio de Salud se realizó mediante el Decreto de Gabinete N ° 1 del 15 de enero de 1969 revistiendo a las regiones y a las áreas médico-sanitarias de todas las facultades descentralizadas que permitan la agilización de los programas dentro de las instituciones de salud de los núcleos poblados.

El Ministerio de Salud está constituido por diversas Direcciones. Se cuenta con la Dirección General de Salud Pública en la que encontramos la Sub Dirección General de Salud Ambiental, cuyo objetivo consiste en coordinar la formulación y

actualización de la normativa y procedimientos jurídicos y técnicos de toda la producción y oferta de servicios públicos y privados, directos e indirectos, para garantizar la salud ambiental en todo el territorio nacional. Esta Sub Dirección está compuesta por los siguientes Departamentos:

A. Departamento de Protección de Alimentos: que busca regular la calidad sanitaria de los alimentos que ingresan, se producen y consumen en el país, así como la normativa de operación y funcionamiento de los establecimientos que producen, almacenan y expenden alimentos, al igual que su transporte en el territorio nacional (5). Sus funciones son:

- Implementar las políticas de protección de alimentos que establezca el Ministerio de Salud.
- Establecer normativa y procedimientos jurídicos y técnicos de producción, envasado, almacenamiento, transporte, elaboración, preparación, manipulación y expendio de productos alimenticios, que garanticen la calidad de los alimentos que consume la población.
- Establecer las regulaciones y normativa sanitaria para la certificación de los establecimientos de producción y expendio de alimentos para el consumo humano a nivel nacional e internacional.
- Certificar los establecimientos de producción y expendio de alimentos para la exportación.
- Registrar sanitariamente los productos alimenticios destinados al consumo directo para que puedan ser comercializados y ser de libre expendio en el territorio nacional.
- Llevar el control nacional e internacional de las regulaciones sanitarias vigentes en materia de alimentos.
- Controlar los productos alimenticios en función de riesgos a la salud demostrados mediante evidencia científico-técnica.
- Elaborar y actualizar con base en la evidencia científica y reglamentos internacionales, los protocolos para las inspecciones sanitarias de los

establecimientos de producción, procesamiento, transporte, almacenamiento, elaboración, preparación y expendio de productos alimenticios.

- Supervisar la aplicación de los protocolos de inspección por parte de la autoridad sanitaria regional.
- Establecer el sistema nacional de vigilancia de productos alimenticios procesados y envasados para el consumo humano.
- Promover la capacitación sistemática y constante del equipo de salud basada en los avances científico técnicos que en materia de productos alimenticios se desarrollen, para garantizar la calidad de la atención integral de la población y del ambiente.

Dentro del Departamento de Protección de Alimentos se encuentran dos secciones:

- a. Análisis y Registro Sanitario de Alimentos: su objetivo es otorgar el Registro Sanitario y Permisos de Importación de los productos alimenticios, bebidas y detergentes que se expenden, envasan o rotulan en las empresas que operan dentro del territorio nacional. Sus funciones son:
 - Elaborar y revisar normativa y legislaciones sobre calidad de productos alimenticios, bebidas y detergentes y lo concerniente a las propagandas.
 - Analizar el cumplimiento de los requisitos sanitarios para el otorgamiento del Registro Sanitario de los productos alimenticios, bebidas y detergentes que se expenden envasados o rotulados en el país.
 - Brindar asesoramiento técnico al usuario en cuanto a requisitos para el registro sanitario de productos alimenticios, bebidas y detergentes.
 - Asesorar a la Comisión Consultiva de alimentos.
 - Confeccionar certificaciones relacionadas con los productos registrados o en trámite de registro sanitario.

- Analizar el cumplimiento de los requisitos sanitarios para el otorgamiento de los permisos de importación a los productos registrados y materias primas relacionadas con la fabricación de productos alimenticios, bebidas y/o detergentes.
 - Resolver situaciones relacionadas del registro sanitario de productos alimenticios.
 - Recomendar sanciones por el incumplimiento del registro sanitario de productos alimenticios, bebidas y detergentes.
 - Promover la organización de actividades de educación permanente sobre fortificación, calidad y Registro Sanitario de productos alimenticios, bebidas y detergentes.
 - Mantener una base de datos sobre el registro de productos alimenticios, bebidas y detergentes.
- b. Inspección Nacional de Plantas: su objetivo es otorgar los Permisos de Operaciones a plantas que elaboran productos para la venta, exportación e importación dentro del territorio nacional. Sus funciones son:
- Inspeccionar las plantas de alimentos y bebidas y otorgar los permisos de operación y de exportación.
 - Realizar inspecciones físicas en las plantas que producen y transforman alimentos y bebidas.
 - Llevar un control de todas las plantas que elaboran productos para venta en el territorio nacional y para la exportación e importación.
 - Promover prácticas sanitarias y técnicas que lleven a un mejoramiento de la calidad de los productos.
 - Realizar seminarios y cursos tanto al personal que labora en las plantas como al personal de inspección de Protección de Alimentos.
 - Mantener el registro actualizado de todas las plantas que laboran en el país.

- Participar en eventos tanto nacionales como internacionales que tengan que ver con el manejo sanitario y técnico de los alimentos y bebidas.
- Mantener estricta coordinación con el Departamento de Protección de Alimentos.
- Dictar normativa y reglamentos necesarios para realizar una eficiente inspección.
- Organizar el Servicio de Inspección a plantas de alimentosa nivel interno y externo del país.
- Efectuar los monitoreos con la frecuencia que el tipo de planta amerite.

B. Departamento de Saneamiento Ambiental: que busca formular y actualizar en forma permanente, participativa y basada en la evidencia científico-técnica, la normativa y procedimientos jurídicos y técnicos de la calidad sanitaria ambiental, en materia de desechos sólidos y peligrosos, calidad del aire y del ambiente laboral, calidad sanitaria de obras de desarrollo y ambientes construidos para preservar la salud de la población, en todo el territorio nacional (5).

- Elaborar toda la normativa y procedimientos jurídicos y técnicos de la calidad sanitaria del ambiente en el campo de los desechos sólidos, peligrosos, calidad del aire y de obras sanitarias de desarrollo, ambiente laboral y construidos.
- Realizar la evaluación de los diversos estudios presentados en relación a la calidad sanitaria del ambiente.
- Revisar y actualizar permanentemente, con base en las evidencias científicas, la normativa y procedimientos jurídicos y técnicos de calidad sanitaria del ambiente.
- Validar en forma periódica, científica y técnicamente las regulaciones sanitarias en materia de saneamiento ambiental.
- Diseñar el sistema de vigilancia y actualizar periódicamente los protocolos para la vigilancia del saneamiento ambiental.

- Coordinar con el Departamento de Planificación de Salud Ambiental, la formulación de las políticas y estrategias de saneamiento ambiental, orientadas a preservar la salud de la población.
- Coordinar con la Dirección de Planificación de Salud, el proceso de diseño del Plan Nacional de Salud en materia de saneamiento ambiental.
- Monitorear y supervisar el proceso de vigilancia de la aplicación de la legislación sobre saneamiento ambiental.
- Desarrollar y vigilar el cumplimiento de las normas que regulen y controlen la afectación del medio ambiente laboral, las condiciones internas de trabajos y riesgos a la salud humana.
- Supervisar y evaluar el cumplimiento de las regulaciones existentes materia de saneamiento ambiental.
- Promover, vigilar y validar las nuevas tecnologías disponibles en materia de saneamiento ambiental.
- Supervisar y evaluar los sistemas de vigilancia y control de los factores protectores y de riesgo de la calidad sanitaria del ambiente.
- Evaluar y asesorar sobre resoluciones, convenios, declaraciones, acuerdos, tratados y otras disposiciones legales internacionales ratificadas por Panamá en materia de saneamiento ambiental y dar seguimiento a las obligaciones en ellas adquiridas.
- Evaluar las inversiones necesarias para la realización de las adecuaciones de calidad ambiental.
- Elaborar y divulgar normas de acreditación de las empresas dedicadas a la vigilancia y control de la calidad sanitaria del ambiente.
- Acreditar a las empresas dedicadas a la vigilancia y control de la calidad sanitaria del ambiente.
- Promover la participación del sector empresarial, laboral y de las instituciones públicas en el control de las condiciones de la sanidad laboral.

Dentro del Departamento de Saneamiento Ambiental se encuentran las secciones de: Desechos Peligrosos y Sustancias Químicas; Saneamiento Ambiental y Residuos No Peligrosos; ambas de interés en el tema alimentario y cuyas funciones se describen a continuación.

- a. Desechos Peligrosos y Sustancias Químicas: su objetivo es normar y hacer cumplir las disposiciones en materia de manejo, tratamiento y disposición final de los desechos sólidos, líquidos y gaseosos, domésticos, comerciales e industriales no peligrosos. Sus funciones son:
- Vigilar las actividades domésticas, comerciales e industriales que manejen desechos y sustancias relacionados con la materia.
 - Realizar diagnósticos de la cobertura a nivel nacional de los sistemas de manejo de desechos y las sustancias objeto de la Sección.
 - Elaborar y divulgar normas de acreditación de las empresas dedicadas al manejo y tratamiento de los desechos objeto de la Sección.
 - Elaborar y supervisar y promover la implementación de normativa técnica.
 - Promover mecanismos que estimulen la eficiencia y eficacia en la administración y gestión de los sistemas manejo integral de las sustancias objeto de la Sección.
 - Establecer, desarrollar, supervisar y evaluar los sistemas de vigilancia y control de los factores protectores.
 - Coordinar con las instituciones relacionadas al manejo de desechos y sustancias potencialmente peligrosas.
 - Coordinar el proceso de formulación, implementación y evaluación de políticas sanitarias ambientales en la materia.
 - Evaluar y asesorar en materia de resoluciones, convenios, declaraciones/ acuerdos, tratados y otras disposiciones internacionales sobre la calidad sanitaria del ambiente.

- Dirigir la elaboración de propuestas de proyectos dirigidos al manejo ambiental racional de los desechos y sustancias potencialmente peligrosas.
- Coordinar con la Oficina de Asuntos Internacionales y Cooperación Técnica lo relacionado con la cooperación técnica con organismos internacionales y nacionales.
- Manejar y suministrar datos a los Sistemas de Información del Ministerio de Salud.
- Validar en forma periódica, científica y técnica las regulaciones en la normativa existente.
- Coordinar, con las agencias de implementación internacionales como PNUMA, PNUD, FAO y ONUDI, la implementación de los Convenios de Estocolmo, Rotterdam, Basilea, Protocolo de Montreal.
- Cooperar con las actividades para la implementación del Foro Intergubernamental de Sustancias Químicas, el Registro de Sustancias Químicas Potencialmente Tóxicas, Registro de Emisiones y Transferencia de Contaminantes y otros, dentro del área de su competencia.
- Desarrollar Planes Nacionales de Implementación de los Convenios de Estocolmo, Rotterdam, Basilea y Protocolo de Montreal.
- Elaborar, divulgar y aplicar la normativa que sea necesaria para la implementación de los Convenios de Estocolmo, Rotterdam, Basilea y Protocolo de Montreal.
- Realizar actividades de control de los desechos peligrosos en cumplimiento de lo establecido en el Convenios de Estocolmo, Basilea y Protocolo de Montreal.
- Participar en las actividades de control de las sustancias potencialmente peligrosas establecidas en el Convenio de Rotterdam y en el Protocolo de Montreal.

- Participar en las reuniones internacionales de seguimiento a la aplicación del Convenio de los Convenios de Estocolmo, Rotterdam, Basilea y Protocolo de Montreal.
 - Elaborar las notificaciones y enviarlas a las Secretarías de los Convenios de Estocolmo, Rotterdam, Basilea y Protocolo de Montreal, los datos y reportes emanados de los compromisos.
 - Organizar y desarrollar reuniones con los entes relacionados con el área de los Desechos Peligrosos y de las Sustancias Potencialmente Peligrosas, tendientes a garantizar el manejo adecuado de estas sustancias.
 - Coordinar el proceso de diagnóstico, permanente, sobre la situación nacional referente a los desechos peligrosos y a las sustancias potencialmente peligrosas.
 - Vigilar que a los sitios en donde se encuentran los inventarios de desechos peligrosos.
 - Velar por la destrucción ambientalmente racional de los desechos peligrosos y sustancias potencialmente peligrosas que se conviertan en desechos.
 - Vigilar y actualizar los inventarios nacionales de los desechos peligrosos.
 - Desarrollar el Registro de los desechos peligrosos y sustancias potencialmente peligrosas.
 - Coordinar con todos los entes relacionados con el área de la generación de desechos peligrosos, el procedimiento para el movimiento transfronterizo de estos desechos.
- b. Saneamiento Ambiental y Residuos No Peligrosos: su objetivo es normar y hacer cumplir las disposiciones técnicas para el control sanitario y de salud ocupacional en viviendas, establecimientos y otros de interés sanitario. Sus funciones son:

- Vigilar la labor de inspecciones a viviendas, establecimientos de manipulación y expendio de alimentos y otros de interés sanitario.
- Elaborar normativa técnica para el control sanitario de viviendas, establecimientos de manipulación y expendio de alimentos y otros de interés sanitario, revisar y actualizar las existentes.
- Coordinar la capacitación de los Inspectores de Saneamiento Ambiental sobre normativa para el control sanitario de las viviendas, establecimientos de manipulación y expendio de alimentos y otros de interés sanitario.
- Vigilar y evaluar el cumplimiento de la legislación existente en materia de control sanitario de viviendas, establecimientos de manipulación y expendio de alimentos y otros de interés sanitario.
- Coordinar con las instancias pertinentes la elaboración de material educativo en materia de ambientes sanos y seguros en viviendas, establecimientos de manipulación y expendio de alimentos y otros de interés sanitario.
- Evaluar y dar seguimiento la ejecución de las Programaciones Anuales de Saneamiento Ambiental de las Regiones.
- Diseñar la normativa para la acreditación de las compañías que se dediquen al manejo, a la vigilancia y control de los ambientes construidos.
- Coordinar con el Departamento de Planificación de Salud Ambiental; el proceso de formulación, implementación y evaluación de las políticas sanitarias ambientales, “en materia” de ambientes construidos e higiene, seguridad y de las condiciones y medio ambiente de trabajo.
- Promover, vigilar y validar el uso de nuevas tecnologías en materia de salud ambiental en el campo de ambientes construidos e higiene, seguridad y de las condiciones y medio ambiente de trabajo.

- Coordinar con la Oficina de Asuntos Internacionales y Cooperación Técnica, la cooperación técnica con organismos internacionales y nacionales en materia de ambientes construidos; ambientes de trabajo y desechos sólidos no peligrosos.
- Coordinar las actividades correspondientes con todas las unidades de salud ambiental para el logro de los objetivos.
- Brindar la información necesaria al Departamento de Saneamiento Ambiental, para el diseño del Plan Nacional de Salud en materia de ambientes construidos, ambientes de trabajo y desechos no peligrosos.
- Validar en forma periódica, científica y técnica la normativa existente en materia de ambientes construidos e higiene, seguridad y de las condiciones y medio ambiente de trabajo.
- Dirigir y coordinar el diseño de los sistemas de vigilancia y control de los factores relativos a los ambientes construidos y ambientes de trabajo.
- Evaluar y asesorar en materia de resoluciones, acuerdos, tratados, declaraciones internacionales, sobre ambientes construidos y darles seguimiento a los compromisos adquiridos.
- Desarrollar normativa que regulen y controlen la afectación del medio ambiente y las condiciones internas de trabajo.
- Elaborar y divulgar normativa de acreditación y certificación de empresas y de laboratorios que brindan servicios relacionados al control de riesgos y condiciones de los diversos ambientes de trabajo.
- Supervisar el desarrollo de la vigilancia, evaluación y monitoreo de ambientes de trabajo realizada por las regiones.
- Asesorar y dar seguimiento en materia de higiene y seguridad de los ambientes de trabajo al personal bajo su cargo y a las regiones del país.

- Desarrollar procedimientos para vigilar el mantenimiento de condiciones de saneamiento básico, de higiene y seguridad en los ambientes de trabajo.
- Elaborar los protocolos de normativa de investigación para la vigilancia de factores de riesgo laboral y de las condiciones y medio ambientes de trabajo (CY MAT).
- Diseñar las estrategias y los procedimientos para identificar y controlar los factores de riesgo de los ambientes laborales.
- Coordinar la participación del sector empresarial, laboral y de las instituciones públicas en el control de las condiciones de higiene y seguridad en los ambientes de trabajo.
- Divulgar y publicar la normativa de higiene y seguridad desarrolladas en todas las regiones e interesados en el país.
- Aprobar los protocolos de muestreo de factores de riesgo y de las condiciones ambientales de trabajo en los diversos centros de trabajo usados por las empresas y laboratorios que realicen el servicio de evaluación de ambientes de trabajo.
- Asesorar y dar seguimiento a las resoluciones, tratados, acuerdos y otras declaraciones en materia de salud ambiental, cuando guarde relación con higiene, seguridad y de las condiciones y medio ambiente de trabajo.
- Elaborar propuestas de proyectos en materia de ambientes construidos, salud, higiene y seguridad de los ambientes de trabajo y de desechos no peligrosos.
- Vigilar el manejo, tratamiento y disposición final de los desechos sólidos, líquidos y gaseosos, domésticos, comerciales e industriales no peligrosos.

- Realizar evaluaciones de la cobertura a nivel nacional de los sistemas de tratamiento de los desechos sólidos, líquidos y gaseosos, domésticos, comerciales e industriales no peligrosos.
- Promover la legislación existente en materia de tratamiento y disposición final de desechos sólidos, líquidos y gaseosos, domésticos, comerciales e industriales no peligrosos.
- Elaborar normativa técnicas para el manejo, tratamiento y disposición final de los desechos sólidos, líquidos y gaseosos, domésticos, comerciales e industriales no peligrosos.
- Elaborar normativa técnicas y reglamentaciones a las distintas actividades sectoriales relacionadas con la prestación de los servicios de manejo, tratamiento y disposición final de los desechos sólidos, líquidos y gaseosos domésticos, comerciales e industriales no peligrosos.
- Proponer mecanismos que promuevan la eficiencia y eficacia en la administración y gestión de los sistemas de tratamiento de los residuos sólidos, líquidos y gaseosos, domésticos, comerciales e industriales no peligrosos.
- Promover, vigilar y validar las nuevas tecnologías disponibles para los sistemas de tratamiento de los residuos sólidos, líquidos y gaseosos, domésticos, comerciales e industriales no peligrosos.
- Supervisar y evaluar el cumplimiento de las regulaciones existentes en materia de los desechos no peligrosos.
- Supervisar y evaluar los sistemas de vigilancia y control de los factores protectores y de riesgo de los desechos no peligrosos.
- Coordinar todo lo referente con todas las instituciones del área de desechos y sustancias peligrosas para el logro de sus objetivos.
- Brindar apoyo técnico en materia de manejo, tratamiento y disposición final de los desechos sólidos, líquidos y gaseosos, domésticos,

comerciales e industriales, a las regiones de salud y autoridades municipales, cuando así lo soliciten.

- Elaborar y divulgar normativa de acreditación de las empresas dedicadas a la vigilancia y control de los desechos no peligrosos.
- Coordinar el proceso de formulación e implementación de políticas sanitarias ambientales en materia de desechos no peligrosos.
- Manejar y suministrar datos a los Sistemas de Información del Ministerio de Salud.
- Promover el fortalecimiento de la Red Nacional de Residuos Sólidos.
- Validar en forma periódica, científica y técnica las regulaciones en la normativa existente en materia de desechos sólidos no peligrosos.
- Dirigir y coordinar el diseño de vigilancia y control de los factores relativos a los desechos no peligrosos.

C. Departamento de Control de Zoonosis: su objetivo es proteger la salud de la población previniendo la transmisión de las enfermedades de los animales al hombre, las enfermedades transmitidas a través de los alimentos, así como la prevención y control del impacto nocivo de los roedores y animales ponzoñosos, con criterios técnicos y científicos (5). Sus funciones son:

- Controlar las enfermedades zoonóticas en el país.
- Establecer, supervisar y evaluar sistemas de Vigilancia del Control de las Zoonosis en el país.
- Efectuar la coordinación de Control de Zoonosis con el Sector Pecuario, Privado, Oficial y con los organismos internacionales.
- Promover la capacitación del equipo de salud basada en los avances científicos-técnicos de actualización en nuevas tecnologías en la lucha del control de zoonosis, para garantizar la calidad de atención integral de la población y del ambiente.
- Coordinar actividades de diagnóstico e intercambio de información con el sector pecuario, oficial, privado y con organismos internacionales.

- Coordinar con otros países y organismos internacionales las actividades de vigilancia e intercambio de información sobre zoonosis.
- Planificar y coordinar las actividades de emergencia para vigilancia y control de Zoonosis en situaciones de desastre.
- Elaborar normativa y procedimientos para garantizar la efectividad del desarrollo de los programas para la vigilancia de las enfermedades zoonóticas.
- Supervisar a nivel nacional el cumplimiento de la normativa y protocolos en materia de zoonosis.
- Dar seguimiento a las resoluciones, convenios, acuerdos, tratados y otras declaraciones en materia de control de zoonosis.
- Coordinar con la Oficina de Asuntos Internacionales y Cooperación Técnica, lo relacionado con la cooperación técnica en el área de control de zoonosis.
- Fortalecer y dirigir la coordinación con todas las instituciones relacionadas con el control de zoonosis.

D. Departamento de Control de Vectores: su objetivo es formular y actualizar en forma permanente, participativa y basada en la evidencia científico-técnica, la normativa y procedimientos jurídicos y técnicos para el control de vectores que ponen en riesgo la salud de la población en el territorio nacional (5). Sus funciones son:

- Elaborar la normativa, procedimientos jurídicos y técnicos para el control de los vectores que ponen en peligro la salud integral de la población.
- Supervisar y evaluar el cumplimiento de las disposiciones sanitarias en la aplicación de insecticidas y rodenticidas para el control de plagas, aplicadas por las empresas públicas y privadas que se desempeñan en el país.
- Validar en forma periódica, científica y técnica las regulaciones sanitarias en materia de control de vectores.

- Diseñar y actualizar periódicamente los protocolos para las intervenciones sanitarias necesarias para el control de vectores, a nivel nacional incluidos los puertos, aeropuertos y áreas fronterizas.
- Establecer, desarrollar, supervisar y evaluar los sistemas de vigilancia y control de vectores.
- Impulsar campañas de control activo de vectores que afecten a la población.
- Coordinar, conjuntamente con el Departamento de Análisis de Situación y Tendencia de Salud, la elaboración y adecuación de los instrumentos y procedimientos para el registro, flujo y análisis de información actualizada, sobre los aspectos de vigilancia de los vectores.
- Elaborar y divulgar normativa de acreditación de las empresas dedicadas a la vigilancia y control de vectores.
- Coordinar con el Departamento de Planificación de Salud Ambiental, el proceso de formulación, implementación y evaluación de la policía sanitaria en el área de control de vectores.
- Coordinar con la Dirección de Planificación de Salud, el proceso del diseño del Plan Nacional de Salud en el área de control de vectores.
- Asesorar en materia de vectores a la Subdirección General de Salud Ambiental y otros organismos nacionales e internacionales.
- Asesorar y dar seguimiento a las resoluciones, convenios, acuerdos, tratados y otras declaraciones en materia de vectores.
- Coordinar con la Oficina de Asuntos Internacionales y Cooperación Técnica, la cooperación técnica en el área de control de vectores.
- Fortalecer y dirigir la coordinación con todas las instituciones relacionadas con el control de vectores.

Dentro del Departamento de Control de Vectores se encuentran las secciones de: Control de la malaria y sus vectores; Control de Aedes y vectores; Control de roedores y otras plagas esta última de interés en el tema alimentario cuyas funciones se describen a continuación.

- a. Control de Roedores y Otras Plagas: su objetivo es velar por el cumplimiento de las disposiciones sanitarias en las aplicaciones de agentes de control biológico, químico u otra medida tendiente a mantener el control de roedores y otras plagas. Sus funciones son:
- Elaborar toda la normativa y procedimientos técnicos para el control de roedores y otras plagas que ponen en peligro la salud de la población.
 - Supervisar y evaluar el cumplimiento de las disposiciones sanitarias en las aplicaciones de agentes de control biológico, químico, así como también cualquier otra medida en intervención tendiente a mantener el control de roedores y otras plagas.
 - Revisar y actualizar permanentemente, en base a evidencia científica, la normativa y procedimientos técnicos para el control de roedores y otras plagas que ponen en peligro la salud integral de la población.
 - Validar en forma periódica, científica y técnicamente las regulaciones sanitarias en materia de control de roedores y otras plagas.
 - Diseñar y actualizar periódicamente los protocolos para las intervenciones sanitarias necesarias para el control de roedores y otras plagas, a nivel nacional.
 - Revisar y actualizar toda la información necesaria acerca del comportamiento de los roedores y otras plagas que afecten al hombre, en forma integrada con la comunidad.
 - Promover acciones de control de roedores y otras plagas que afecten al hombre, en forma integrada con la comunidad.
 - Promover métodos sencillos y prácticos para el control de vectores y otras plagas, con participación de la comunidad.
 - Elaborar los protocolos para el desarrollo de encuestas de roedores y otras plagas a nivel nacional.
 - Promover la capacitación del equipo de salud basada en los avances científicos-técnicos de actualización en nuevas tecnologías en la lucha

de control de roedores y otras plagas, para garantizar la calidad de atención integral de la población y del ambiente.

- Brindar la información necesaria al Departamento de Control de Vectores para el diseño del Plan Nacional de Salud Ambiental en el área de Control de roedores y otras plagas.
- Coordinar con la Oficina de Asuntos Internacionales y Cooperación Técnica; todo lo relacionado con la cooperación técnica en el área de control de roedores y plagas urbanas.
- Fortalecer y dirigir la coordinación con todas las instituciones relacionadas con el control de roedores y plagas urbanas.

6.2.2 Ministerio de Desarrollo Agropecuario (MIDA).

El objetivo del Ministerio es lograr la seguridad alimentaria del país y contribuir a la disminución del costo de la canasta básica de alimentos, elevando la calidad de vida de la población rural mediante un sector agropecuario competitivo, participativo y sostenible, procurando el bienestar del productor y la población en general (6).

Su misión es normar, coordinar y brindar al sector agropecuario y a la ciudadanía en general, los servicios de extensión agropecuaria a través de sistemas técnicos-administrativos agropecuarios, proporcionando el recurso necesario en forma permanente para asegurar el logro de los objetivos, políticas, normativa y procedimientos de este Ministerio.

El nivel operativo del Ministerio de Desarrollo Agropecuario está constituido por nueve direcciones de las cuales cuatro de interés para esta investigación descritas a continuación.

- A. Dirección Nacional de Salud Animal:** su objetivo es promover, normar y aplicar las medidas para la prevención, el diagnóstico, la investigación, el control y la erradicación de las enfermedades y/o plagas de los animales, a fin de

proteger el patrimonio animal y coadyuvar en la salud pública y la protección ambiental (6).

Para el desarrollo de sus funciones cuenta con diez Unidades Administrativas: Departamento de Epidemiología, Departamento de Educación Sanitaria, Departamento de Campañas Zoonosanitarias, Departamento de Registro, Laboratorio de Diagnóstico e Investigación Veterinaria, Sección de Control de Calidad, Sección de Diagnóstico Veterinario, Laboratorios Zonales Regionales, Departamento de Trámites de Requisitos de Importación y Exportación, Departamento de Trazabilidad.

Las funciones de la Dirección Nacional de Salud Animal son:

- Promover, fomentar, organizar, vigilar, coordinar y ejecutar, en su caso, las actividades en materia de salud animal, incluyendo aquellas en las que participen las diversas dependencias de la administración pública, gobiernos provinciales, municipales y de corregimiento, así como particulares.
- Establecer las bases y parámetros que deberán seguir la normativa de salud animal, así como la supervisión, verificación y certificación de su actualización y cumplimiento.
- Elaborar el listado para la acreditación de personas naturales y jurídicas en materia zoonosanitaria.
- Establecer requisitos zoonosanitarios que deberán cumplir, para su introducción al país, los animales, sus productos y subproductos; así como los medicamentos para uso exclusivo de veterinaria, productos biológicos, biotecnológicos, químicos y alimenticios cuando sean para consumo y uso animal.
- Aprobar la elegibilidad, desde el punto de vista zoonosanitario, de zonas, países y regiones, para que exporten animales vivos y sus productos hacia Panamá que no sean de consumo humano y animal.

- Proponer la normativa en materia de salud animal para la importación, exportación, tránsito y movilización de los animales vivos, así como supervisar y vigilar su cumplimiento.
- Proponer la normativa en materia de salud animal para la importación, exportación, tránsito y movilización de los productos o subproductos de origen animal; insumos para su uso; desechos y desperdicios cuando representen un riesgo para la salud de los animales, así como supervisar y vigilar su cumplimiento.
- Establecer, fomentar, mantener, coordinar y vigilar la operación de la infraestructura zoonosanitaria.
- Difundir permanentemente información en materia de salud animal.
- Autorizar la ubicación y operación de las explotaciones animales en zonas zoonosanitarias de riesgo.
- Declarar hatos libres, zonas de control, zonas de escasa prevalencia, zonas de erradicación, zonas libres y país libre de enfermedades y/o plagas de los animales.
- Establecer y operar un programa nacional de vigilancia epidemiológica, sustentado principalmente en el control de movilización de los animales y muestreos en plantas procesadoras y unidades de producción animal.
- Regular la utilización de los productos biológicos, biotecnológicos, químicos, medicamentos veterinarios y alimenticios para uso y consumo exclusivo de animales.
- Aplicar cuarentenas a animales y/o productos o subproductos de origen animal cuando se sospeche o se tenga por seguro que éstos puedan causar daños a la salud de los animales y dictaminar sobre su destino cuando se confirme su peligrosidad.
- Instrumentar, coordinar y operar el Sistema Nacional de Emergencia en Salud Animal.

- Atender las denuncias que se presenten, imponer sanciones y resolver recursos administrativos, en los términos de esta Ley.
- Expedir Certificados Zoosanitarios.
- Proponer al Ministro de Desarrollo Agropecuario las tarifas a cobrar por los servicios que preste la Dirección.
- Inspeccionar y cuando sea necesario, ordenar la limpieza, desinsectación y desinfectación de instalaciones, granjas, plantas procesadoras o cualquier vehículo aéreo, marítimo o terrestre dentro del territorio nacional cuando presente un riesgo zoonosario para el país.
- Registrar medicamentos, productos biológicos y fármacos para uso exclusivo veterinario.
- Presentar, al Despacho Superior, los elementos técnicos que sustenten la necesidad de declarar un estado de emergencia en salud animal.
- Garantizar un sistema oficial de información sanitario actualizado sobre el historial de los hatos ganaderos de las fincas, a fin de darle un seguimiento y control sanitario en las explotaciones ganaderas.
- Otras funciones afines que le sean asignadas.

B. Dirección Nacional de Sanidad Vegetal: su objetivo es prevenir y controlar, en forma integral, los problemas fitosanitarios y lograr la calidad fitosanitaria de las plantas y productos vegetales en su proceso de producción, clasificación, empaque, almacenamiento y transporte, así como evitar la introducción, establecimiento y diseminación de plagas de plantas y productos vegetales en el territorio de la República de Panamá, como también establecer el uso adecuado de los insumos fitosanitarios (6).

Para el desarrollo de sus funciones cuenta con las ocho unidades administrativas: Unidad de Normas y Regulaciones, Unidad de Educación Fitosanitaria, Departamento de Agroquímicos, Departamento de Certificación

Fitosanitaria de Agroexportación, Departamento de Vigilancia Fitosanitaria y Protección, Departamento de Trazabilidad, Departamento de Coordinación de Servicios Técnicos de Análisis Químicos, Departamento de Coordinación de Servicios Técnicos de Detección y Diagnóstico Fitosanitario.

Las funciones de la Dirección Nacional de Sanidad Vegetal son:

- Vigilar, diagnosticar y establecer medidas de prevención, control, erradicación de plagas y cuarentena vegetal, así como desarrollar campañas para enfrentar emergencias fitosanitarias.
- Preponer al Ministro las tarifas por los servicios fitosanitarios que preste la Dirección.
- Reglamentar el registro, control, transporte, manejo, aplicación de insumos y equipos fitosanitarios, exceptuándose los plaguicidas.
- Regular, organizar y supervisar las actividades y servicios fitosanitarios nacionales de normalización y reglamentación, los organismos de certificación, las unidades de verificación y los laboratorios de pruebas en materia de sanidad vegetal y su acreditación.
- Proponer al Ministro la formulación o adhesión a los convenios, acuerdos y tratados, nacionales e internacionales, que en materia de sanidad vegetal sean de interés para el país.
- Regular las metodologías de diagnóstico y control de plagas que se establezcan, en el ámbito de su competencia y vigilar su observancia.
- Regular el control de calidad de los plaguicidas y fertilizantes, así como sus límites máximos de residuo.
- Elaborar y aplicar, permanentemente, programas de capacitación y actualización técnica en materia de sanidad vegetal.
- Fomentar y coordinar el plan de acción de manejo de plagas y monitorizar la efectividad de las metodologías que se utilicen para ello.

- Declarar áreas libres o de baja prevalencia de plagas, de acuerdo con medidas internacionales de protección fitosanitaria, armonizadas y científicamente aceptadas.
- Ejecutar los mecanismos nacionales de emergencia en sanidad vegetal.
- Atender denuncias e imponer sanciones por violación de la presente ley.
- Establecer medidas de inspección y certificación fitosanitaria de importación, exportación y tránsito, así como expedir los certificados fitosanitarios correspondientes.
- Establecer medidas de vigilancia y control fitosanitarios en laboratorios de reproducción sexual y asexual de plantas, cuarentena post-entrada, semilleros, viveros, invernaderos, bancos de germoplasma de plantas, campos de producción de semilla u otros materiales de reproducción.
- Autorizar a personas, naturales o jurídicas, para que certifiquen programas de producción orgánica y otros métodos análogos de protección vegetal; ejecuten actividades de diagnóstico fitosanitarios, realicen análisis de calidad de insumos fitosanitarios de uso en la agricultura y análisis de residuos de estas sustancias; emitan certificaciones fitosanitarias o realicen cualquier otra actividad que se requiera dentro del campo de la protección fitosanitaria.
- Administrar los recursos de la Dirección a efecto de mantener la calidad, permanencia y funcionamiento de los servicios que se presenten.
- Notificar a los organismos internacionales y nacionales de los cambios efectuados en la normativa, reglamentos y procedimientos en la materia.
- Garantizar un sistema oficial de información fitosanitario actualizado sobre la tecnología, control y seguimiento durante el desarrollo de los cultivos contemplados en el programa de trazabilidad fitosanitario.
- Ejecutar las demás funciones fitosanitarias que le señale la presente Ley.

C. Dirección de Agroindustrias: su objetivo es promover y gestionar el crecimiento y desarrollo de las actividades agroindustriales con el fin de contribuir a los objetivos del sector agropecuario, en el marco de los renglones de productividad, eficiencia, competitividad y equidad en el abastecimiento del mercado interno y diversificaciones de las exportaciones (6).

Para el desarrollo de sus funciones cuenta con las siguientes unidades administrativas: Departamento de Capacitación y Divulgación Empresarial, Departamento de Promoción Agroindustrial, Departamento de Gestión Empresarial Agroindustrial, Centro Agroindustrial La Montuna.

Las funciones de la Dirección de Agroindustria son:

- Normar, supervisar y evaluar las políticas en materia de agroindustria mediante las políticas de la institución, a fin de lograr una dirección fortalecida, coherente en aspectos agroindustriales.
- Elevar a la consideración del Despacho Superior, las solicitudes de proyectos agroindustriales con el interés de que se busquen fuentes de financiamiento en el ámbito de organismos nacionales e internacionales.
- Asesorar en materia de gestión empresarial, planificación y promoción agroindustrial, a las empresas que así lo requieran mediante la orientación permanente, a fin de fortalecer las actividades agroindustriales.
- Realizar diagnósticos socioeconómicos en áreas localizadas que sirvan de base para preparar planes, programas, proyectos y actividades agroindustriales, con el fin de gestionar el correspondiente recurso económico ante los diferentes organismos nacionales e internacionales.
- Apoyar y participar con la Oficina de Planificación Sectorial del MIDA, en la formulación y ejecución de políticas y estrategias de desarrollo agroindustrial que permitan fortalecer y consolidar a la familia panameña para su efectiva participación en el desarrollo nacional.

- Realizar con las diferentes dependencias del Ministerio y otras instituciones gubernamentales, la ejecución de los programas o proyectos bajo su responsabilidad, así como participar en la formulación y seguimiento de proyectos que permitan captar recursos para contribuir al fortalecimiento de la Dirección, a fin de procurar un aumento de su capacidad física, técnica, administrativa y financiera.
- Investigar, realizar pruebas, validar tecnologías agroindustriales y brindar asistencia técnica y transferencia de tecnología mediante visita a productores, cooperativas y asociaciones con el fin de mejorar e incrementar la producción agroindustrial en el país.
- Capacitar y orientar a productores (as) rurales organizados hacia la creación de pequeñas agroindustrias, con el fin de mejorar los niveles de ingreso, nutrición y generación de empleos.
- Crear y mantener un centro de información referente a las necesidades de productos agroindustriales en el exterior, que contenga la normativa de calidad y especificaciones técnicas del mercado, como también los canales de promoción y mercadeo.
- Apoyar a las coordinaciones regionales de agroindustrias en las necesidades de investigación y capacitación, en la elaboración de los paquetes tecnológicos y elevarlos a las instancias superiores, para la consecución del apoyo técnico y financiero con organismos nacionales e internacionales.
- Asesorar a los productores (as), asociaciones y empresarios (as) en la industrialización de rubros agropecuarios para garantizar el uso de la materia prima y darle un valor agregado. Formular y normar proyectos agroindustriales para su ejecución regional, ofreciéndoles orientaciones técnicas, la supervisión y evaluación.

- Promover y evaluar el desarrollo de los programas de producción, orientados a la canasta básica, a la sustitución de importaciones y a la producción agroindustrial de exportación.
- Actuar como entidad normativa y coordinadora de las actividades de desarrollo agroindustrial que ejecuten entidades estatales y/o privadas del país.
- Otras funciones afines que le sean asignadas.

6.2.3 Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos (AUPSA).

La Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos es la entidad rectora del Estado para asegurar el cumplimiento y aplicación de las leyes y reglamentos en materia de seguridad de introducción de alimentos al territorio nacional, bajo criterios estrictamente científicos y técnicos. La Autoridad coordina, con el Ministerio de Salud y el Ministerio de Desarrollo Agropecuario, en los temas relacionados a la salud humana, animal y sanidad vegetal (7).

La Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos tiene como objetivos:

- Prevenir la introducción y establecimiento de plagas y enfermedades transmisibles por alimentos, que puedan afectar la salud humana, el patrimonio animal y vegetal del país, bajo criterios estrictamente científico-técnicos.
- Proteger la salud humana, el patrimonio animal y vegetal del país, mediante la aplicación de las medidas sanitarias y fitosanitarias aplicables a la introducción de alimentos.
- Velar por la adecuada aplicación y ejecución de la normativa sanitaria y fitosanitarias relacionadas con la introducción de alimentos y su calidad.
- Utilizar, al margen, de las consideraciones de mercado, metodologías científicas y técnicas del más alto estándar internacional, para la aplicación de medidas sanitarias y fitosanitarias en la importación de alimentos, asegurando la protección a la salud humana y al patrimonio animal y vegetal

del país.

- Asegurar la transparencia y la calidad de su gestión técnica y administrativa mediante la aplicación de la normativa nacionales e internacionales.

Las funciones de la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos son:

- Emitir, ejecutar y fiscalizar las medidas sanitarias y fitosanitarias aplicables a la introducción de alimentos al territorio nacional, así como la calidad de los mismos.
- Ejecutar las disposiciones establecidas en los reglamentos técnicos y manuales de procedimientos, cumpliendo con las leyes nacionales y los acuerdos y convenios internacionales de los que sea signataria la República de Panamá.
- Aplicar las políticas públicas del Órgano Ejecutivo en materia de las medidas sanitarias y fitosanitarias vinculadas a la introducción de alimentos al territorio nacional.
- Acreditar laboratorios y proveedores de servicios especializados de control sanitario y/o fitosanitario para alimentos importados y certificar pruebas de laboratorio.
- Revisar, actualizar y establecer las tarifas por los servicios que presta.
- Imponer sanciones y multas.
- Realizar contratos, acuerdos, convenios, concesiones y/o *memoranda* de entendimiento con terceros a nivel nacional, regional e internacional.
- Reconocer, conforme lo estipula la normativa internacional, la equivalencia de una medida específica o para medidas relativas a un producto alimenticio determinado o una categoría determinada de alimentos, o al nivel de los sistemas, en lo relativo a la importación de alimentos.
- Aprobar la elegibilidad de zonas, países, regiones y compartimentos, para la importación de alimentos.
- Divulgar y promover la normativa, manuales de procedimientos,

requisitos sanitarios y fitosanitarios y la información estadística que se genere, relacionada a la introducción de alimentos.

- Cualesquiera otras funciones que las leyes nacionales y/o los acuerdos y convenios internacionales de los que sea signataria la República de Panamá, le asignen.

6.2.4 Ministerio de Comercio e Industria (MICI).

El Ministerio de Comercio e Industrias, es el organismo de administración central para desarrollar y ejecutar las políticas del Gobierno en materia de industria, comercio, hidrocarburos y aprovechamiento de los recursos minerales, sujeto al control y fiscalización de la Contraloría General de la República (8).

El Ministerio de Comercio e Industrias planifica, organiza, coordina, dirige y controla las actividades tendientes a hacer posible la creación, desarrollo y expansión del comercio, la industria, las actividades financieras y de seguros, la investigación y aprovechamiento de los recursos minerales en el país, y el cumplimiento de la política de comercio exterior.

El nivel operativo de este Ministerio está constituido por siete direcciones Nacionales entre ellas la Dirección Nacional de Industrias y Desarrollo Empresarial constituida a su vez por la Unidad Técnica de Acreditación, la Dirección General de Industrias y la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial cuyas funciones se describen a continuación.

A. Unidad Técnica de Acreditación: su objetivo es cumplir con los compromisos adquiridos y contenidos en el Título II, Capítulo IV de la Ley No.23 de 15 de julio de 1997, (Acuerdo de Marrakech) (8). Sus funciones son:

- Brindar apoyo a la Secretaría Técnica del Consejo Nacional de Acreditación (CNA), en el ejercicio de las actividades relativas al sistema de acreditación;
- Recibir y evaluar las solicitudes y la documentación requerida sobre los procesos de acreditación;

- Llevar los registros, actas y archivos correspondientes a los procesos de acreditación y los pertinentes al sistema de calidad del Consejo Nacional de Acreditación (CNA);
- Preparar las convocatorias, tanto del pleno del Consejo Nacional de Acreditación (CNA), como de los Comités Técnicos de Evaluación, mediante solicitud de la Secretaria Técnica;
- Recibir, registrar los informes de los Equipos Evaluadores en los procesos de acreditación;
- Mantener un registro de profesionales para llevar a cabo las actividades de evaluación;
- Apoyar a la Secretaria Técnica del Consejo Nacional de Acreditación en la formación de Comités Técnicos de Evaluación;
- Coordinar y desarrollar la capacitación sobre temas relacionados con la acreditación;
- Actualizar el sistema de Calidad del Consejo Nacional de Acreditación (CNA);
- Apoyar a la Secretaría Técnica en el Desarrollo y ejecución de los esquemas de acreditación;
- Todas las demás funciones que le asigne la Secretaria Técnica del Consejo Nacional de Acreditación (CNA);

B. Dirección General de Industrias: busca promover y fomentar el desarrollo del sector industrial; a través de la generación de políticas y estrategias que contribuyan a mejorar los niveles productivos a corto, mediano y largo plazo; para lograr la eficiencia, competitividad e incremento de las exportaciones. que requiere este sector (8). Sus funciones son:

- Generar políticas y estrategias que contribuyan a mejorar los niveles productivos del sector industrial del país;

- Asesorar a empresas e inversionistas sobre instrumentos de fomento al sector industrial;
- Administrar los beneficios de leyes e instrumentos de fomento al sector industrial;
- Desarrollar mecanismos de fomento dirigidos al sector industrial;
- Autorizar solicitudes de importación de mercancías exoneradas a las empresas industriales, turísticas, u otras;
- Autorizar solicitudes de importación mediante Depósito de Garantía, a las empresas industriales que solicitan trámites en torno a incentivos fiscales;
- Participar de forma directa en comisiones interinstitucionales;
- Preparar proyectos de rebaja arancelaria relacionados con el sector industrial;
- Coordinar, revisar y autorizar las solicitudes recibidas para acogerse al beneficio fiscal de importación de insumos y bienes de capital a una tarifa preferencial, las cuales deberán ser aprobadas por el Consejo de Gabinete;
- Realizar visitas periódicas a las plantas industriales existentes;
- Coordinar el suministro de información del sector, solicitada tanto al interior como al exterior de esta Institución;
- Coordinar con los Organismos Internacionales y los Países las solicitudes de Cooperación Técnica necesaria para el fortalecimiento del Sector Industrial;
- Mantener una estrecha vinculación con los representantes de los Gremios productivos Privados, como de los entes gubernamentales en materia del desarrollo industrial del país;
- Planear, coordinar y dar seguimiento a las funciones que realizan los departamentos bajo su dependencia;
- Generar estadística del sector industrial nacional;

- Mantener una estrecha vinculación con los representantes de los Gremios productivos Privados, como de los entes gubernamentales en materia del desarrollo industrial del país.

C. Dirección General de Normas y Tecnología Industrial: su objetivo es establecer los parámetros jurídicos y técnicos para la elaboración de normativa y reglamentos técnicos dentro de los lineamientos internacionales además de desarrollar la certificación de calidad (8). Sus funciones son:

- Elaborar Normas Técnicas, Reglamentos Técnicos y Guías;
- Emisión de certificaciones de calidad;
- Mantener registros de productos y proveedores de servicios sujetos a normas o reglamentos técnicos;
- Supervisar el cumplimiento de todas las disposiciones relativas a Normas Técnicas, Evaluación de la Conformidad, Certificación de Calidad;
- Coordinar y apoyar las políticas y programas de aplicación de las Normas Técnicas Panameñas;
- Supervisar y garantizar que las prácticas nacionales, con relación al establecimiento de normas técnicas y reglamentos técnicos, sean acordes con las disposiciones internacionales en lo referente a esta materia;
- Reconocer a los Comités Sectoriales de Normalización que los solicite, y presentarles asistencia técnica;
- Establecer acuerdos con instituciones nacionales e internacionales para el reconocimiento mutuo como organismo de certificación e inspección de laboratorio de pruebas de ensayos y metrología de acuerdo con los procedimientos establecidos;
- Monitorear a los fabricantes e importadores de bienes y servicios sometidos a cumplimientos de reglamentos técnicos, sin perjuicio de las acciones pertinentes;
- Otras funciones afines que le sean asignadas.

Dentro de esta dirección se encuentra el Departamento de Normalización Técnica y el Departamento de Certificación de Calidad.

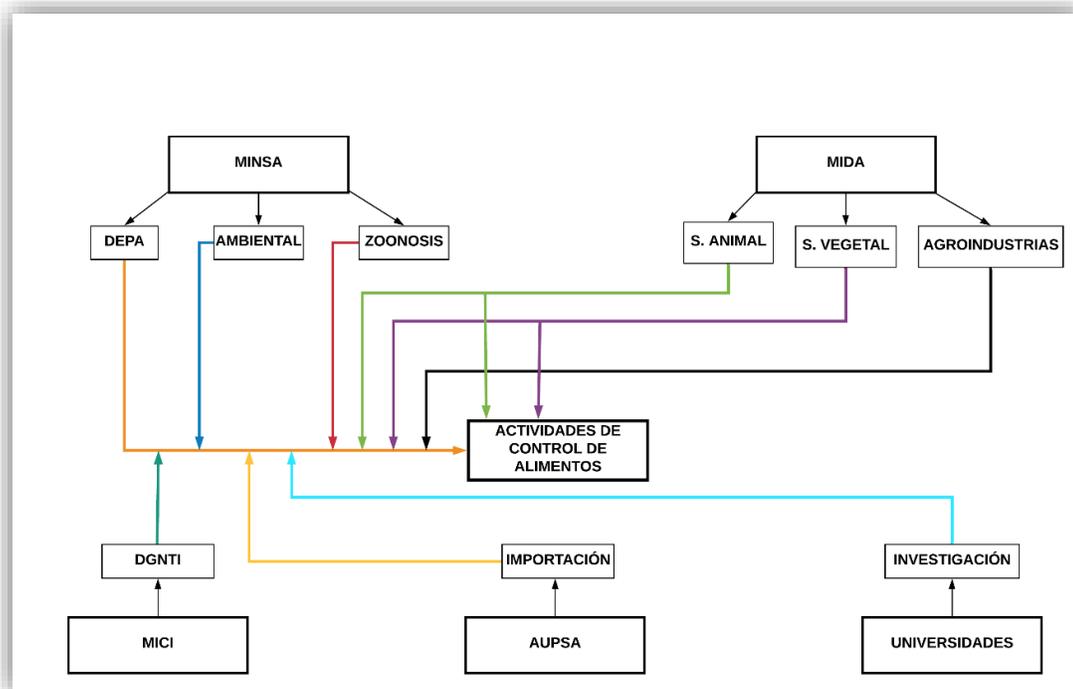
Departamento de Normalización Técnica tiene por objetivo la elaboración de Normas Técnicas y Reglamentos Técnicos dentro de los lineamientos internacionales. Sus funciones son:

- Elaboración de Normas (DGNT/COPANIT) y Reglamentos Técnicos en el ámbito nacional;
- Coordinar proyectos de cooperación técnicas en el ámbito nacional e internacional;
- Unidad de enlace del CODEX ALIMENTARIUS (normas de Alimentos);
- Apoyar al centro de información en materia de normalización técnica;
- Brindar capacitación en materia de normalización a entidades nacionales y privadas que lo soliciten;
- Coordinar los Comités Sectoriales de Normalización con entidades gubernamentales y privadas;
- Prestar asistencia técnica en materia de normalización a entidades que lo soliciten;
- Secretaría Técnica de COPANIT en el Comité 130. Productos de la Pesca.
- Estudiar, e investigar las solicitudes de normas que presenten las empresas, entidades gubernamentales o persona interesada;
- Realizar reuniones de Comité Técnica para la adopción y elaboración de Normas y Reglamentos Técnicos;
- Asesorar a empresarios y a estudiantes de Tesis en la materia.

El Departamento de Certificación de Calidad busca establecer los parámetros jurídicos y técnicos para el desarrollo de la certificación de calidad. Sus funciones son:

- Estudiar la solicitud de evaluación y estudios de calidad, certificados de conformidad;
- Crear y revisar las certificaciones o informes técnicos requeridos;
- Confeccionar y revisar con personal técnico del departamento los informes, certificados de conformidad u otra documentación;
- Dar charla en materia de certificación de calidad en el ámbito nacional o internacional si así fuere el caso;
- Participar en seminarios, conferencias o foros en materia de certificación;
- Llevar datos estadísticos actualizados y reportes de cómo se encuentran los trabajos del Departamento;
- Ser punto de contacto con los Departamentos de Certificación de Calidad de otras instituciones nacionales e internacionales;
- Investigar la validez de los certificados de conformidad y pruebas de laboratorios expedidas en laboratorios de otros países;
- Realizar inspecciones o auditorías periódicas para dar seguimiento al Sello de Calidad o Análisis de Calidad de productos y/o servicios;
- Apoyar a las empresas o instituciones en la elaboración de sus pliegos de cargos para compras.

En la figura No. 1 se describe mediante código de colores las interacciones existentes entre las instituciones responsables de las actividades de control de alimentos.



Actividad realizada	
	Seguimiento de la inocuidad de los alimentos en los puntos de venta y/o una vez inician su fase de procesamiento.
	Control ambiental de las plantas de alimentos inspeccionadas por el DEPA.
	Coordina con DEPA y S. ANIMAL las actividades de prevención de consumo de animales con enfermedades zoonóticas.
	Análisis de laboratorio. Seguimiento salud animal hasta la entrada en las plantas de sacrificio, iniciando aquí la acción del DEPA.
	Análisis de laboratorio. Control fitosanitario hasta la llegada a los puntos de venta y/o plantas de procesamiento, iniciando aquí la acción del DEPA.
	Brinda capacitación y asesoría a las plantas inspeccionadas por el DEPA.
	Administra normas, guías y reglamentos técnicos empleados por el DEPA.
	Aprueba los alimentos importados y DEPA da seguimiento en el mercado nacional.
	Colaboran con DEPA en la revisión de la legislación.

Figura No. 1. – Relación entre las direcciones responsables del control de alimentos.

En el Cuadro N ° 1 y en la Figura No, 2. se puede observar que existe duplicidad de funciones en algunas de las actividades de control de alimentos que realizan las diferentes direcciones y/o departamentos, a saber: capacitación y doble inspección a una misma empresa. Esto representa para el Estado duplicación de gastos y refleja la falta de coordinación entre las instituciones.

Cuadro No. 1 – Duplicidades funcionales en el marco jurídico.

Actividad	Institución que ejecuta la actividad							
	DEPA	San. Amb.	Control Zoonosis	Agroindustria	Salud animal	Sanidad Vegetal	MICI	AUPSA
Vigilar y evaluar el cumplimiento de la legislación existente.	✓	✓	✓	---	✓	✓	---	✓
Promover la capacitación sistemática y constante.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	---

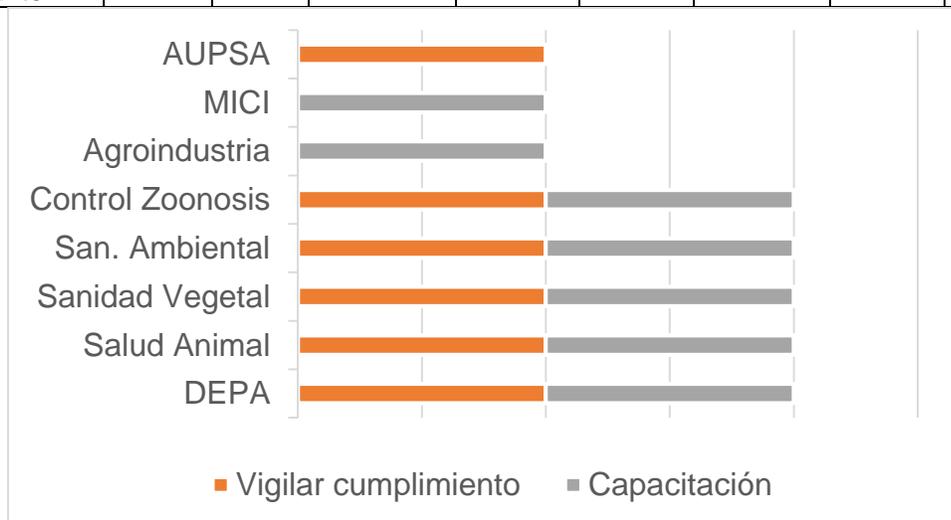


Figura No. 2. – Duplicidades funcionales en el marco jurídico.

6.3 Descripción y análisis de la Normativa Nacional vigente referente a los establecimientos de interés sanitario y condiciones sanitarias de los establecimientos procesadores de alimentos y/o productos alimenticios.

Se realizó análisis de la normativa nacional más reciente sobre los establecimientos de interés sanitario y las condiciones sanitarias operación, comparándolas entre sí y analizando sus disposiciones buscando elementos que permitan su alineación u armonización.

Cuadro No. 2. – Establecimientos de interés sanitario.

Mediante el siguiente cuadro comparativo de la normativa sobre los establecimientos de interés sanitario, se pretende determinar si existen contradicciones, duplicidades, actualización, calidad y alcance de las disposiciones que conforman dicha normativa.

RESOLUCIÓN N ° 631 DE 11 DE AGOSTO DE 2004 POR MEDIO DE LA CUAL SE ESTABLECE RESPONSABILIDADES A LOS DEPARTAMENTOS DE PROTECCION DE ALIMENTOS, ZONOSIS Y CALIDAD SANITARIA DEL AMBIENTE EN LO REFERENTE A LA VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCCION, PROCESAMIENTO.	DECRETO EJEC. N ° 176 DE 27 DE MAYO DE 2019 QUE ESTABLECE LAS ACTIVIDADES RELACIONADAS CON SITUACIONES DE ALTO RIESGO PÚBLICO POR SUS IMPLICACIONES A LA SALUD O AL MEDIO AMBIENTE, LOS TIPOS DE ESTABLECIMIENTOS QUE POR SU ACTIVIDAD SON DE INTERÉS SANITARIO Y DICTA OTRAS DISPOSICIONES.
Responsabilidad del Departamento de Protección de Alimentos	
Artículo tercero: Los establecimientos que producen, procesan alimentos en gran o bajo volumen, así como su comercialización quedan bajo la responsabilidad del <u>Departamento de Protección de Alimentos.</u>	Artículo 5. Se considerarán actividades de alto riesgo Categoría A responsabilidad del <u>Departamento de Protección de Alimentos,</u> las siguientes:
	Sacrificio de animales de abasto en mataderos, industrial y/o semi industrial.

RESOLUCIÓN N ° 631 DE 11 DE AGOSTO DE 2004 POR MEDIO DE LA CUAL SE ESTABLECE RESPONSABILIDADES A LOS DEPARTAMENTOS DE PROTECCION DE ALIMENTOS, ZONOSIS Y CALIDAD SANITARIA DEL AMBIENTE EN LO REFERENTE A LA VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCCION, PROCESAMIENTO.	DECRETO EJEC. N ° 176 DE 27 DE MAYO DE 2019 QUE ESTABLECE LAS ACTIVIDADES RELACIONADAS CON SITUACIONES DE ALTO RIESGO PÚBLICO POR SUS IMPLICACIONES A LA SALUD O AL MEDIO AMBIENTE, LOS TIPOS DE ESTABLECIMIENTOS QUE POR SU ACTIVIDAD SON DE INTERÉS SANITARIO Y DICTA OTRAS DISPOSICIONES.
Artículo tercero. (d) Establecimientos donde se procesen leche y sus derivados al por mayor. (f) Embarcaciones y empacadoras de productos marinos. (g) Carnicerías.	Procesamiento, transformación. empaque, acopio y/o distribución de huevos y sus derivados, productos cárnicos, lácteos, pesqueros y/o de acuicultura, cefalópodos, crustáceos y/o moluscos.
	Acopio y/o distribución de alimentos y/o productos secos, bebidas, cárnicos, lácteos, huevos, pesqueros y/o acuicultura en depósitos (bodegas) de almacenamiento
	Acopio y/o distribución de alimentos, bebidas y/o productos secos, refrigerados y/o congelados como servicios logísticos de almacenamiento.
	Recepción, clasificación, procesamiento, empaque. acopio y/o distribución de granos. leguminosas (legumbres secas y otros cereales) en establecimientos empacadores.
Artículo tercero. (e) Los vehículos de transporte de productos alimenticios, cárnicos, leche y derivados, hielo y otros.	Transporte de productos cárnicos. lácteos. huevos, pesqueros y/o acuicultura.
	Recepción, clasificación. procesamiento, empaque, acopio y/o distribución de granos (arroz. maíz, soja y/o trigo) en molinos.
	Recepción, clasificación, procesamiento, empaque. acopio y/o distribución de granos. leguminosas (legumbres secas y otros cereales) en establecimientos empacadores.
	Elaboración. empaque, acopio y/o distribución de cereales y cremas alimenticias.

RESOLUCIÓN N ° 631 DE 11 DE AGOSTO DE 2004 POR MEDIO DE LA CUAL SE ESTABLECE RESPONSABILIDADES A LOS DEPARTAMENTOS DE PROTECCION DE ALIMENTOS, ZONOSIS Y CALIDAD SANITARIA DEL AMBIENTE EN LO REFERENTE A LA VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCCION, PROCESAMIENTO.	DECRETO EJEC. N ° 176 DE 27 DE MAYO DE 2019 QUE ESTABLECE LAS ACTIVIDADES RELACIONADAS CON SITUACIONES DE ALTO RIESGO PÚBLICO POR SUS IMPLICACIONES A LA SALUD O AL MEDIO AMBIENTE, LOS TIPOS DE ESTABLECIMIENTOS QUE POR SU ACTIVIDAD SON DE INTERÉS SANITARIO Y DICTA OTRAS DISPOSICIONES.
Artículo tercero. (h) Fábricas de hielo.	Producción, envase. acopio. y/o distribución de bebidas no alcohólicas; aguas embotelladas (mineral. manantial y potable tratada), hielo, paletas a base de agua y similares.
	Producción. envase, acopio, y/o distribución de bebidas no alcohólicas; bebidas líquidas artificiales, Jugos, néctares.
	Recepción, clasificación, procesamiento, empaque. acopio y/o distribución de frutas, hortalizas, legumbres, vegetales, tubérculos y productos a base de soya.
	Acopio y/o distribución de alimentos y/o frutas y vegetales frescos en depósitos (bodegas) de almacenamiento.
	Transporte de frutas y vegetales frescos.
Artículo tercero. (c) Restaurantes, entre ellos los de comida rápida y los turísticos, las cocinas en establecimientos de salud, internados, cárceles y entidades de interés social y educativo.	Procesamiento, transformación, empaque y/o distribución de productos comestibles listos para consumo humano, platos preparados, restaurantes y/o cocinas industriales.
Artículo tercero. (b) Los establecimientos que distribuyen y expenden productos alimenticios y bebidas en gran escala tales como supermercados, distribuidoras, depósitos, mercados (públicos y privados) y ferias libres.	Expendio, acopio y/o distribución de alimentos y/o bebidas incluyendo supermercados.
	Extracción, envase. acopio y/o distribución de miel de abeja, jalea real y polen.

RESOLUCIÓN N ° 631 DE 11 DE AGOSTO DE 2004 POR MEDIO DE LA CUAL SE ESTABLECE RESPONSABILIDADES A LOS DEPARTAMENTOS DE PROTECCION DE ALIMENTOS, ZONOSIS Y CALIDAD SANITARIA DEL AMBIENTE EN LO REFERENTE A LA VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCCION, PROCESAMIENTO.	DECRETO EJEC. N ° 176 DE 27 DE MAYO DE 2019 QUE ESTABLECE LAS ACTIVIDADES RELACIONADAS CON SITUACIONES DE ALTO RIESGO PÚBLICO POR SUS IMPLICACIONES A LA SALUD O AL MEDIO AMBIENTE, LOS TIPOS DE ESTABLECIMIENTOS QUE POR SU ACTIVIDAD SON DE INTERÉS SANITARIO Y DICTA OTRAS DISPOSICIONES.
	Artículo 6. Se considerarán actividades de alto riesgo. Categoría B, responsabilidad del Departamento de Protección de Alimentos, las siguientes:
	Proceso, transformación. empaque. acopio y/o distribución de productos comestibles, almidones, farináceos y otros, exceptuando las pastas alimenticias.
	Procesamiento. transformación, acopio y/o distribución de productos derivados de la caña de azúcar, cacao y otros.
	Producción, empaque. acopio y/o distribución de extractos. esencias. salsas. aderezos. condimentos. sazonadores. caldos y/o sopas deshidratadas.
	Producción, transformación, empaque, acopio y/o distribución de productos en la categoría de abre bocas en general (frutas secas. confitadas, bocadillos. boquitas. snacks, frituras, entre otros).
	Torrefactoras (café en grano y molido).
	Producción, empaque, acopio y/o distribución de té, bebidas de flores, hierbas y frutas para infusión.
	Producción, empaque, acopio y/o distribución de especias deshidratadas y/o pimienta.
	Producción, envase, acopio y/o distribución de bebidas no alcohólicas. maltas, gaseosas y otros.

RESOLUCIÓN N ° 631 DE 11 DE AGOSTO DE 2004 POR MEDIO DE LA CUAL SE ESTABLECE RESPONSABILIDADES A LOS DEPARTAMENTOS DE PROTECCION DE ALIMENTOS, ZONOSIS Y CALIDAD SANITARIA DEL AMBIENTE EN LO REFERENTE A LA VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCCION, PROCESAMIENTO.	DECRETO EJEC. N ° 176 DE 27 DE MAYO DE 2019 QUE ESTABLECE LAS ACTIVIDADES RELACIONADAS CON SITUACIONES DE ALTO RIESGO PÚBLICO POR SUS IMPLICACIONES A LA SALUD O AL MEDIO AMBIENTE, LOS TIPOS DE ESTABLECIMIENTOS QUE POR SU ACTIVIDAD SON DE INTERÉS SANITARIO Y DICTA OTRAS DISPOSICIONES.
	Producción de gases para la industria alimentaria.
	Expendio, acopio y/o distribución de alimentos y/o bebidas en tiendas de conveniencia.
	Elaboración, envase, acopio (almacenamiento, depósito y/o bodega) y/o distribución de productos higiénicos, detergentes, desinfectantes, suavizantes y productos afines para uso en plantas de alimentos a nivel industrial y/o institucional o para uso doméstico.
	Acopio y/o distribución de productos higiénicos, detergentes, desinfectantes, suavizantes y productos afines para uso en plantas de alimentos, a nivel industrial y/o institucional o para uso doméstico en depósitos (bodegas) de almacenamiento.
	Acopio y/o distribución de productos higiénicos, detergentes, desinfectantes, suavizantes y productos afines para uso en plantas de alimentos, a nivel industrial y/o institucional o para uso doméstico como servicios logísticos de almacenamiento.
	Elaboración, envase y/o distribución de alimentos para regímenes especiales y dietéticos.
	Producción, empaque, acopio y/o distribución de sal.
	Elaboración de mermeladas, jaleas, conservas, siropes y/o jarabes.

<p>RESOLUCIÓN N ° 631 DE 11 DE AGOSTO DE 2004 POR MEDIO DE LA CUAL SE ESTABLECE RESPONSABILIDADES A LOS DEPARTAMENTOS DE PROTECCION DE ALIMENTOS, ZONOSIS Y CALIDAD SANITARIA DEL AMBIENTE EN LO REFERENTE A LA VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCCION, PROCESAMIENTO.</p>	<p>DECRETO EJEC. N ° 176 DE 27 DE MAYO DE 2019 QUE ESTABLECE LAS ACTIVIDADES RELACIONADAS CON SITUACIONES DE ALTO RIESGO PÚBLICO POR SUS IMPLICACIONES A LA SALUD O AL MEDIO AMBIENTE, LOS TIPOS DE ESTABLECIMIENTOS QUE POR SU ACTIVIDAD SON DE INTERÉS SANITARIO Y DICTA OTRAS DISPOSICIONES.</p>
<p>Artículo tercero. (a) Las fábricas y otros establecimientos de producción de alimentos y bebidas, empacadoras, panificadoras, panaderías y dulcerías que distribuyen sus productos.</p>	<p>Transporte de productos de panadería y repostería y/o de molinos.</p>
	<p>Artículo 7. Se considerarán actividades de alto riesgo. Categoría C, responsabilidad del <u>Departamento de Protección de Alimentos</u>, las siguientes:</p>
	<p>Procesamiento, transformación, empaque, acopio y/o distribución de pastas alimenticias y/o similares.</p>
	<p>Producción, envase, acopio y/o distribución de aceite y/o grasas comestibles de origen animal y/o vegetal y/o emulsiones grasas.</p>
	<p>Producción, transformación, empaque, acopio y/o distribución de productos de confitería.</p>
	<p>Producción. envase, acopio y/o distribución de bebidas alcohólicas como cervezas, rones, licores, vinos, aguardientes y/o similares.</p>
	<p>Procesamiento, empaque, acopio y/o distribución de productos alimenticios artesanales.</p>
<p>Responsabilidad del Departamento de Saneamiento Ambiental</p>	
<p>Artículo quinto: los establecimientos sujetos al control sanitario del Departamento de la Calidad Sanitaria del Ambiente son:</p>	

RESOLUCIÓN N ° 631 DE 11 DE AGOSTO DE 2004 POR MEDIO DE LA CUAL SE ESTABLECE RESPONSABILIDADES A LOS DEPARTAMENTOS DE PROTECCION DE ALIMENTOS, ZONOSIS Y CALIDAD SANITARIA DEL AMBIENTE EN LO REFERENTE A LA VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCCION, PROCESAMIENTO.	DECRETO EJEC. N ° 176 DE 27 DE MAYO DE 2019 QUE ESTABLECE LAS ACTIVIDADES RELACIONADAS CON SITUACIONES DE ALTO RIESGO PÚBLICO POR SUS IMPLICACIONES A LA SALUD O AL MEDIO AMBIENTE, LOS TIPOS DE ESTABLECIMIENTOS QUE POR SU ACTIVIDAD SON DE INTERÉS SANITARIO Y DICTA OTRAS DISPOSICIONES.
a) Fondas, parrilladas y ventas ambulantes con sus respectivos transportes.	
b) Abarroterías, tiendas, kioscos, mini super y mercaditos.	
c) Cantinas, bodegas, bares y discotecas.	
d) Panaderías, dulcerías y refresquerías con venta local que no distribuyan los productos.	
e) Café internet.	
	Artículo 8. Se considerarán actividades de alto riesgo. Categoría A , responsabilidad del <u>Departamento de Saneamiento Ambiental</u> , las siguientes:
	Recolección, transporte, almacenamiento temporal. tratamiento y/o disposición final de residuos y/o desechos peligrosos.
	Recolección, transporte, almacenamiento temporal, tratamiento y/o disposición final de residuos y/o desechos no peligrosos.
	Incineración y/o consideración de residuos y/o desechos sólidos peligrosos y no peligrosos.
	Incineración y/o consideración de desechos internacionales.
	Recolección, transporte, tratamiento y/o disposición final de residuos aceitosos derivados de hidrocarburos o de base sintética.
	Controladoras de plagas domésticas, industriales y/o marítimas.

RESOLUCIÓN N ° 631 DE 11 DE AGOSTO DE 2004 POR MEDIO DE LA CUAL SE ESTABLECE RESPONSABILIDADES A LOS DEPARTAMENTOS DE PROTECCION DE ALIMENTOS, ZONOSIS Y CALIDAD SANITARIA DEL AMBIENTE EN LO REFERENTE A LA VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCCION, PROCESAMIENTO.	DECRETO EJEC. N ° 176 DE 27 DE MAYO DE 2019 QUE ESTABLECE LAS ACTIVIDADES RELACIONADAS CON SITUACIONES DE ALTO RIESGO PÚBLICO POR SUS IMPLICACIONES A LA SALUD O AL MEDIO AMBIENTE, LOS TIPOS DE ESTABLECIMIENTOS QUE POR SU ACTIVIDAD SON DE INTERÉS SANITARIO Y DICTA OTRAS DISPOSICIONES.
Responsabilidad del Departamento de Control de Zoonosis	
Artículo cuarto: Asignar a la sección de Zoonosis la responsabilidad del control de los establecimientos de interés sanitario en lo referente a la salud pública tales como:	Artículo 10. Se considerará actividad de alto riesgo, Categoría A. de responsabilidad del <u>Departamento de Control de Zoonosis</u> las siguientes:
Mantener vigilancia en puertos y aeropuertos nacionales en todo lo concerniente a las enfermedades exóticas.	
Explotación pecuaria como porquerizas, establos, pesebreras, avícolas, galeras de ordeño, fábricas y molinos de harina de origen animal y similares.	
	Artículo 11. Se considerará actividad de alto riesgo, Categoría B, de responsabilidad del Departamento de Control de Zoonosis la siguiente:
	Cremación de animales.
Artículo décimo primero: esta resolución deroga la Resolución 081 de 3 de junio de 2002, así como cualquier disposición que le sea contraria.	Artículo 38. El presente Decreto Ejecutivo deroga el Decreto Ejecutivo 40 de 26 de enero de 2010 y el Decreto Ejecutivo 856 de 5 de agosto de 2015.

En el Cuadro N ° 2., se puede visualizar lo siguiente:

- La Resolución 631 de 2004 contempla un menor número de establecimientos de interés sanitario versus el Decreto Ejecutivo 176 de 2019.
- El Decreto Ejecutivo 176 es mucho más específico y realiza una clasificación más detallada de los establecimientos de interés sanitario según el riesgo para la salud pública.

- En el Decreto Ejecutivo 176 las actividades de control alimentario son exclusividad del Departamento de Protección de Alimentos, en cambio en la Resolución 631 el Departamento de Saneamiento Ambiental tiene responsabilidad sobre fondas, parrilladas y ventas ambulantes con sus respectivos transportes; abarroterías, tiendas, kioscos, mini super y mercaditos; cantinas, bodegas, bares y discotecas; panaderías, dulcerías y refresquerías con venta local que no distribuyan los productos; café internet.
- Sobre las disposiciones finales de ambos documentos vemos que la Resolución deroga cualquier disposición que le sea contraria y el Decreto Ejecutivo no deroga la Resolución, sin embargo, es sabido que un Decreto es una normativa con mayor rango que una resolución según la pirámide del ordenamiento jurídico panameño (9).

Cuadro No. 3. – Implementación de BPM, POES y HACCP.

Mediante el siguiente cuadro comparativo de la normativa sobre los programas de BPM, POES y HACCP, se pretende determinar si existen contradicciones, duplicidades, actualización, calidad y alcance de las disposiciones que conforman dicha normativa.

<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 81 DE 31 DE MARZO DE 2003 QUE MODIFICA EL DECRETO EJECUTIVO 352 DE 2001, SOBRE LOS PROCEDIMIENTOS ESTANDARIZADOS DE LAS OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION, LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y EL SISTEMA DE ANALISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRITICOS EN LAS PLANTAS Y ESTABLECIMIENTOS.</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 1784 DE 17 DE NOV. DE 2014 QUE ADOPTA, EN TODAS SUS PARTES, EL TEXTO NORMATIVO Y LOS ANEXOS DEL REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.01.33:06 SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS.</p>
	<p>5. CONDICIONES DE LOS EDIFICIOS</p>
	<p>5.1 Planta y sus alrededores</p>
	<p>5.1.1 Alrededores</p>
	<p>Los alrededores de una planta que elabora alimentos se mantendrán en buenas condiciones que protejan contra la contaminación de los mismos. Entre las actividades que se deben aplicar para mantener los alrededores limpios se incluyen, pero no se limitan: a) Almacenamiento en forma adecuada del equipo en desuso, remover desechos sólidos y desperdicios, recortar la grama, eliminar la hierba y todo aquello dentro de las inmediaciones del edificio, que pueda constituir una atracción o refugio para los insectos y roedores.</p>
	<p>b) Mantener patios y lugares de estacionamiento limpios para que estos no constituyan una fuente de contaminación.</p>
	<p>c) Mantenimiento adecuado de los drenajes para evitar contaminación e infestación.</p>

<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 81 DE 31 DE MARZO DE 2003 QUE MODIFICA EL DECRETO EJECUTIVO 352 DE 2001, SOBRE LOS PROCEDIMIENTOS ESTANDARIZADOS DE LAS OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION, LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y EL SISTEMA DE ANALISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRITICOS EN LAS PLANTAS Y ESTABLECIMIENTOS.</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 1784 DE 17 DE NOV. DE 2014 QUE ADOPTA, EN TODAS SUS PARTES, EL TEXTO NORMATIVO Y LOS ANEXOS DEL REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.01.33:06 SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS.</p>
	<p>d) Operación en forma adecuada de los sistemas para el tratamiento de desechos.</p>
	<p>5.1.2 Ubicación</p>
	<p>Los establecimientos deberán estar situados en zonas no expuestas a un medio ambiente contaminado y a actividades industriales que constituyan una amenaza grave de contaminación de los alimentos.</p>
	<p>Además de estar libre de olores desagradables y no expuestas a inundaciones, separadas de cualquier ambiente utilizado como vivienda, contar con comodidades para el retiro de manera eficaz de los desechos, tanto sólidos como líquidos.</p>
	<p>Las vías de acceso y patios de maniobra deben encontrarse pavimentados, adoquinados, asfaltados o similares, a fin de evitar la contaminación de los alimentos con polvo.</p>
	<p>Además, su funcionamiento no debe ocasionar molestias a la comunidad, todo esto sin perjuicio de lo establecido en la normativa vigente en cuanto a planes de ordenamiento urbano y legislación ambiental.</p>
	<p>5.2 Instalaciones Físicas del Área de Proceso y Almacenamiento</p>
	<p>5.2.1 Diseño</p>

<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 81 DE 31 DE MARZO DE 2003 QUE MODIFICA EL DECRETO EJECUTIVO 352 DE 2001, SOBRE LOS PROCEDIMIENTOS ESTANDARIZADOS DE LAS OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION, LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y EL SISTEMA DE ANALISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRITICOS EN LAS PLANTAS Y ESTABLECIMIENTOS.</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 1784 DE 17 DE NOV. DE 2014 QUE ADOPTA, EN TODAS SUS PARTES, EL TEXTO NORMATIVO Y LOS ANEXOS DEL REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.01.33:06 SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS.</p>
<p>Artículo 2. Punto 1. (c) Prevención contra la contaminación cruzada: La planta debe contar con medidas preventivas que eviten la contaminación de los alimentos en todas las etapas de producción, procesamiento, transformación, distribución y expendio de los alimentos.</p>	<p>a) Los edificios y estructuras de la planta serán de un tamaño, construcción y diseño que faciliten su mantenimiento y las operaciones sanitarias para cumplir con el propósito de la elaboración y manejo de los alimentos, protección del producto terminado, y contra la contaminación cruzada.</p>
	<p>b) Las industrias de alimentos deben estar diseñadas de manera tal que estén protegidas del ambiente exterior mediante paredes. Los edificios e instalaciones deberán ser de tal manera que impidan que entren animales, insectos, roedores y/o plagas u otros contaminantes del medio como humo, polvo, vapor u otros.</p>
	<p>c) Los ambientes del edificio deben incluir un área específica para vestidores, con muebles adecuados para guardar implementos de uso personal y un área específica para ingerir alimentos.</p>
	<p>d) Las instalaciones deben permitir una limpieza fácil y adecuada, así como la debida inspección.</p>
	<p>e) Se debe contar con los planos o croquis de la planta física que permitan ubicar las áreas relacionadas con los flujos de los procesos productivos.</p>

<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 81 DE 31 DE MARZO DE 2003 QUE MODIFICA EL DECRETO EJECUTIVO 352 DE 2001, SOBRE LOS PROCEDIMIENTOS ESTANDARIZADOS DE LAS OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION, LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y EL SISTEMA DE ANALISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRITICOS EN LAS PLANTAS Y ESTABLECIMIENTOS.</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 1784 DE 17 DE NOV. DE 2014 QUE ADOPTA, EN TODAS SUS PARTES, EL TEXTO NORMATIVO Y LOS ANEXOS DEL REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.01.33:06 SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS.</p>
	<p>f) Distribución. Las industrias de alimentos deben disponer del espacio suficiente para cumplir satisfactoriamente con todas las operaciones de producción, con los flujos de procesos productivos separados, colocación de equipo, y realizar operaciones de limpieza. Los espacios de trabajo entre el equipo y las paredes deben ser de por lo menos 50 cm y sin obstáculos, de manera que permita a los empleados realizar sus deberes de limpieza en forma adecuada.</p>
	<p>g) Materiales de Construcción: Todos los materiales de construcción de los edificios e instalaciones deben ser de naturaleza tal que no transmitan ninguna sustancia no deseada al alimento. Las edificaciones deben ser de construcción sólida, y mantenerse en buen estado.</p>
	<p>h) En el área de producción no se permite la madera como uno de los materiales de construcción.</p>
	<p>5.2.2 Pisos</p>
<p>Artículo 2. Punto 2. (a) Edificaciones y facilidades: Los pisos, techos, paredes, y puertas deben ser de materiales adecuados, de fácil limpieza y desinfección.</p>	<p>a) Los pisos deberán ser de materiales impermeables, lavables y antideslizantes que no tengan efectos tóxicos para el uso al que se destinan; además deberán estar contruidos de manera que faciliten su limpieza y desinfección.</p>
	<p>b) Los pisos no deben tener grietas ni irregularidades en su superficie o uniones.</p>

<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 81 DE 31 DE MARZO DE 2003 QUE MODIFICA EL DECRETO EJECUTIVO 352 DE 2001, SOBRE LOS PROCEDIMIENTOS ESTANDARIZADOS DE LAS OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION, LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y EL SISTEMA DE ANALISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRITICOS EN LAS PLANTAS Y ESTABLECIMIENTOS.</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 1784 DE 17 DE NOV. DE 2014 QUE ADOPTA, EN TODAS SUS PARTES, EL TEXTO NORMATIVO Y LOS ANEXOS DEL REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.01.33:06 SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS.</p>
	<p>c) Las uniones entre los pisos y las paredes deben ser redondeadas para facilitar su limpieza y evitar la acumulación de materiales que favorezcan la contaminación.</p>
	<p>d) Los pisos deben tener desagües y una pendiente adecuados, que permitan la evacuación rápida del agua y evite la formación de charcos.</p>
	<p>e) Según el caso, los pisos deben construirse con materiales resistentes al deterioro por contacto con sustancias químicas y maquinaria.</p>
	<p>f) Los pisos de las bodegas deben ser de material que soporte el peso de los materiales almacenados y el tránsito de los montacargas.</p>
	<p>5.2.3 Paredes</p>
<p>Artículo 2. Punto 2. (a) Edificaciones y facilidades: Los pisos, techos, paredes, y puertas deben ser de materiales adecuados, de fácil limpieza y desinfección.</p>	<p>a) Las paredes exteriores pueden ser construidas de concreto, ladrillo o bloque de concreto y aun en estructuras prefabricadas de diversos materiales.</p>
	<p>b) Las paredes interiores, se deben revestir con materiales impermeables, no absorbentes, lisos, fáciles de lavar y desinfectar, pintadas de color claro y sin grietas.</p>
	<p>c) Cuando amerite por las condiciones de humedad durante el proceso, las paredes deben estar recubiertas con un material lavable hasta una altura mínima de 1.5 metros.</p>

<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 81 DE 31 DE MARZO DE 2003 QUE MODIFICA EL DECRETO EJECUTIVO 352 DE 2001, SOBRE LOS PROCEDIMIENTOS ESTANDARIZADOS DE LAS OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION, LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y EL SISTEMA DE ANALISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRITICOS EN LAS PLANTAS Y ESTABLECIMIENTOS.</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 1784 DE 17 DE NOV. DE 2014 QUE ADOPTA, EN TODAS SUS PARTES, EL TEXTO NORMATIVO Y LOS ANEXOS DEL REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.01.33:06 SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS.</p>
	<p>d) Las uniones entre una pared y otra, así como entre éstas y los pisos, deben ser cóncavas.</p>
	<p>5.2.4 Techos</p>
<p>Artículo 2. Punto 2. (a) Edificaciones y facilidades: Los pisos, techos, paredes, y puertas deben ser de materiales adecuados, de fácil limpieza y desinfección.</p>	<p>a) Los techos deberán estar contruidos y acabados de forma lisa de manera que reduzcan al mínimo la acumulación de suciedad, la condensación, y la formación de mohos y costras que puedan contaminar los alimentos, así como el desprendimiento de partículas.</p>
	<p>b) Son permitidos los techos con cielos falsos los cuales deben ser lisos y fáciles de limpiar.</p>
	<p>5.2.5 Ventanas y Puertas</p>
	<p>a) Las ventanas deberán ser fáciles de limpiar, estar contruidas de modo que impidan la entrada de agua y plagas, y cuando el caso lo amerite estar provistas de malla contra insectos que sea fácil de desmontar y limpiar.</p>
	<p>b) Las ventanas deberán ser fáciles de limpiar, estar contruidas de modo que impidan la entrada de agua y plagas, y cuando el caso lo amerite estar provistas de malla contra insectos que sea fácil de desmontar y limpiar.</p>
	<p>c) Las puertas deberán tener una superficie lisa y no absorbente y ser fáciles de limpiar y desinfectar. Deben abrir hacia afuera y estar ajustadas a su marco y en buen estado.</p>

<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 81 DE 31 DE MARZO DE 2003 QUE MODIFICA EL DECRETO EJECUTIVO 352 DE 2001, SOBRE LOS PROCEDIMIENTOS ESTANDARIZADOS DE LAS OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION, LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y EL SISTEMA DE ANALISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRITICOS EN LAS PLANTAS Y ESTABLECIMIENTOS.</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 1784 DE 17 DE NOV. DE 2014 QUE ADOPTA, EN TODAS SUS PARTES, EL TEXTO NORMATIVO Y LOS ANEXOS DEL REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.01.33:06 SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS.</p>
	<p>d) Las puertas que comuniquen al exterior del área de proceso, deben contar con protección para evitar el ingreso de plagas.</p>
	<p>5.2.6 Iluminación</p>
<p>Artículo 2. Punto 2. (a) Edificaciones y facilidades: la ventilación e iluminación deben ser adecuadas y cumplir, las reglamentaciones.</p>	<p>a) Todo el establecimiento estará iluminado ya sea con luz natural o artificial, de forma tal que posibilite la realización de las tareas y no comprometa la higiene de los alimentos; o con una mezcla de ambas que garantice una intensidad mínima de:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 540 Lux (50 candelas/pie²) en todos los puntos de inspección. 2. 220 lux (20 candelas/pie²) en locales de elaboración. 3. 110 lux (10 candelas/pie²) en otras áreas del establecimiento.
	<p>b) Las lámparas y todos los accesorios de luz artificial ubicados en las áreas de recibo de materia prima, almacenamiento, preparación, y manejo de los alimentos, deben estar protegidas contra roturas. La iluminación no deberá alterar los colores. Las instalaciones eléctricas en caso de ser exteriores deberán estar recubiertas por tubos o caños aislantes, no permitiéndose cables colgantes sobre las zonas de procesamiento de alimentos.</p>
	<p>5.2.7 Ventilación</p>
<p>Artículo 2. Punto 2. (a) Edificaciones y facilidades: la ventilación e iluminación deben ser adecuadas y cumplir, las reglamentaciones.</p>	<p>a) Debe existir una ventilación adecuada para: evitar calor excesivo, permitir circulación de aire, evitar condensación.</p>

<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 81 DE 31 DE MARZO DE 2003 QUE MODIFICA EL DECRETO EJECUTIVO 352 DE 2001, SOBRE LOS PROCEDIMIENTOS ESTANDARIZADOS DE LAS OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION, LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y EL SISTEMA DE ANALISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRITICOS EN LAS PLANTAS Y ESTABLECIMIENTOS.</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 1784 DE 17 DE NOV. DE 2014 QUE ADOPTA, EN TODAS SUS PARTES, EL TEXTO NORMATIVO Y LOS ANEXOS DEL REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.01.33:06 SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS.</p>
	<p>b) La dirección de la corriente de aire no deberá ir nunca de una zona contaminada a una zona limpia y las aberturas de ventilación estarán protegidas por mallas para evitar el ingreso de agentes contaminantes.</p>
	<p>5.3 Instalaciones Sanitarias</p>
	<p>5.3.1 Abastecimiento de agua</p>
<p>Artículo 2. Punto 1. (a) Seguridad del agua: El agua que se utiliza en el establecimiento o planta debe ser de una fuente segura y el acueducto debe tener buena presión del agua o, en caso contrario, se debe disponer de un tanque de reserva seguro. Al agua debe realizársele un análisis microbiológico mensual y fisicoquímico, bianual, como mínimo.</p>	<p>a) Deberá disponerse de un abastecimiento suficiente de agua potable para procesos de producción, su distribución y control de la temperatura, a fin de asegurar la inocuidad de los alimentos, con instalaciones apropiadas para su almacenamiento, de manera que, si ocasionalmente el servicio es suspendido, no se interrumpan los procesos.</p>
	<p>b) El agua que se utilice en las operaciones de limpieza y desinfección de equipos debe ser potable.</p>
	<p>c) El vapor de agua que entre en contacto directo con alimentos o con superficies que estén en contacto con ellos, no debe contener sustancias que puedan ser peligrosas para la salud.</p>
	<p>d) El hielo debe fabricarse con agua potable, y debe manipularse, almacenarse y utilizarse de modo que esté protegido contra la contaminación.</p>

<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 81 DE 31 DE MARZO DE 2003 QUE MODIFICA EL DECRETO EJECUTIVO 352 DE 2001, SOBRE LOS PROCEDIMIENTOS ESTANDARIZADOS DE LAS OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION, LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y EL SISTEMA DE ANALISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRITICOS EN LAS PLANTAS Y ESTABLECIMIENTOS.</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 1784 DE 17 DE NOV. DE 2014 QUE ADOPTA, EN TODAS SUS PARTES, EL TEXTO NORMATIVO Y LOS ANEXOS DEL REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.01.33:06 SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS.</p>
<p>Artículo 2. Punto 1. (a) Seguridad del agua: Debe existir en el establecimiento o planta un diagrama donde se identifiquen todas las tomas seguras de agua para los diferentes procesos.</p>	<p>e) El sistema de abastecimiento de agua no potable (por ejemplo, para el sistema contra incendios, la producción de vapor, la refrigeración y otras aplicaciones análogas en las que no contamine los alimentos) deberá ser independiente. Los sistemas de agua no potable deberán estar identificados y no deberán estar conectados con los sistemas de agua potable ni deberá haber peligro de refluo hacia ellos.</p>
	<p>5.3.2 Tubería</p>
	<p>La tubería será de un tamaño y diseño adecuado e instalada y mantenida para que:</p> <p>a) Lleve a través de la planta la cantidad de agua suficiente para todas las áreas que se requieren.</p>
	<p>b) Transporte adecuadamente las aguas negras o aguas servidas de la planta.</p>
	<p>c) Evite que las aguas negras o aguas servidas constituyan una fuente de contaminación para los alimentos, agua, equipos, utensilios, o crear una condición insalubre.</p>
	<p>d) Proveer un drenaje adecuado en los pisos de todas las áreas, donde están sujetos a inundaciones por la limpieza o donde las operaciones normales liberen o descarguen agua, u otros desperdicios líquidos.</p>

<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 81 DE 31 DE MARZO DE 2003 QUE MODIFICA EL DECRETO EJECUTIVO 352 DE 2001, SOBRE LOS PROCEDIMIENTOS ESTANDARIZADOS DE LAS OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION, LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y EL SISTEMA DE ANALISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRITICOS EN LAS PLANTAS Y ESTABLECIMIENTOS.</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 1784 DE 17 DE NOV. DE 2014 QUE ADOPTA, EN TODAS SUS PARTES, EL TEXTO NORMATIVO Y LOS ANEXOS DEL REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.01.33:06 SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS.</p>
	<p>e) Las tuberías elevadas se colocarán de manera que no pasen sobre las líneas de procesamiento, salvo cuando se tomen las medidas para que no sean fuente de contaminación.</p>
	<p>f) Prevenir que no exista un retro flujo o conexión cruzada entre el sistema de tubería que descarga los desechos líquidos y el agua potable que se provee a los alimentos o durante la elaboración de los mismos.</p>
	<p>5.4 Manejo y Disposición de Desechos Líquidos</p>
	<p>5.4.1 Drenajes</p>
	<p>Deberán tener sistemas e instalaciones adecuados de desagüe y eliminación de desechos.</p>
	<p>Estarán diseñados, contruidos y mantenidos de manera que se evite el riesgo de contaminación de los alimentos o del abastecimiento de agua potable.</p>
	<p>Además, deben contar con una rejilla que impida el paso de roedores hacia la planta.</p>

<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 81 DE 31 DE MARZO DE 2003 QUE MODIFICA EL DECRETO EJECUTIVO 352 DE 2001, SOBRE LOS PROCEDIMIENTOS ESTANDARIZADOS DE LAS OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION, LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y EL SISTEMA DE ANALISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRITICOS EN LAS PLANTAS Y ESTABLECIMIENTOS.</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 1784 DE 17 DE NOV. DE 2014 QUE ADOPTA, EN TODAS SUS PARTES, EL TEXTO NORMATIVO Y LOS ANEXOS DEL REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.01.33:06 SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS.</p>
	<p>5.4.2 Instalaciones Sanitarias</p>
<p>Artículo 2. Punto 1. (d) Mantenimiento de las áreas de lavado y desinfección de las manos y de los sanitarios: el número de sanitarios debe ser acorde con el número de empleados y estar separados según el género.</p>	<p>Cada planta deberá contar con el número de servicios sanitarios necesarios, accesibles y adecuados, ventilados e iluminados que cumplan como mínimo con:</p> <p>a) Instalaciones sanitarias limpias y en buen estado, separadas por sexo, con ventilación hacia el exterior, provistas de papel higiénico, jabón, dispositivos para secado de manos, basureros, separadas de la sección de proceso y poseerán como mínimo los siguientes equipos, según el número de trabajadores por turno.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Inodoros: uno por cada veinte hombres, o fracción de veinte, uno por cada quince mujeres o fracción de quince. 2. Orinales: uno por cada veinte trabajadores o fracción de veinte. 3. Duchas: una por cada veinticinco trabajadores, en los establecimientos que se requiera, según criterio de la autoridad sanitaria. 4. Lavamanos: uno por cada quince trabajadores o fracción de quince.
	<p>b) Puertas adecuadas que no abran directamente hacia el área donde el alimento está expuesto. Cuando la ubicación no lo permita, se deben tomar otras medidas alternas que protejan contra la contaminación, tales como puertas dobles o sistemas de corrientes positivas.</p>

<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 81 DE 31 DE MARZO DE 2003 QUE MODIFICA EL DECRETO EJECUTIVO 352 DE 2001, SOBRE LOS PROCEDIMIENTOS ESTANDARIZADOS DE LAS OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION, LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y EL SISTEMA DE ANALISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRITICOS EN LAS PLANTAS Y ESTABLECIMIENTOS.</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 1784 DE 17 DE NOV. DE 2014 QUE ADOPTA, EN TODAS SUS PARTES, EL TEXTO NORMATIVO Y LOS ANEXOS DEL REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.01.33:06 SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS.</p>
	<p>c) Debe contarse con un área de vestidores, la cual se habilitará dentro o anexa al área de servicios sanitarios, tanto para hombres como para mujeres, y estarán provistos de al menos un casillero por cada operario por turno.</p>
	<p>5.4.3 Instalaciones para lavarse las manos</p>
<p>Artículo 2. Punto 1. (d) Mantenimiento de las áreas de lavado y desinfección de las manos y de los sanitarios: Los lavamanos deben accionarse con los pies, las rodillas o por medio de sensores eléctricos y estar distribuidos estratégicamente de tal manera que los manipuladores puedan lavarse las manos con frecuencia.</p>	<p>En el área de proceso, preferiblemente en la entrada de los trabajadores, deben existir instalaciones para lavarse las manos, las cuales deben:</p> <p>a) Disponer de medios adecuados y en buen estado para lavarse y secarse las manos higiénicamente, con lavamanos no accionados manualmente y abastecidos de agua potable.</p>
<p>Artículo 2. Punto 1. (d) Mantenimiento de las áreas de lavado y desinfección de las manos y de los sanitarios: Así mismo, los lavamanos deben tener dispositivos con solución desinfectante.</p>	<p>b) El jabón o su equivalente debe ser desinfectante y estar colocado en su correspondiente dispensador.</p>
<p>Artículo 2. Punto 1. (d) Mantenimiento de las áreas de lavado y desinfección de las manos y de los sanitarios: contar con un sistema de secado de manos, desechable (papel toalla o aire caliente). Deben existir letreros, ubicados estratégicamente, con mensajes a los manipuladores para que se laven las manos, cada vez que sea necesario.</p>	<p>c) Proveer toallas de papel o secadores de aire y rótulos que le indiquen al trabajador como lavarse las manos.</p>
	<p>5.5 Manejo y Disposición de Desechos Sólidos</p>

<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 81 DE 31 DE MARZO DE 2003 QUE MODIFICA EL DECRETO EJECUTIVO 352 DE 2001, SOBRE LOS PROCEDIMIENTOS ESTANDARIZADOS DE LAS OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION, LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y EL SISTEMA DE ANALISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRITICOS EN LAS PLANTAS Y ESTABLECIMIENTOS.</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 1784 DE 17 DE NOV. DE 2014 QUE ADOPTA, EN TODAS SUS PARTES, EL TEXTO NORMATIVO Y LOS ANEXOS DEL REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.01.33:06 SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS.</p>
	<p>5.5.1 Desechos sólidos</p>
<p>Artículo 2. Punto 2. (a) Edificaciones y facilidades: La empresa es responsable de remover la basura y los desperdicios, en forma adecuada, dentro y fuera de la planta.</p>	<p>a) Deberá existir un programa y procedimiento escrito para el manejo adecuado de desechos sólidos de la planta.</p>
	<p>b) No se debe permitir la acumulación de desechos en las áreas de manipulación y de almacenamiento de los alimentos o en otras áreas de trabajo ni zonas circundantes.</p>
	<p>c) Los recipientes deben ser lavables y tener tapadera para evitar que atraigan insectos y roedores.</p>
<p>Artículo 2. Punto 2. (a) Edificaciones y facilidades: debe existir espacio suficiente para el manejo de los desechos.</p>	<p>d) El almacenamiento de los desechos, deberá ubicarse alejado de las zonas de procesamiento de alimentos.</p>
	<p>5.6 Limpieza y Desinfección</p>
	<p>5.6.1 Programa de limpieza y desinfección</p>
<p>Artículo 2. Punto 1. (b) Condición y aseo de las superficies de contacto alimentario: Debe existir programa escrito que describa las rutinas diarias de estos procedimientos sanitarios antes, durante y después del proceso, que contemple la frecuencia, tareas, etapas, así como los productos utilizados y sus concentraciones. Deben realizarse periódicamente evaluaciones visuales y organolépticas, al igual que análisis de laboratorio, a las superficies de contacto.</p>	<p>a) Las instalaciones y el equipo deberán mantenerse en un estado adecuado de limpieza y desinfección, para lo cual deben utilizar métodos de limpieza y desinfección, separados o conjuntamente, según el tipo de labor que efectúe y los riesgos asociados al producto. Para ello debe existir un programa escrito que regule la limpieza y desinfección del edificio, equipos y utensilios, el cual deberá especificar lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Distribución de limpieza por áreas 2. Responsable de tareas específicas 3. Método y frecuencia de limpieza. 4. Medidas de vigilancia.

<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 81 DE 31 DE MARZO DE 2003 QUE MODIFICA EL DECRETO EJECUTIVO 352 DE 2001, SOBRE LOS PROCEDIMIENTOS ESTANDARIZADOS DE LAS OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION, LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y EL SISTEMA DE ANALISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRITICOS EN LAS PLANTAS Y ESTABLECIMIENTOS.</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 1784 DE 17 DE NOV. DE 2014 QUE ADOPTA, EN TODAS SUS PARTES, EL TEXTO NORMATIVO Y LOS ANEXOS DEL REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.01.33:06 SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS.</p>
<p>Artículo 2. Punto 1. (f) Rotulación, almacenamiento y uso de sustancias tóxicas en forma adecuada: Este tipo de sustancias deben almacenarse separadas del área de proceso, deben estar debidamente rotuladas y bajo llave. Debe llevarse un registro sobre el uso y manejo de estas sustancias, debe haber un responsable de su despacho. Solo podrán usarse sustancias químicas aprobadas por la Autoridad Sanitaria Competente.</p>	<p>b) Los productos utilizados para la limpieza y desinfección deben contar con registro emitido por la autoridad sanitaria correspondiente, previo a su uso por la empresa. Deberán almacenarse adecuadamente, fuera de las áreas de procesamiento de alimentos, debidamente identificados y utilizarse de acuerdo con las instrucciones del fabricante.</p>
	<p>c) En el área de procesamiento de alimentos, las superficies, los equipos y utensilios deberán limpiarse y desinfectarse cada vez que sea necesario. Deberá haber instalaciones adecuadas para la limpieza y desinfección de los utensilios y equipo de trabajo, debiendo seguir todos los procedimientos de limpieza y desinfección a fin de garantizar que los productos no lleguen a contaminarse.</p>
	<p>d) Cada establecimiento deberá asegurar su limpieza y desinfección. No utilizar en área de proceso, almacenamiento y distribución, sustancias odorantes o desodorantes en cualquiera de sus formas. Se debe tener cuidado durante la limpieza de no generar polvo ni salpicaduras que puedan contaminar los productos.</p>
	<p>5.7 Control de Plagas</p>
	<p>5.7.1 Programa escrito de control de plagas</p>

<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 81 DE 31 DE MARZO DE 2003 QUE MODIFICA EL DECRETO EJECUTIVO 352 DE 2001, SOBRE LOS PROCEDIMIENTOS ESTANDARIZADOS DE LAS OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION, LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y EL SISTEMA DE ANALISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRITICOS EN LAS PLANTAS Y ESTABLECIMIENTOS.</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 1784 DE 17 DE NOV. DE 2014 QUE ADOPTA, EN TODAS SUS PARTES, EL TEXTO NORMATIVO Y LOS ANEXOS DEL REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.01.33:06 SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS.</p>
<p>Artículo 2. Punto 1. (h) Exclusión de las plagas: La empresa debe tener un programa de control de plagas debidamente documentado e implementado con su diagrama de ubicación de trampas o cebos, productos químicos que se utilizan; frecuencia, método de aplicación y otros.</p>	<p>a) Identificación de plagas, b) Mapeo de Estaciones, c) Productos o Métodos y Procedimientos utilizados, d) Hojas de Seguridad de los productos (cuando se requiera).</p>
	<p>5.7.2 Los productos químicos utilizados dentro y fuera del establecimiento, deben estar registrados por la autoridad competente.</p>
	<p>5.7.3 La planta debe contar con barreras físicas que impidan el ingreso de plagas.</p>
<p>Artículo 2. Punto 1. (h) Exclusión de las plagas: Todo debe estar debidamente registrado en archivos y debe haber una persona responsable de que se cumpla.</p>	<p>5.7.4 La planta deberá inspeccionarse periódicamente y llevar un control escrito para disminuir al mínimo los riesgos de contaminación por plagas.</p>
	<p>5.7.5 En caso de que alguna plaga invada la planta deberán adoptarse las medidas de erradicación o de control que comprendan el tratamiento con agentes químicos, biológicos y físicos autorizados por la autoridad competente, los cuales se aplicarán bajo la supervisión directa de personal capacitado.</p>
	<p>5.7.6 Sólo deberán emplearse plaguicidas si no pueden aplicarse con eficacia otras medidas sanitarias. Antes de aplicar los plaguicidas se deberá tener cuidado de proteger todos los alimentos, equipos y utensilios para evitar la contaminación.</p>

<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 81 DE 31 DE MARZO DE 2003 QUE MODIFICA EL DECRETO EJECUTIVO 352 DE 2001, SOBRE LOS PROCEDIMIENTOS ESTANDARIZADOS DE LAS OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION, LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y EL SISTEMA DE ANALISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRITICOS EN LAS PLANTAS Y ESTABLECIMIENTOS.</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 1784 DE 17 DE NOV. DE 2014 QUE ADOPTA, EN TODAS SUS PARTES, EL TEXTO NORMATIVO Y LOS ANEXOS DEL REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.01.33:06 SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS.</p>
	<p>5.7.7 Después del tiempo de contacto necesario los residuos de plaguicidas deberán limpiarse minuciosamente.</p>
	<p>5.7.8 Todos los plaguicidas utilizados deberán almacenarse adecuadamente, fuera de las áreas de procesamiento de alimentos y mantenerse debidamente identificados.</p>
	<p>6. CONDICIONES DE LOS EQUIPOS Y UTENCILIOS</p>
<p>Artículo 2. Punto 1. (b) Condición y aseo de las superficies de contacto alimentario: La superficie de equipos y utensilios deben mantenerse en condiciones sanitarias adecuadas, principalmente las que tienen contacto con los productos.</p>	<p>6.1 Los equipos y utensilios deberán estar diseñados y construidos de tal forma que se evite la contaminación del alimento y facilite su limpieza.</p>
<p>Artículo 2. Punto 2. b. Equipos y utensilios: El equipo y utensilios deben ser diseñados y construidos con un material de fácil limpieza y desinfección, que sea adecuado para las labores; debe ser proporcional al volumen del proceso.</p>	<p>a) Diseñados de manera que permitan un rápido desmontaje y fácil acceso para su inspección, mantenimiento y limpieza.</p>
	<p>b) Funcionar de conformidad con el uso al que está destinado.</p>
	<p>c) De materiales no absorbentes ni corrosivos, resistentes a las operaciones repetidas de limpieza y desinfección.</p>
	<p>d) No deberán transferir al producto materiales, sustancias tóxicas, olores, ni sabores.</p>

<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 81 DE 31 DE MARZO DE 2003 QUE MODIFICA EL DECRETO EJECUTIVO 352 DE 2001, SOBRE LOS PROCEDIMIENTOS ESTANDARIZADOS DE LAS OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION, LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y EL SISTEMA DE ANALISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRITICOS EN LAS PLANTAS Y ESTABLECIMIENTOS.</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 1784 DE 17 DE NOV. DE 2014 QUE ADOPTA, EN TODAS SUS PARTES, EL TEXTO NORMATIVO Y LOS ANEXOS DEL REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.01.33:06 SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS.</p>
	<p>6.2 Deberá existir un programa escrito de mantenimiento preventivo, a fin de asegurar el correcto funcionamiento del equipo. Dicho programa debe incluir especificaciones del equipo, el registro de las reparaciones y condiciones. Estos registros deben estar a disposición para el control oficial.</p>
	<p>7. PERSONAL</p>
	<p>7.1 Capacitación</p>
	<p>7.1.1 El personal involucrado en la manipulación de alimentos, debe ser previamente capacitado en Buenas Prácticas de Manufactura.</p>
	<p>7.1.2 Debe existir un programa de capacitación escrito que incluya las buenas prácticas de manufactura, dirigido a todo el personal de la empresa.</p>
	<p>7.1.3 Los programas de capacitación, deberán ser ejecutados, revisados y actualizados periódicamente.</p>
	<p>7.2 Practicas higiénicas</p>
	<p>7.2.1 El personal que manipula alimentos deberá bañarse diariamente antes de ingresar a sus labores.</p>

<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 81 DE 31 DE MARZO DE 2003 QUE MODIFICA EL DECRETO EJECUTIVO 352 DE 2001, SOBRE LOS PROCEDIMIENTOS ESTANDARIZADOS DE LAS OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION, LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y EL SISTEMA DE ANALISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRITICOS EN LAS PLANTAS Y ESTABLECIMIENTOS.</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 1784 DE 17 DE NOV. DE 2014 QUE ADOPTA, EN TODAS SUS PARTES, EL TEXTO NORMATIVO Y LOS ANEXOS DEL REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.01.33:06 SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS.</p>
	<p>7.2.2 Como requisito fundamental de higiene se deberá exigir que los operarios se laven cuidadosamente las manos con jabón desinfectante o su equivalente:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Antes de comenzar su labor diaria. b) Después de manipular cualquier alimento crudo o antes de manipular alimentos cocidos que no sufrirán ningún tipo de tratamiento térmico antes de su consumo. c) Después de llevar a cabo cualquier actividad no laboral como comer, beber, fumar, sonarse la nariz o ir al servicio sanitario.
	<p>7.2.3 Toda persona que manipula alimentos deberá cumplir con:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Si se emplean guantes deberán estar en buen estado, ser de un material impermeable y cambiarse diariamente, lavar y desinfectar antes de ser usados nuevamente. b) Las uñas de las manos deberán estar cortas, limpias y sin esmaltes. c) No deben usar anillos, aretes, relojes, pulseras o cualquier adorno u otro objeto que pueda tener contacto con el producto que se manipule. d) Evitar comportamientos <ol style="list-style-type: none"> 1. Fumar 2. Escupir, 3. Masticar 4. Estornudar e) Tener el pelo, bigote y barba bien recortados, cuando proceda. f) No deberá utilizar maquillaje, uñas o pestañas postizas. g) Utilizar uniforme y calzado adecuados, cubrecabezas y cuando proceda ropa protectora y mascarilla.

<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 81 DE 31 DE MARZO DE 2003 QUE MODIFICA EL DECRETO EJECUTIVO 352 DE 2001, SOBRE LOS PROCEDIMIENTOS ESTANDARIZADOS DE LAS OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION, LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y EL SISTEMA DE ANALISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRITICOS EN LAS PLANTAS Y ESTABLECIMIENTOS.</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 1784 DE 17 DE NOV. DE 2014 QUE ADOPTA, EN TODAS SUS PARTES, EL TEXTO NORMATIVO Y LOS ANEXOS DEL REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.01.33:06 SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS.</p>
	<p>7.3 Control de Salud</p>
	<p>7.3.1 Las personas responsables de las fábricas de alimentos deberán llevar un registro periódico del estado de salud de su personal.</p>
<p>Artículo 2. Punto 1. (g) Control de las condiciones de salud de los empleados: Para poder dedicarse a la manipulación de alimentos para la venta se requiere contar con un certificado de buena salud vigente otorgado por un Centro de Salud y con un carné de capacitación en manipulación de alimentos válido, otorgado por un Centro de Capacitación de Manipuladores de Alimentos aprobado por el Ministerio de Salud.</p>	<p>7.3.2 Todo el personal cuyas funciones estén relacionadas con la manipulación de los alimentos deberá someterse a exámenes médicos previo a su contratación, la empresa deberá mantener constancia de salud actualizada, documentada y renovarse como mínimo cada seis meses.</p>
	<p>7.3.3 Se deberá regular el tráfico de manipuladores y visitantes en las áreas de preparación de alimentos.</p>
<p>Artículo 2. Punto 1. (g) Control de las condiciones de salud de los empleados: Cualquier empleado que padezca alguna enfermedad infecciosa o tenga alguna lesión abierta debe ser retirado del área de proceso hasta que mejore su condición de salud.</p>	<p>7.3.4 No deberá permitirse el acceso a ninguna área de manipulación de alimentos a las personas de las que se sabe o se sospecha que padecen o son portadoras de alguna enfermedad que eventualmente pueda transmitirse por medio de los alimentos. Cualquier persona que se encuentre en esas condiciones, deberá informar inmediatamente a la dirección de la empresa sobre los síntomas que presenta y someterse a examen médico, si así lo indican las razones clínicas o epidemiológicas.</p>

<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 81 DE 31 DE MARZO DE 2003 QUE MODIFICA EL DECRETO EJECUTIVO 352 DE 2001, SOBRE LOS PROCEDIMIENTOS ESTANDARIZADOS DE LAS OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION, LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y EL SISTEMA DE ANALISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRITICOS EN LAS PLANTAS Y ESTABLECIMIENTOS.</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 1784 DE 17 DE NOV. DE 2014 QUE ADOPTA, EN TODAS SUS PARTES, EL TEXTO NORMATIVO Y LOS ANEXOS DEL REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.01.33:06 SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS.</p>
	<p>7.3.5 Entre los síntomas que deberán comunicarse al encargado del establecimiento para que se examine la necesidad de someter a una persona a examen médico y excluirla temporalmente de la manipulación de alimentos, cabe señalar los siguientes:</p> <p>a) Ictericia b) Diarrea c) Vómitos d) Fiebre e) Dolor de garganta con fiebre f) Lesiones de la piel visiblemente infectadas (furúnculos, cortes, etc.) g) Secreción de oídos, ojos o nariz.</p>
	<p>8. CONTROL EN EL PROCESO Y EN LA PRODUCCIÓN</p>
	<p>8.1 Materias primas</p>
	<p>a) Se deberá controlar diariamente la potabilidad del agua y registrar los resultados en un formulario diseñado para tal fin; además, evaluar periódicamente la calidad del agua a través de análisis físico-químico y bacteriológico.</p>
	<p>b) El establecimiento no deberá aceptar ninguna materia prima o ingrediente que presente indicios de contaminación o infestación.</p>

	c) Todo fabricante de alimentos, deberá emplear en la elaboración de éstos, materias primas que reúnan condiciones sanitarias que garanticen su inocuidad y el cumplimiento con los estándares establecidos, para lo cual deberá contar con un sistema documentado de control de materias primas, el cual debe contener información sobre: especificaciones del producto, fecha de vencimiento, número de lote, proveedor, entradas y salidas.
	8.2 Operaciones de manufactura
Artículo 2. Punto 2. (c) Control de la producción y proceso: Todas las operaciones de producción y/o procesamiento hasta el empaçado, incluida la rotulación; deben realizarse de acuerdo a los principios básicos de higiene.	Todo el proceso de fabricación de alimentos, incluyendo las operaciones de envasado y almacenamiento deberán realizarse en óptimas condiciones sanitarias siguiendo los procedimientos establecidos en el Manual de Procedimientos Operativos, el cual debe incluir: a) Diagramas de flujo, considerando todas las operaciones unitarias del proceso y el análisis de los peligros microbiológicos, físicos y químicos a los cuales están expuestos los productos durante su elaboración.
Artículo 2. Punto 2. (b) Equipo y utensilios: Si existieran cámaras de enfriamiento y congelación, éstas deben contar con un termógrafo para el registro de las temperaturas y su posterior archivo. El archivo debe conservarse por dos años, como mínimo. Artículo 2. Punto 2. (c) Control de la producción y proceso: debe mantenerse la cadena de frío, en donde se requiera.	b) Controles necesarios para reducir el crecimiento potencial de microorganismos y evitar la contaminación del alimento; tales como: tiempo, temperatura, pH y humedad.
Artículo 2. Punto 1. (e) Protección de los alimentos con adulterantes: La planta debe evitar que se contaminen los productos, materiales para empaçar y superficies de contacto, ya sea con agentes físicos, químicos o biológicos.	c) Medidas efectivas para proteger el alimento contra la contaminación con metales o cualquier otro material extraño. Este requerimiento se puede cumplir utilizando imanes, detectores de metal o cualquier otro medio aplicable.

<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 81 DE 31 DE MARZO DE 2003 QUE MODIFICA EL DECRETO EJECUTIVO 352 DE 2001, SOBRE LOS PROCEDIMIENTOS ESTANDARIZADOS DE LAS OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION, LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y EL SISTEMA DE ANALISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRITICOS EN LAS PLANTAS Y ESTABLECIMIENTOS.</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 1784 DE 17 DE NOV. DE 2014 QUE ADOPTA, EN TODAS SUS PARTES, EL TEXTO NORMATIVO Y LOS ANEXOS DEL REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.01.33:06 SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS.</p>
<p>Artículo 2. Punto 2. (a) Edificaciones y facilidades: Las áreas del proceso deben estar delimitadas y mantener las áreas sucias bien separadas.</p>	<p>d) Medidas necesarias para prever la contaminación cruzada.</p>
	<p>8.3 Envasado</p>
	<p>a) Todo el material que se emplee para el envasado deberá almacenarse en lugares adecuados para tal fin y en condiciones de sanidad y limpieza.</p>
	<p>b) El material deberá garantizar la integridad del producto que ha de envasarse, bajo las condiciones previstas de almacenamiento.</p>
	<p>c) Los envases o recipientes no deberán haber sido utilizados para ningún fin que pueda dar lugar a la contaminación del producto.</p>
	<p>d) Los envases o recipientes deberán inspeccionarse y tratarse inmediatamente antes del uso, a fin de tener la seguridad de que se encuentren en buen estado, limpios y desinfectados.</p>
	<p>e) En la zona de envasado o llenado solo deberán permanecer los recipientes necesarios.</p>
	<p>8.4 Documentación y Registro</p>
	<p>a) Deberán mantenerse registros apropiados de la elaboración, producción y distribución, conservándolos durante un período superior al de la duración de la vida útil del alimento.</p>

<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 81 DE 31 DE MARZO DE 2003 QUE MODIFICA EL DECRETO EJECUTIVO 352 DE 2001, SOBRE LOS PROCEDIMIENTOS ESTANDARIZADOS DE LAS OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION, LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y EL SISTEMA DE ANALISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRITICOS EN LAS PLANTAS Y ESTABLECIMIENTOS.</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 1784 DE 17 DE NOV. DE 2014 QUE ADOPTA, EN TODAS SUS PARTES, EL TEXTO NORMATIVO Y LOS ANEXOS DEL REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.01.33:06 SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS.</p>
	<p>b) Toda planta deberá contar con los manuales y procedimientos establecidos en este Reglamento, así como mantener los registros necesarios que permitan la verificación de la ejecución de los mismos.</p>
	<p>8.5 Almacenamiento y Distribución</p>
<p>Artículo 2. Punto 1. (e) Los empaques, materias primas y otros ingredientes deben inspeccionarse a su recibo y almacenarse de forma adecuada, que no permita su contaminación. Artículo 2. Punto 2. (c) Control de la producción y proceso: Las materias primas y otros ingredientes deben ser inspeccionados, manejados y almacenados adecuadamente.</p>	<p>8.5.1 La materia prima, producto semielaborado y los productos terminados deberán almacenarse y transportarse en condiciones apropiadas que impidan la proliferación de microorganismos y que protejan contra la alteración del producto o los daños al recipiente o envases.</p>
	<p>8.5.2 Durante el almacenamiento deberá ejercerse una inspección periódica de materia prima y productos terminados, a fin de garantizar su inocuidad.</p>
	<p>a) En las bodegas para almacenar las materias primas, materiales de empaque, productos intermedios y productos terminados, deben utilizarse tarimas adecuadas, que permitan mantenerlos a una distancia mínima de 15 cm. sobre el piso y estar separadas por 50 cm como mínimo entre sí y de la pared, deben respetar las especificaciones de estiba. Debe existir una adecuada organización y separación entre materias primas aceptadas y rechazadas y entre esas y el producto terminado.</p>

<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 81 DE 31 DE MARZO DE 2003 QUE MODIFICA EL DECRETO EJECUTIVO 352 DE 2001, SOBRE LOS PROCEDIMIENTOS ESTANDARIZADOS DE LAS OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION, LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y EL SISTEMA DE ANALISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRITICOS EN LAS PLANTAS Y ESTABLECIMIENTOS.</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 1784 DE 17 DE NOV. DE 2014 QUE ADOPTA, EN TODAS SUS PARTES, EL TEXTO NORMATIVO Y LOS ANEXOS DEL REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.01.33:06 SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS.</p>
	<p>b) La puerta de recepción de materia prima a la bodega, debe estar separada de la puerta de despacho del producto terminado, y ambas deben estar techadas de forma tal que se cubran las rampas de carga y descarga respectivamente.</p>
<p>Artículo 2. Punto 2. (c) Control de la producción y proceso: el transporte y distribución del producto terminado deben hacerse en condiciones que se evite contaminación física, química o biológica y deben hacerse análisis de laboratorio frecuentes para verificar la eficacia de los controles.</p>	<p>8.5.3 Los vehículos de transporte pertenecientes a la empresa alimentaria o contratados por la misma deberán estar autorizados por la autoridad competente debiendo estar adecuados de manera que no contaminan los alimentos o el envase.</p>
	<p>8.5.4 Los vehículos de transporte deberán realizar las operaciones de carga y descarga fuera de los lugares de elaboración de los alimentos, debiéndose evitar la contaminación de los mismos y del aire por los gases de combustión.</p>
	<p>8.5.5 Los vehículos destinados al transporte de alimentos refrigerados o congelados, deberán contar con medios que permitan verificar la humedad, y el mantenimiento de la temperatura adecuada.</p>

<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 81 DE 31 DE MARZO DE 2003 QUE MODIFICA EL DECRETO EJECUTIVO 352 DE 2001, SOBRE LOS PROCEDIMIENTOS ESTANDARIZADOS DE LAS OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION, LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y EL SISTEMA DE ANALISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRITICOS EN LAS PLANTAS Y ESTABLECIMIENTOS.</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 1784 DE 17 DE NOV. DE 2014 QUE ADOPTA, EN TODAS SUS PARTES, EL TEXTO NORMATIVO Y LOS ANEXOS DEL REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.01.33:06 SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS.</p>
	<p>9. VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN</p>
	<p>9.1 Para verificar que las fábricas de alimentos y bebidas procesados cumplan con lo establecido en el presente Reglamento, la autoridad competente del Estado Parte en donde se encuentre ubicada la misma, aplicará la ficha de inspección de buenas prácticas de manufactura para fábrica de alimentos y Bebidas Procesados aprobada por los Estados Parte. Esta ficha deberá ser llenada de conformidad con la Guía para el Llenado de la Ficha de Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura para Fábricas de Alimentos y Bebidas Procesados.</p>
	<p>9.2 Las plantas que soliciten licencia sanitaria o permiso de funcionamiento a partir de la vigencia de este Reglamento, cumplirán con el puntaje mínimo de 81, de conformidad a lo establecido en la Guía para el Llenado de la Ficha de Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura para Fábricas de Alimentos y Bebidas Procesados.</p>
	<p>Artículo 2. El presente Reglamento Técnico es de obligatorio cumplimiento y prevalece sobre la normativa panameña vigente esta última se aplicará en toda aquello que no sea contrario a este Decreto Ejecutivo.</p>

<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 81 DE 31 DE MARZO DE 2003 QUE MODIFICA EL DECRETO EJECUTIVO 352 DE 2001, SOBRE LOS PROCEDIMIENTOS ESTANDARIZADOS DE LAS OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION, LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y EL SISTEMA DE ANALISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRITICOS EN LAS PLANTAS Y ESTABLECIMIENTOS.</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 1784 DE 17 DE NOV. DE 2014 QUE ADOPTA, EN TODAS SUS PARTES, EL TEXTO NORMATIVO Y LOS ANEXOS DEL REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.01.33:06 SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS.</p>
	<p>Artículo 5. Dado que el punto 7.3.2 del presente Reglamento Técnico establece que el personal de la empresa debe renovar la constancia de salud como mínimo cada seis meses, se mantienen los controles de salud anual establecidos en el Decreto ejecutivo N ° 94 de 8 de abril de 1997.</p>
	<p>Artículo 6. Se mantiene la obligación de los establecimientos de nombrar a una persona responsable de supervisar y registrar las actividades relacionadas a los Procedimientos estandarizados de las Operaciones de Limpieza y Desinfección y a las Buenas Prácticas de Manufactura, conforme lo establecido en el artículo 2 del Decreto Ejecutivo N ° 352 de 10 de octubre de 2001 y el artículo 2 del Decreto Ejecutivo N ° 81 de 31 de marzo de 2003.</p>
	<p>Artículo 7. El presente Decreto Ejecutivo se complementará con el Decreto Ejecutivo N ° 352 de 10 de octubre de 2001, el Decreto Ejecutivo N ° 81 de 31 de marzo de 2003, el Decreto Ejecutivo N ° 94 de 8 de abril de 1997, el Decreto Número N ° 256 de 13 de junio de 1962, las normas especiales sobre la materia en los sectores pesquero, bovino, avícola y porcino y las demás normas complementarias.</p>

Del Cuadro N ° 3., se pueden realizar las siguientes observaciones:

- El Decreto Ejecutivo 1784 presenta en mayor detalle las directrices a cumplir sobre las BPM y POES en comparación con el Decreto ejecutivo 81. El cual contempla la necesidad y obligatoriedad de contar por escrito con los Planes de limpieza y desinfección, Plan de mantenimiento preventivo, Plan de manejo de desechos, manual de operaciones y trazabilidad en los procesos.
- El Decreto Ejecutivo 1784 establece en su Artículo 2, que tiene prevalencia sobre la normativa panameña vigente; sin embargo, a la fecha no se ha derogado el decreto 81.
- En el Artículo 6 y 7 se hace mención a normativa más antigua (Decreto Ejecutivo 352 de 2001, Decreto Ejecutivo 94 de 1997, Decreto 256 de 1962) para que sean utilizadas como complemento, puesto que ninguna ha sido derogada hasta la fecha, sin embargo, la información dentro de esta normativa es la misma que se describe en el Decreto 1784 pero con menor grado de detalles técnicos. Solo algunos requisitos de esta antigua normativa no están contemplados en el Decreto Ejecutivo 1784, estos son: el tiempo de vigencia del carné de salud y la obligatoriedad de contar con un encargado del sistema de control de calidad. Lo anterior se podría remediar añadiendo estas dos directrices al nuevo decreto.
- En el Artículo 7 se menciona a la normativa especial sobre la materia en los sectores pesquero, bovino, avícola y porcino como normas complementarias; pero estas normas también presentan en su contenido directrices idénticas a las establecidas por Decreto Ejecutivo 1784, lo que representa disposiciones duplicadas y genera duda sobre cual normativa seguir en un punto determinado.

Cuadro No. 4. – Condiciones sanitarias de los establecimientos procesadores de alimentos.

Mediante el siguiente cuadro comparativo de la normativa sobre las condiciones sanitarias de plantas de procesamiento de rubros específicos (bovino y aves), se pretende determinar si existen contradicciones, duplicidades, actualización, calidad y alcance de las disposiciones que conforman dicha normativa.

DECRETO EJECUTIVO N ° 368 DE 27 DE SEPT.1995 DE 2016 POR EL CUAL SE REGLAMENTA Y DICTAN DISPOSICIONES SANITARIAS SOBRE LA PRODUCCION, SACRIFICIO, PROCESAMIENTO E INSPECCION DE AVES Y SUS SUB.PRODUCTOS EN EL TERRITORIO NACIONAL	DECRETO EJECUTIVO N ° 121 DE 15 DE ABRIL DE 2016 QUE DICTA EL REGLAMENTO DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA CARNE BOVINA EN LA REPÚBLICA DE PANAMÁ.	DECRETO EJECUTIVO N ° 1784 DE 17 DE NOV. DE 2014 QUE ADOPTA, EN TODAS SUS PARTES, EL TEXTO NORMATIVO Y LOS ANEXOS DEL REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.01.33:06 SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS.
		5. CONDICIONES DE LOS EDIFICIOS
		5.1 Planta y sus alrededores
		5.1.1 Alrededores

<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 368 DE 27 DE SEPT.1995 DE 2016 POR EL CUAL SE REGLAMENTA Y DICTAN DISPOSICIONES SANITARIAS SOBRE LA PRODUCCION, SACRIFICIO, PROCESAMIENTO E INSPECCION DE AVES Y SUS SUB.PRODUCTOS EN EL TERRITORIO NACIONAL</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 121 DE 15 DE ABRIL DE 2016 QUE DICTA EL REGLAMENTO DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA CARNE BOVINA EN LA REPÚBLICA DE PANAMÁ.</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 1784 DE 17 DE NOV. DE 2014 QUE ADOPTA, EN TODAS SUS PARTES, EL TEXTO NORMATIVO Y LOS ANEXOS DEL REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.01.33:06 SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS.</p>
	<p>Artículo 55. Los alrededores de una planta de proceso de carne se mantendrán en buenas condiciones que protejan contra la contaminación de los mismos. Entre las actividades que se deben aplicar para mantener los alrededores limpios se incluyen, pero no se limitan a:</p> <p>1. Almacenamiento en forma adecuada del equipo en desuso, remover desechos sólidos y desperdicios, recortar la grama, eliminar la hierba y todo aquello dentro de las inmediaciones del edificio, que pueda constituir una atracción o refugio para los insectos y roedores.</p>	<p>Los alrededores de una planta que elabora alimentos se mantendrán en buenas condiciones que protejan contra la contaminación de los mismos. Entre las actividades que se deben aplicar para mantener los alrededores limpios se incluyen, pero no se limitan: a) Almacenamiento en forma adecuada del equipo en desuso, remover desechos sólidos y desperdicios, recortar la grama, eliminar la hierba y todo aquello dentro de las inmediaciones del edificio, que pueda constituir una atracción o refugio para los insectos y roedores.</p>
	<p>2. Mantener patios y lugares de estacionamiento limpios para que estos no constituyan una fuente de contaminación.</p>	<p>b) Mantener patios y lugares de estacionamiento limpios para que estos no constituyan una fuente de contaminación.</p>

<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 368 DE 27 DE SEPT.1995 DE 2016 POR EL CUAL SE REGLAMENTA Y DICTAN DISPOSICIONES SANITARIAS SOBRE LA PRODUCCION, SACRIFICIO, PROCESAMIENTO E INSPECCION DE AVES Y SUS SUB.PRODUCTOS EN EL TERRITORIO NACIONAL</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 121 DE 15 DE ABRIL DE 2016 QUE DICTA EL REGLAMENTO DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA CARNE BOVINA EN LA REPÚBLICA DE PANAMÁ.</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 1784 DE 17 DE NOV. DE 2014 QUE ADOPTA, EN TODAS SUS PARTES, EL TEXTO NORMATIVO Y LOS ANEXOS DEL REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.01.33:06 SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS.</p>
	<p>3. Mantenimiento adecuado de los drenajes para evitar contaminación e infestación.</p>	<p>c) Mantenimiento adecuado de los drenajes para evitar contaminación e infestación.</p>
	<p>4. Operación en forma adecuada de los sistemas para el tratamiento de desechos.</p>	<p>d) Operación en forma adecuada de los sistemas para el tratamiento de desechos.</p>
		<p>5.1.2 Ubicación</p>
		<p>Los establecimientos deberán estar situados en zonas no expuestas a un medio ambiente contaminado y a actividades industriales que constituyan una amenaza grave de contaminación de los alimentos.</p>
		<p>Además de estar libre de olores desagradables y no expuestas a inundaciones, separadas de cualquier ambiente utilizado como vivienda, retiro de manera eficaz de los desechos, tanto sólidos como líquidos.</p>

<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 368 DE 27 DE SEPT.1995 DE 2016 POR EL CUAL SE REGLAMENTA Y DICTAN DISPOSICIONES SANITARIAS SOBRE LA PRODUCCION, SACRIFICIO, PROCESAMIENTO E INSPECCION DE AVES Y SUS SUB.PRODUCTOS EN EL TERRITORIO NACIONAL</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 121 DE 15 DE ABRIL DE 2016 QUE DICTA EL REGLAMENTO DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA CARNE BOVINA EN LA REPÚBLICA DE PANAMÁ.</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 1784 DE 17 DE NOV. DE 2014 QUE ADOPTA, EN TODAS SUS PARTES, EL TEXTO NORMATIVO Y LOS ANEXOS DEL REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.01.33:06 SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS.</p>
		<p>Las vías de acceso y patios de maniobra deben encontrarse pavimentados, adoquinados, asfaltados o similares, a fin de evitar la contaminación de los alimentos con polvo.</p>
		<p>Además, su funcionamiento no debe ocasionar molestias a la comunidad, todo esto sin perjuicio de lo establecido en la normativa vigente en cuanto a planes de ordenamiento urbano y legislación ambiental.</p>
		<p>5.2 Instalaciones Físicas del Área de Proceso y Almacenamiento</p>
		<p>5.2.1 Diseño</p>
	<p>Artículo 56. Las instalaciones físicas de la planta, su diseño, construcción obedecerán a lo siguiente: 1. Los edificios y estructuras de la</p>	<p>a) Los edificios y estructuras de la planta serán de un tamaño, construcción y diseño que faciliten su mantenimiento y las operaciones</p>

<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 368 DE 27 DE SEPT.1995 DE 2016 POR EL CUAL SE REGLAMENTA Y DICTAN DISPOSICIONES SANITARIAS SOBRE LA PRODUCCION, SACRIFICIO, PROCESAMIENTO E INSPECCION DE AVES Y SUS SUB.PRODUCTOS EN EL TERRITORIO NACIONAL</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 121 DE 15 DE ABRIL DE 2016 QUE DICTA EL REGLAMENTO DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA CARNE BOVINA EN LA REPÚBLICA DE PANAMÁ.</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 1784 DE 17 DE NOV. DE 2014 QUE ADOPTA, EN TODAS SUS PARTES, EL TEXTO NORMATIVO Y LOS ANEXOS DEL REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.01.33:06 SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS.</p>
	<p>planta serán de un tamaño, construcción y diseño que faciliten su mantenimiento y las operaciones sanitarias para cumplir con el propósito de la elaboración y manejo de los alimentos, protección del producto terminado cuyos planos son aprobados por la autoridad competente.</p>	<p>sanitarias para cumplir con el propósito de la elaboración y manejo de los alimentos, protección del producto terminado, y contra la contaminación cruzada.</p>
	<p>2. Las plantas deben estar diseñadas de manera tal que estén protegidas del ambiente exterior mediante paredes y que exista flujo adecuado de ventilación del área limpia hacia la sucia. Los edificios e instalaciones deben ser de tal manera que impidan que entren animales, insectos, roedores y/o plagas u otros contaminantes del medio como humo, polvo, vapor u otros, mantenerse en buen estado sin fugas, grietas, corrosión o estancamientos.</p>	<p>b) Las industrias de alimentos deben estar diseñadas de manera tal que estén protegidas del ambiente exterior mediante paredes. Los edificios e instalaciones deberán ser de tal manera que impidan que entren animales, insectos, roedores y/o plagas u otros contaminantes del medio como humo, polvo, vapor u otros.</p>

<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 368 DE 27 DE SEPT.1995 DE 2016 POR EL CUAL SE REGLAMENTA Y DICTAN DISPOSICIONES SANITARIAS SOBRE LA PRODUCCION, SACRIFICIO, PROCESAMIENTO E INSPECCION DE AVES Y SUS SUB.PRODUCTOS EN EL TERRITORIO NACIONAL</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 121 DE 15 DE ABRIL DE 2016 QUE DICTA EL REGLAMENTO DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA CARNE BOVINA EN LA REPÚBLICA DE PANAMÁ.</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 1784 DE 17 DE NOV. DE 2014 QUE ADOPTA, EN TODAS SUS PARTES, EL TEXTO NORMATIVO Y LOS ANEXOS DEL REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.01.33:06 SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS.</p>
	<p>3. Los ambientes del edificio deben incluir un área específica para vestidores, con muebles adecuados para guardar implementos de uso personal, aprobados según las normas vigentes.</p>	<p>c) Los ambientes del edificio deben incluir un área específica para vestidores, con muebles adecuados para guardar implementos de uso personal y un área específica para ingerir alimentos.</p>
	<p>El diseño y construcción de las instalaciones debe permitir una limpieza fácil y adecuada, así como la debida inspección.</p>	<p>d) Las instalaciones deben permitir una limpieza fácil y adecuada, así como la debida inspección.</p>
	<p>5. Se debe contar con los croquis de la planta física que permitan ubicar las áreas relacionadas con los flujos de los procesos productivos.</p>	<p>e) Se debe contar con los planos o croquis de la planta física que permitan ubicar las áreas relacionadas con los flujos de los procesos productivos.</p>

<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 368 DE 27 DE SEPT.1995 DE 2016 POR EL CUAL SE REGLAMENTA Y DICTAN DISPOSICIONES SANITARIAS SOBRE LA PRODUCCION, SACRIFICIO, PROCESAMIENTO E INSPECCION DE AVES Y SUS SUB.PRODUCTOS EN EL TERRITORIO NACIONAL</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 121 DE 15 DE ABRIL DE 2016 QUE DICTA EL REGLAMENTO DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA CARNE BOVINA EN LA REPÚBLICA DE PANAMÁ.</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 1784 DE 17 DE NOV. DE 2014 QUE ADOPTA, EN TODAS SUS PARTES, EL TEXTO NORMATIVO Y LOS ANEXOS DEL REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.01.33:06 SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS.</p>
<p>ARTÍCULO 15. Punto 2. Funcionamiento (I.) Las dependencias de sacrificio y faenado deberán contar con la capacidad suficiente para que las diferentes operaciones e inspección sanitaria puedan efectuarse con holgura y comodidad.</p>	<p>6. Distribución: Las industrias de alimentos deben disponer del espacio suficiente para cumplir satisfactoriamente con todas las operaciones de producción, con los flujos de procesos productivos separados, colocación de equipo, y realizar operaciones de limpieza. Los espacios de trabajo entre el equipo y las paredes deben ser de por lo menos 50 cm. y sin obstáculos, de manera que permita a los empleados realizar sus deberes de limpieza en forma adecuada.</p>	<p>f) Distribución. Las industrias de alimentos deben disponer del espacio suficiente para cumplir satisfactoriamente con todas las operaciones de producción, con los flujos de procesos productivos separados, colocación de equipo, y realizar operaciones de limpieza. Los espacios de trabajo entre el equipo y las paredes deben ser de por lo menos 50 cm y sin obstáculos, de manera que permita a los empleados realizar sus deberes de limpieza en forma adecuada.</p>
	<p>7. Materiales de Construcción: Todos los materiales de construcción de los edificios e instalaciones deben ser de naturaleza tal que no transmitan ninguna sustancia no deseada al alimento.</p>	<p>g) Materiales de Construcción: Todos los materiales de construcción de los edificios e instalaciones deben ser de naturaleza tal que no transmitan ninguna sustancia no deseada al alimento.</p>

<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 368 DE 27 DE SEPT.1995 DE 2016 POR EL CUAL SE REGLAMENTA Y DICTAN DISPOSICIONES SANITARIAS SOBRE LA PRODUCCION, SACRIFICIO, PROCESAMIENTO E INSPECCION DE AVES Y SUS SUB.PRODUCTOS EN EL TERRITORIO NACIONAL</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 121 DE 15 DE ABRIL DE 2016 QUE DICTA EL REGLAMENTO DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA CARNE BOVINA EN LA REPÚBLICA DE PANAMÁ.</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 1784 DE 17 DE NOV. DE 2014 QUE ADOPTA, EN TODAS SUS PARTES, EL TEXTO NORMATIVO Y LOS ANEXOS DEL REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.01.33:06 SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS.</p>
	<p>Las edificaciones deben ser de construcción sólida, y mantenerse en buen estado.</p>	<p>Las edificaciones deben ser de construcción sólida, y mantenerse en buen estado.</p>
	<p>En el área de producción no se permite la madera como material de construcción ni del equipo. Estos materiales deben estar de tal forma que eviten la formación de condensación, mohos sobre las superficies de paredes, techos y equipos.</p>	<p>h) En el área de producción no se permite la madera como uno de los materiales de construcción.</p>
		<p>5.2.2 Pisos</p>
	<p>Artículo 58. Los pisos deben ser de materiales impermeables, lavables y antideslizantes que no tengan efectos tóxicos para el uso al que se destinan; además deben estar contruidos de manera que faciliten su limpieza y desinfección. Considerando que:</p>	<p>a) Los pisos deberán ser de materiales impermeables, lavables y antideslizantes que no tengan efectos tóxicos para el uso al que se destinan; además deberán estar contruidos de manera que faciliten su limpieza y desinfección.</p>

<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 368 DE 27 DE SEPT.1995 DE 2016 POR EL CUAL SE REGLAMENTA Y DICTAN DISPOSICIONES SANITARIAS SOBRE LA PRODUCCION, SACRIFICIO, PROCESAMIENTO E INSPECCION DE AVES Y SUS SUB.PRODUCTOS EN EL TERRITORIO NACIONAL</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 121 DE 15 DE ABRIL DE 2016 QUE DICTA EL REGLAMENTO DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA CARNE BOVINA EN LA REPÚBLICA DE PANAMÁ.</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 1784 DE 17 DE NOV. DE 2014 QUE ADOPTA, EN TODAS SUS PARTES, EL TEXTO NORMATIVO Y LOS ANEXOS DEL REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.01.33:06 SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS.</p>
	<p>1. Los pisos no deben tener grietas ni irregularidades en su superficie o uniones.</p>	<p>b) Los pisos no deben tener grietas ni irregularidades en su superficie o uniones.</p>
	<p>2. Las uniones entre los pisos y tus paredes deben ser redondeadas para facilitar su limpieza y evitar la acumulación de materiales que favorezcan la contaminación.</p>	<p>c) Las uniones entre los pisos y las paredes deben ser redondeadas para facilitar su limpieza y evitar la acumulación de materiales que favorezcan la contaminación.</p>
	<p>3. Los pisos deben tener desagües y una pendiente adecuados, que permitan la evacuación rápida del agua y evite la formación de charcos.</p>	<p>d) Los pisos deben tener desagües y una pendiente adecuados, que permitan la evacuación rápida del agua y evite la formación de charcos.</p>
<p>ARTICULO 15 Punto 1. Estructura e Instalaciones (i.) Los pisos deben ser de materiales resistentes al álcalis y ácidos con declive entre 1.5 y 3 en dirección a los drenajes.</p>	<p>4. Según el caso, los pisos deben construirse con materiales resistente al deterioro por contacto con sustancias químicas y maquinaria.</p>	<p>e) Según el caso, los pisos deben construirse con materiales resistentes al deterioro por contacto con sustancias químicas y maquinaria.</p>
	<p>5. Los pisos de las bodegas deben ser de material que soporte el peso de los materiales almacenados y el tránsito de los montacargas.</p>	<p>f) Los pisos de las bodegas deben ser de material que soporte el peso de los materiales almacenados y el tránsito de los montacargas.</p>

<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 368 DE 27 DE SEPT.1995 DE 2016 POR EL CUAL SE REGLAMENTA Y DICTAN DISPOSICIONES SANITARIAS SOBRE LA PRODUCCION, SACRIFICIO, PROCESAMIENTO E INSPECCION DE AVES Y SUS SUB.PRODUCTOS EN EL TERRITORIO NACIONAL</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 121 DE 15 DE ABRIL DE 2016 QUE DICTA EL REGLAMENTO DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA CARNE BOVINA EN LA REPÚBLICA DE PANAMÁ.</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 1784 DE 17 DE NOV. DE 2014 QUE ADOPTA, EN TODAS SUS PARTES, EL TEXTO NORMATIVO Y LOS ANEXOS DEL REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.01.33:06 SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS.</p>
	<p>Artículo 59. Las paredes de las plantas deben cumplir con lo siguiente:</p>	<p>5.2.3 Paredes</p>
	<p>1. Las paredes exteriores pueden ser construidas de concreto, ladrillo o bloque de concreto y de estructuras prefabricadas de diversos materiales.</p>	<p>a) Las paredes exteriores pueden ser construidas de concreto, ladrillo o bloque de concreto y aun en estructuras prefabricadas de diversos materiales.</p>
<p>ARTICULO 15 Punto 1. Estructura e Instalaciones (b.) Las paredes deben ser de material incapaz de producir contaminaciones, de material impermeable de superficie lisa de fácil desinfección a una altura de 3.0 metros de la zona de desangrado, desplume y eviscerado.</p>	<p>2. Las paredes interiores en particular en las áreas de proceso deben ser construidas o revestidos con materiales impermeables, no absorbentes, lisos, fáciles de lavar y desinfectar, si se pintaran las paredes deben ser de color claro aprobadas y sin grietas.</p>	<p>b) Las paredes interiores, se deben revestir con materiales impermeables, no absorbentes, lisos, fáciles de lavar y desinfectar, pintadas de color claro y sin grietas.</p>
	<p>3. Las paredes interiores deben contar con una superficie lisa hasta una altura adecuada para la actividad que en ella se realiza, nunca menor a los dos metros (2 m), y deben mantenerse en buen estado de conservación.</p>	<p>c) Cuando amerite por las condiciones de humedad durante el proceso, las paredes deben estar recubiertas con un material lavable hasta una altura mínima de 1.5 metros.</p>

<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 368 DE 27 DE SEPT.1995 DE 2016 POR EL CUAL SE REGLAMENTA Y DICTAN DISPOSICIONES SANITARIAS SOBRE LA PRODUCCION, SACRIFICIO, PROCESAMIENTO E INSPECCION DE AVES Y SUS SUB.PRODUCTOS EN EL TERRITORIO NACIONAL</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 121 DE 15 DE ABRIL DE 2016 QUE DICTA EL REGLAMENTO DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA CARNE BOVINA EN LA REPÚBLICA DE PANAMÁ.</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 1784 DE 17 DE NOV. DE 2014 QUE ADOPTA, EN TODAS SUS PARTES, EL TEXTO NORMATIVO Y LOS ANEXOS DEL REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.01.33:06 SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS.</p>
<p>ARTICULO 15 Punto 1. Estructura e Instalaciones (c.) Las uniones de las paredes entre sí con el suelo y techo serán cóncavas no presentando ángulos ni aristas varias.</p>	<p>4. En el encuentro de las paredes con los pisos, techos y paredes entre sí, el ángulo que forman estos será redondeados en forma cóncava para facilitar la limpieza, desinfección y evitar el depósito de suciedad.</p>	<p>d) Las uniones entre una pared y otra, así como entre éstas y los pisos, deben ser cóncavas.</p>
	<p>Artículo 60. Los techos, cielos rasos extractores e instalaciones suspendidas deben estar construidos y acabados:</p>	<p>5.2.4 Techos</p>
<p>ARTICULO 15 Punto 1. Estructura e Instalaciones (d.) Los techos deberán ser construidos de modo que se impida la acumulación de suciedades y condensación de vapores y de fácil limpieza. El forro debe ser de material resistente.</p>	<p>1. De forma que reduzcan la acumulación de suciedad, la condensación, y la formación de mohos y costras que puedan contaminar los alimentos, así como el desprendimiento de partículas.</p>	<p>a) Los techos deberán estar construidos y acabados de forma lisa de manera que reduzcan al mínimo la acumulación de suciedad, la condensación, y la formación de mohos y costras que puedan contaminar los alimentos, así como el desprendimiento de partículas.</p>
	<p>2. Cuando se utilicen cielos falsos deben ser lisos, sin uniones y de fácil limpieza y de material aprobado por la autoridad competente.</p>	<p>b) Son permitidos los techos con cielos falsos los cuales deben ser lisos y fáciles de limpiar.</p>

<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 368 DE 27 DE SEPT.1995 DE 2016 POR EL CUAL SE REGLAMENTA Y DICTAN DISPOSICIONES SANITARIAS SOBRE LA PRODUCCION, SACRIFICIO, PROCESAMIENTO E INSPECCION DE AVES Y SUS SUB.PRODUCTOS EN EL TERRITORIO NACIONAL</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 121 DE 15 DE ABRIL DE 2016 QUE DICTA EL REGLAMENTO DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA CARNE BOVINA EN LA REPÚBLICA DE PANAMÁ.</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 1784 DE 17 DE NOV. DE 2014 QUE ADOPTA, EN TODAS SUS PARTES, EL TEXTO NORMATIVO Y LOS ANEXOS DEL REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.01.33:06 SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS.</p>
		5.2.5 Ventanas y Puertas
	<p>Artículo 61. Las ventanas deben ser fáciles de limpiar, estar construidas de modo que impidan la entrada de agua, plagas y acumulación de suciedad, y cuando el caso lo amerite estar provistas de malla contra insectos que sea fácil de desmontar y limpiar. Los quicios de las ventanas deben ser con declive y de un tamaño que evite la acumulación de polvo e impida su uso para almacenar objetos.</p>	<p>a) Las ventanas deberán ser fáciles de limpiar, estar construidas de modo que impidan la entrada de agua y plagas, y cuando el caso lo amerite estar provistas de malla contra insectos que sea fácil de desmontar y limpiar.</p>
		<p>b) Las ventanas deberán ser fáciles de limpiar, estar construidas de modo que impidan la entrada de agua y plagas, y cuando el caso lo amerite estar provistas de malla contra insectos que sea fácil de desmontar y limpiar.</p>

<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 368 DE 27 DE SEPT.1995 DE 2016 POR EL CUAL SE REGLAMENTA Y DICTAN DISPOSICIONES SANITARIAS SOBRE LA PRODUCCION, SACRIFICIO, PROCESAMIENTO E INSPECCION DE AVES Y SUS SUB.PRODUCTOS EN EL TERRITORIO NACIONAL</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 121 DE 15 DE ABRIL DE 2016 QUE DICTA EL REGLAMENTO DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA CARNE BOVINA EN LA REPÚBLICA DE PANAMÁ.</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 1784 DE 17 DE NOV. DE 2014 QUE ADOPTA, EN TODAS SUS PARTES, EL TEXTO NORMATIVO Y LOS ANEXOS DEL REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.01.33:06 SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS.</p>
<p>ARTICULO 15 Punto 1. Estructura e Instalaciones (k.) Las puertas de acceso a la planta serán tipo oscilante o de vaivén con un mínimo de 1.20 metros con visor de tela metálica o vidrio.</p>	<p>Artículo 62. Las puertas deberán tener una superficie lisa y no absorbente y ser fáciles de limpiar y desinfectar. Deben abrir hacia afuera y estar ajustadas a su marco y en buen estado.</p>	<p>c) Las puertas deberán tener una superficie lisa y no absorbente y ser fáciles de limpiar y desinfectar. Deben abrir hacia afuera y estar ajustadas a su marco y en buen estado.</p>
<p>ARTICULO 15 Punto 1. Estructura e Instalaciones (e). Todas las aberturas al exterior (ventanas, puertas, huecos) deberán estar protegidos con dispositivos para protegerlas del acceso a insectos, roedores y otros animales.</p>	<p>Las puertas que comuniquen al exterior del área de proceso, deben contar con protección para evitar el ingreso de plagas.</p>	<p>d) Las puertas que comuniquen al exterior del área de proceso, deben contar con protección para evitar el ingreso de plagas.</p>
		5.2.6 Iluminación
<p>ARTICULO 15 Punto 1. Estructura e Instalaciones (f.) La iluminación natural y artificial estará en relación con la capacidad y volumen del local evitando que se pueda dar una alteración durante la inspección de los colores de las carnes y vísceras. Los dispositivos de iluminación</p>	<p>Artículo 63. Todo el establecimiento estará iluminado ya sea con luz natural o artificial, de forma tal que posibilite la realización de las tareas y no comprometa la higiene de los alimentos tomando en consideración lo siguiente: 4. La intensidad será de trescientos cincuenta (350) unidades lux (31 pie bujía) como mínimo en los</p>	<p>a) Todo el establecimiento estará iluminado ya sea con luz natural o artificial, de forma tal que posibilite la realización de las tareas y no comprometa la higiene de los alimentos; o con una mezcla de ambas que garantice una intensidad mínima de:</p>

<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 368 DE 27 DE SEPT.1995 DE 2016 POR EL CUAL SE REGLAMENTA Y DICTAN DISPOSICIONES SANITARIAS SOBRE LA PRODUCCION, SACRIFICIO, PROCESAMIENTO E INSPECCION DE AVES Y SUS SUB.PRODUCTOS EN EL TERRITORIO NACIONAL</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 121 DE 15 DE ABRIL DE 2016 QUE DICTA EL REGLAMENTO DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA CARNE BOVINA EN LA REPÚBLICA DE PANAMÁ.</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 1784 DE 17 DE NOV. DE 2014 QUE ADOPTA, EN TODAS SUS PARTES, EL TEXTO NORMATIVO Y LOS ANEXOS DEL REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.01.33:06 SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS.</p>
<p>deberán estar protegidos con mallas u otro material que evite posible contaminación. La iluminación artificial no será inferior a 540 lux en la zona de inspección y 220 bujías pies en las de trabajo.</p>	<p>puestos de trabajo; de quinientos cincuenta (550) unidades lux (51 pie bujía) en los lugares donde se realicen actividades de inspección y clasificación y de un nivel equivalente a doscientos veinte (220) unidades lux (20 pie bujía) mínimo en todos los demás puntos. La luz de los sectores de inspección será de tipo localizada. La Planta debe tener el equipo necesario para la verificación de la intensidad de luz cada vez que sea necesario.</p>	<p>1. 540 Lux (50 candelas/pie²) en todos los puntos de inspección. 2. 220 lux (20 candelas/pie²) en locales de elaboración. 3. 110 lux (10 candelas/pie²) en otras áreas del establecimiento.</p>
	<p>1. Todas las lámparas deben estar paralelas a las líneas de proceso y todos los accesorios de luz artificial ubicados en las áreas de recibo de materia prima, almacenamiento, preparación, y manejo de productos cárnicos, deben constar de protectores de pantalla contra roturas y de fácil limpieza. 2. La iluminación no debe alterar los colores.</p>	<p>b) Las lámparas y todos los accesorios de luz artificial ubicados en las áreas de recibo de materia prima, almacenamiento, preparación, y manejo de los alimentos, deben estar protegidas contra roturas. La iluminación no deberá alterar los colores. Las instalaciones eléctricas en caso de ser exteriores deberán estar</p>

<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 368 DE 27 DE SEPT.1995 DE 2016 POR EL CUAL SE REGLAMENTA Y DICTAN DISPOSICIONES SANITARIAS SOBRE LA PRODUCCION, SACRIFICIO, PROCESAMIENTO E INSPECCION DE AVES Y SUS SUB.PRODUCTOS EN EL TERRITORIO NACIONAL</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 121 DE 15 DE ABRIL DE 2016 QUE DICTA EL REGLAMENTO DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA CARNE BOVINA EN LA REPÚBLICA DE PANAMÁ.</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 1784 DE 17 DE NOV. DE 2014 QUE ADOPTA, EN TODAS SUS PARTES, EL TEXTO NORMATIVO Y LOS ANEXOS DEL REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.01.33:06 SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS.</p>
	<p>3. Las instalaciones eléctricas en caso de ser exteriores deben estar recubiertas por tubos o caños aislantes, no permitiéndose cables colgantes.</p>	<p>recubiertas por tubos o caños aislantes, no permitiéndose cables colgantes sobre las zonas de procesamiento de alimentos.</p>
		<p>5.2.7 Ventilación</p>
	<p>Artículo 65. Debe existir una ventilación adecuada, que evite el calor excesivo, permita la circulación de aire suficiente y evite la condensación de vapores. Se debe contar con un sistema efectivo de extracción de humos y vapores acorde a las necesidades, cuando se requiera.</p>	<p>a) Debe existir una ventilación adecuada para: evitar el calor excesivo, permitir la circulación de aire suficiente, evitar la condensación de vapores y eliminar el aire contaminado de las diferentes áreas.</p>
	<p>La dirección de la corriente de aire no debe de ir nunca de una zona contaminada a una zona limpia y las aberturas de ventilación estarán protegidas por mallas para evitar el ingreso de agentes contaminantes.</p>	<p>b) La dirección de la corriente de aire no deberá ir nunca de una zona contaminada a una zona limpia y las aberturas de ventilación estarán protegidas por mallas para evitar el ingreso de agentes contaminantes.</p>
		<p>5.3 Instalaciones Sanitarias</p>

<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 368 DE 27 DE SEPT.1995 DE 2016 POR EL CUAL SE REGLAMENTA Y DICTAN DISPOSICIONES SANITARIAS SOBRE LA PRODUCCION, SACRIFICIO, PROCESAMIENTO E INSPECCION DE AVES Y SUS SUB.PRODUCTOS EN EL TERRITORIO NACIONAL</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 121 DE 15 DE ABRIL DE 2016 QUE DICTA EL REGLAMENTO DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA CARNE BOVINA EN LA REPÚBLICA DE PANAMÁ.</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 1784 DE 17 DE NOV. DE 2014 QUE ADOPTA, EN TODAS SUS PARTES, EL TEXTO NORMATIVO Y LOS ANEXOS DEL REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.01.33:06 SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS.</p>
		5.3.1 Abastecimiento de agua
<p>ARTICULO 15. Punto 1. Estructura e Instalaciones (p.) El agua a ser utilizada en la planta debe ser potable, limpia y en cantidad suficiente para atender las necesidades de las plantas. La distribución tanto interna como externa debe estar debidamente protegida contra la contaminación. La fuente de abastecimiento de agua potable será identificada para facilitar las labores de inspección y toma de muestra.</p>	<p>Artículo 79. El agua que se utilizará en las plantas de proceso de productos cárnicos debe ser limpia, abundante y potable, con instalaciones adecuadas para su distribución en la planta y su protección contra impurezas y contaminación.</p>	<p>a) Deberá disponerse de un abastecimiento suficiente de agua potable para procesos de producción, su distribución y control de la temperatura, a fin de asegurar la inocuidad de los alimentos, con instalaciones apropiadas para su almacenamiento, de manera que, si ocasionalmente el servicio es suspendido, no se interrumpan los procesos.</p>
		<p>b) El agua que se utilice en las operaciones de limpieza y desinfección de equipos debe ser potable.</p>

<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 368 DE 27 DE SEPT.1995 DE 2016 POR EL CUAL SE REGLAMENTA Y DICTAN DISPOSICIONES SANITARIAS SOBRE LA PRODUCCION, SACRIFICIO, PROCESAMIENTO E INSPECCION DE AVES Y SUS SUB.PRODUCTOS EN EL TERRITORIO NACIONAL</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 121 DE 15 DE ABRIL DE 2016 QUE DICTA EL REGLAMENTO DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA CARNE BOVINA EN LA REPÚBLICA DE PANAMÁ.</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 1784 DE 17 DE NOV. DE 2014 QUE ADOPTA, EN TODAS SUS PARTES, EL TEXTO NORMATIVO Y LOS ANEXOS DEL REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.01.33:06 SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS.</p>
	<p>Artículo 79. Numeral 12. El vapor de agua que entre en contacto directo con alimentos o con superficies que estén en contacto con ello, no debe contener sustancias que puedan ser peligrosas para la salud.</p>	<p>c) El vapor de agua que entre en contacto directo con alimentos o con superficies que estén en contacto con ellos, no debe contener sustancias que puedan ser peligrosas para la salud.</p>
	<p>Artículo 79. Numeral 13. El hielo debe fabricarse con agua potable, y debe manipularse, almacenarse y utilizarse de modo que esté protegido contra la contaminación.</p>	<p>d) El hielo debe fabricarse con agua potable, y debe manipularse, almacenarse y utilizarse de modo que esté protegido contra la contaminación.</p>
		<p>e) El sistema de abastecimiento de agua no potable (por ejemplo, para el sistema contra incendios, la producción de vapor, la refrigeración y otras aplicaciones análogas en las que no contamine los alimentos) deberá ser independiente. Sistemas de agua no potable identificados y no conectados al agua potable ni deberá haber peligro de reflujo.</p>

<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 368 DE 27 DE SEPT.1995 DE 2016 POR EL CUAL SE REGLAMENTA Y DICTAN DISPOSICIONES SANITARIAS SOBRE LA PRODUCCION, SACRIFICIO, PROCESAMIENTO E INSPECCION DE AVES Y SUS SUB.PRODUCTOS EN EL TERRITORIO NACIONAL</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 121 DE 15 DE ABRIL DE 2016 QUE DICTA EL REGLAMENTO DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA CARNE BOVINA EN LA REPÚBLICA DE PANAMÁ.</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 1784 DE 17 DE NOV. DE 2014 QUE ADOPTA, EN TODAS SUS PARTES, EL TEXTO NORMATIVO Y LOS ANEXOS DEL REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.01.33:06 SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS.</p>
	<p>Artículo 76. La tubería estará diseñada, adecuada, instalada y mantenida para:</p>	<p>5.3.2 Tubería</p>
	<p>Llevar a través de la planta la cantidad de agua suficiente para todas las áreas que se requieren.</p>	<p>La tubería será de un tamaño y diseño adecuado e instalada y mantenida para que:</p> <p>a) Lleve a través de la planta la cantidad de agua suficiente para todas las áreas que se requieren.</p>
	<p>Transportar adecuadamente las aguas negras o aguas servidas de la planta contando con un sistema de sifón.</p>	<p>b) Transporte adecuadamente las aguas negras o aguas servidas de la planta.</p>
	<p>Evitar que las aguas negras o aguas servidas constituyan una fuente de contaminación para los alimentos, agua, equipos, utensilios, o crear una condición insalubre.</p>	<p>c) Evite que las aguas negras o aguas servidas constituyan una fuente de contaminación para los alimentos, agua, equipos, utensilios, o crear una condición insalubre.</p>

<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 368 DE 27 DE SEPT.1995 DE 2016 POR EL CUAL SE REGLAMENTA Y DICTAN DISPOSICIONES SANITARIAS SOBRE LA PRODUCCION, SACRIFICIO, PROCESAMIENTO E INSPECCION DE AVES Y SUS SUB.PRODUCTOS EN EL TERRITORIO NACIONAL</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 121 DE 15 DE ABRIL DE 2016 QUE DICTA EL REGLAMENTO DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA CARNE BOVINA EN LA REPÚBLICA DE PANAMÁ.</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 1784 DE 17 DE NOV. DE 2014 QUE ADOPTA, EN TODAS SUS PARTES, EL TEXTO NORMATIVO Y LOS ANEXOS DEL REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.01.33:06 SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS.</p>
	<p>Proveer un drenaje adecuado en los pisos de todas las áreas, donde están sujetos a inundaciones por la limpieza o donde las operaciones normales liberen o descarguen agua, u otros desperdicios líquidos.</p>	<p>d) Proveer un drenaje adecuado en los pisos de todas las áreas, donde están sujetos a inundaciones por la limpieza o donde las operaciones normales liberen o descarguen agua, u otros desperdicios líquidos.</p>
	<p>Las tuberías elevadas se colocarán de manera que no pasen sobre las líneas de procesamiento, salvo cuando se tomen las medidas para que no sean fuente de contaminación.</p>	<p>e) Las tuberías elevadas se colocarán de manera que no pasen sobre las líneas de procesamiento, salvo cuando se tomen las medidas para que no sean fuente de contaminación.</p>
	<p>Prevenir que no exista un reflujo o conexión cruzada entre el sistema de tuberías que descarga los desechos líquidos y el agua potable que se provee a los alimentos o durante la elaboración de los mismos.</p>	<p>f) Prevenir que no exista un retro flujo o conexión cruzada entre el sistema de tubería que descarga los desechos líquidos y el agua potable que se provee a los alimentos o durante la elaboración de los mismos.</p>
		<p>5.4 Manejo y Disposición de Desechos Líquidos</p>
		<p>5.4.1 Drenajes</p>

<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 368 DE 27 DE SEPT.1995 DE 2016 POR EL CUAL SE REGLAMENTA Y DICTAN DISPOSICIONES SANITARIAS SOBRE LA PRODUCCION, SACRIFICIO, PROCESAMIENTO E INSPECCION DE AVES Y SUS SUB.PRODUCTOS EN EL TERRITORIO NACIONAL</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 121 DE 15 DE ABRIL DE 2016 QUE DICTA EL REGLAMENTO DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA CARNE BOVINA EN LA REPÚBLICA DE PANAMÁ.</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 1784 DE 17 DE NOV. DE 2014 QUE ADOPTA, EN TODAS SUS PARTES, EL TEXTO NORMATIVO Y LOS ANEXOS DEL REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.01.33:06 SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS.</p>
<p>ARTICULO 15 Punto 1. Estructura e Instalaciones (j.) Los drenajes deben estar distribuidos en forma eficiente en todas las instalaciones y áreas del matadero con sus respectivos sifones y respiraderos.</p>	<p>Artículo 80. Debe tener sistemas e instalaciones adecuados de desagües y eliminación de desechos.</p>	<p>Deberán tener sistemas e instalaciones adecuados de desagüe y eliminación de desechos.</p>
	<p>1. Estarán diseñados, contruidos y mantenidos de manera que se evite el riesgo de contaminación de los alimentos o del abastecimiento de agua potable.</p>	<p>Estarán diseñados, contruidos y mantenidos de manera que se evite el riesgo de contaminación de los alimentos o del abastecimiento de agua potable.</p>
		<p>Además, deben contar con una rejilla que impida el paso de roedores hacia la planta.</p>
		<p>5.4.2 Instalaciones Sanitarias</p>

	<p>Artículo 77. Cada planta debe contar con el número de servicios sanitarios necesarios, accesibles y adecuados, ventilados e iluminados que cumplan como mínimo con:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Instalaciones sanitarias limpias y en buen estado. 2. Deberán estar separadas por sexo, con ventilación hacia el exterior. 3. Provistos de papel higiénico, jabón, dispositivos con toallas de único uso para secado de manos, basureros, separadas de la sección de proceso y poseerán como mínimo los siguientes equipos, según el número de trabajadores por turnos. 4. Los Inodoros: uno por cada veinte (20) o menos hombres y uno por cada quince (15) o menos mujeres. 5. Orinales: uno por cada veinte (20) o menos trabajadores. 6. Duchas: una por cada veinte (20) o menos trabajadores, en los establecimientos que se requiera. 7. Lavamanos: uno por cada quince (15) o menos trabajadores. Provistos de agua fría y caliente. 	<p>Cada planta deberá contar con el número de servicios sanitarios necesarios, accesibles y adecuados, ventilados e iluminados que cumplan como mínimo con:</p> <p>a) Instalaciones sanitarias limpias y en buen estado, separadas por sexo, con ventilación hacia el exterior, provistas de papel higiénico, jabón, dispositivos para secado de manos, basureros, separadas de la sección de proceso y poseerán como mínimo los siguientes equipos, según el número de trabajadores por turno.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Inodoros: uno por cada veinte hombres, o fracción de veinte, uno por cada quince mujeres o fracción de quince. 2. Orinales: uno por cada veinte trabajadores o fracción de veinte. 3. Duchas: una por cada veinticinco trabajadores, en los establecimientos que se requiera, según criterio de la autoridad sanitaria. 4. Lavamanos: uno por cada quince trabajadores o fracción de quince.
--	---	---

<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 368 DE 27 DE SEPT.1995 DE 2016 POR EL CUAL SE REGLAMENTA Y DICTAN DISPOSICIONES SANITARIAS SOBRE LA PRODUCCION, SACRIFICIO, PROCESAMIENTO E INSPECCION DE AVES Y SUS SUB.PRODUCTOS EN EL TERRITORIO NACIONAL</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 121 DE 15 DE ABRIL DE 2016 QUE DICTA EL REGLAMENTO DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA CARNE BOVINA EN LA REPÚBLICA DE PANAMÁ.</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 1784 DE 17 DE NOV. DE 2014 QUE ADOPTA, EN TODAS SUS PARTES, EL TEXTO NORMATIVO Y LOS ANEXOS DEL REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.01.33:06 SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS.</p>
	<p>8. Puertas adecuadas que no abran directamente hacia el área de producción. Cuando la ubicación no lo permita, se deben tomar otras medidas alternas que protejan contra la contaminación, tales como puertas dobles o sistemas de corrientes positivas.</p>	<p>b) Puertas adecuadas que no abran directamente hacia el área donde el alimento está expuesto. Cuando la ubicación no lo permita, se deben tomar otras medidas alternas que protejan contra la contaminación, tales como puertas dobles o sistemas de corrientes positivas.</p>
<p>ARTICULO 15 Punto 1. Estructura e Instalaciones (I.) Los vestidores deben tener separación de sexo con armarios y tablillas de fácil acceso y desinfección.</p>	<p>9. Los servicios sanitarios podrán estar anexos con el área de vestidores, tanto para hombres como para mujeres.</p>	<p>c) Debe contarse con un área de vestidores, la cual se habilitará dentro o anexa al área de servicios sanitarios, tanto para hombres como para mujeres, y estarán provistos de al menos un casillero por cada operario por turno.</p>
		<p>5.4.3 Instalaciones para lavarse las manos</p>

<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 368 DE 27 DE SEPT.1995 DE 2016 POR EL CUAL SE REGLAMENTA Y DICTAN DISPOSICIONES SANITARIAS SOBRE LA PRODUCCION, SACRIFICIO, PROCESAMIENTO E INSPECCION DE AVES Y SUS SUB.PRODUCTOS EN EL TERRITORIO NACIONAL</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 121 DE 15 DE ABRIL DE 2016 QUE DICTA EL REGLAMENTO DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA CARNE BOVINA EN LA REPÚBLICA DE PANAMÁ.</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 1784 DE 17 DE NOV. DE 2014 QUE ADOPTA, EN TODAS SUS PARTES, EL TEXTO NORMATIVO Y LOS ANEXOS DEL REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.01.33:06 SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS.</p>
<p>ARTICULO 15 Punto 1. Estructura e Instalaciones (m.) En los puestos de trabajo debe colocarse lavamanos dotados de agua fría y caliente accionados por pedal u otro sistema de cierre y en número no inferior a uno por cada diez operarios, provisto de toallas higiénicas o secadores de aire, también jabón o detergente.</p>		<p>En el área de proceso, preferiblemente en la entrada de los trabajadores, deben existir instalaciones para lavarse las manos, las cuales deben:</p> <p>a) Disponer de medios adecuados y en buen estado para lavarse y secarse las manos higiénicamente, con lavamanos no accionados manualmente y abastecidos de agua potable.</p>
		<p>b) El jabón o su equivalente debe ser desinfectante y estar colocado en su correspondiente dispensador.</p>
		<p>c) Proveer toallas de papel o secadores de aire y rótulos que le indiquen al trabajador como lavarse las manos.</p>
		<p>5.5 Manejo y Disposición de Desechos Sólidos</p>
		<p>5.5.1 Desechos sólidos</p>

<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 368 DE 27 DE SEPT.1995 DE 2016 POR EL CUAL SE REGLAMENTA Y DICTAN DISPOSICIONES SANITARIAS SOBRE LA PRODUCCION, SACRIFICIO, PROCESAMIENTO E INSPECCION DE AVES Y SUS SUB.PRODUCTOS EN EL TERRITORIO NACIONAL</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 121 DE 15 DE ABRIL DE 2016 QUE DICTA EL REGLAMENTO DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA CARNE BOVINA EN LA REPÚBLICA DE PANAMÁ.</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 1784 DE 17 DE NOV. DE 2014 QUE ADOPTA, EN TODAS SUS PARTES, EL TEXTO NORMATIVO Y LOS ANEXOS DEL REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.01.33:06 SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS.</p>
	<p>Artículo 83. Debe existir un programa y procedimiento escrito para el manejo adecuado de desechos sólidos de la planta.</p>	<p>a) Deberá existir un programa y procedimiento escrito para el manejo adecuado de desechos sólidos de la planta.</p>
	<p>1. No se debe permitir la acumulación de desechos en las áreas de manipulación y de almacenamiento de los alimentos o en otras áreas de trabajo ni zonas circundantes.</p>	<p>b) No se debe permitir la acumulación de desechos en las áreas de manipulación y de almacenamiento de los alimentos o en otras áreas de trabajo ni zonas circundantes.</p>
	<p>2. Los recipientes deben ser lavables y tener tapadera para evitar que atraigan insectos y roedores.</p>	<p>c) Los recipientes deben ser lavables y tener tapadera para evitar que atraigan insectos y roedores.</p>
	<p>3. El depósito general de los desechos, deben ubicarse alejado de las zonas de procesamiento de alimentos. Estos deberán estar bajo techo o debidamente cubierto y en un área provista adecuado, evitando la emanación de olores, líquidos y acceso a las plagas.</p>	<p>d) El almacenamiento de los desechos, deberá ubicarse alejado de las zonas de procesamiento de alimentos.</p>
		<p>5.6 Limpieza y Desinfección</p>

<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 368 DE 27 DE SEPT.1995 DE 2016 POR EL CUAL SE REGLAMENTA Y DICTAN DISPOSICIONES SANITARIAS SOBRE LA PRODUCCION, SACRIFICIO, PROCESAMIENTO E INSPECCION DE AVES Y SUS SUB.PRODUCTOS EN EL TERRITORIO NACIONAL</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 121 DE 15 DE ABRIL DE 2016 QUE DICTA EL REGLAMENTO DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA CARNE BOVINA EN LA REPÚBLICA DE PANAMÁ.</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 1784 DE 17 DE NOV. DE 2014 QUE ADOPTA, EN TODAS SUS PARTES, EL TEXTO NORMATIVO Y LOS ANEXOS DEL REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.01.33:06 SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS.</p>
		<p>5.6.1 Programa de limpieza y desinfección.</p>
<p>ARTÍCULO 15. Punto 2. Funcionamiento (I.) Todos los locales de los mataderos deben conservarse limpios a través de los medios de limpieza aprobados por la autoridad sanitaria competente, manteniendo un programa de higienización. Los mismos deben ser limpiados y desinfectados después de cada jornada. Se podrán utilizar desinfectantes y detergentes autorizados por la Autoridad Sanitaria Competente.</p>	<p>Artículo 235. La superficie de equipos y utensilios debe mantenerse en condiciones sanitarias adecuadas, principalmente las que mantienen contacto directo con los productos. Debe existir un programa escrito que describa las rutinas diarias de estos procedimientos sanitarios antes, durante y después del proceso, que contemple la frecuencia, tareas y etapas, así como los productos utilizados y sus concentraciones, con la verificación de las mismas evaluaciones visuales y organolépticas, al igual que análisis de laboratorio a las superficies de contacto periódicamente.</p>	<p>a) Las instalaciones y el equipo deberán mantenerse en un estado adecuado de limpieza y desinfección, para lo cual deben utilizar métodos de limpieza y desinfección, separados o conjuntamente, según el tipo de labor que efectúe y los riesgos asociados al producto. Para ello debe existir un programa escrito que regule la limpieza y desinfección del edificio, equipos y utensilios, el cual deberá especificar lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Distribución de limpieza por áreas 2. Responsable de tareas específicas 3. Método y frecuencia de limpieza. 4. Medidas de vigilancia.

<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 368 DE 27 DE SEPT.1995 DE 2016 POR EL CUAL SE REGLAMENTA Y DICTAN DISPOSICIONES SANITARIAS SOBRE LA PRODUCCION, SACRIFICIO, PROCESAMIENTO E INSPECCION DE AVES Y SUS SUB.PRODUCTOS EN EL TERRITORIO NACIONAL</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 121 DE 15 DE ABRIL DE 2016 QUE DICTA EL REGLAMENTO DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA CARNE BOVINA EN LA REPÚBLICA DE PANAMÁ.</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 1784 DE 17 DE NOV. DE 2014 QUE ADOPTA, EN TODAS SUS PARTES, EL TEXTO NORMATIVO Y LOS ANEXOS DEL REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.01.33:06 SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS.</p>
	<p>Artículo 24. Los productos utilizados para la limpieza y desinfección deben contar con registro sanitario emitido por la autoridad competente. Deben almacenarse adecuadamente, fuera de las áreas de procesamiento de alimentos, debidamente identificados y utilizarse de acuerdo con las instrucciones que el fabricante indique en la etiqueta.</p>	<p>b) Los productos utilizados para la limpieza y desinfección deben contar con registro emitido por la autoridad sanitaria correspondiente, previo a su uso por la empresa. Deberán almacenarse adecuadamente, fuera de las áreas de procesamiento de alimentos, debidamente identificados y utilizarse de acuerdo con las instrucciones del fabricante.</p>
		<p>c) En el área de procesamiento de alimentos, las superficies, los equipos y utensilios deberán limpiarse y desinfectarse cada vez que sea necesario. Deberá haber instalaciones adecuadas para la limpieza y desinfección de los utensilios y equipo de trabajo, debiendo seguir todos los procedimientos de limpieza y desinfección a fin de garantizar que los productos no lleguen a contaminarse.</p>

<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 368 DE 27 DE SEPT.1995 DE 2016 POR EL CUAL SE REGLAMENTA Y DICTAN DISPOSICIONES SANITARIAS SOBRE LA PRODUCCION, SACRIFICIO, PROCESAMIENTO E INSPECCION DE AVES Y SUS SUB.PRODUCTOS EN EL TERRITORIO NACIONAL</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 121 DE 15 DE ABRIL DE 2016 QUE DICTA EL REGLAMENTO DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA CARNE BOVINA EN LA REPÚBLICA DE PANAMÁ.</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 1784 DE 17 DE NOV. DE 2014 QUE ADOPTA, EN TODAS SUS PARTES, EL TEXTO NORMATIVO Y LOS ANEXOS DEL REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.01.33:06 SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS.</p>
<p>ARTÍCULO 15. Punto 2. Funcionamiento (n) Es responsabilidad del matadero mantener en buen estado de limpieza todo el equipo como cuchillas, mesas y otros útiles de trabajo. Los mismos deben ser resistentes a la corrosión y ser de fácil limpieza.</p>	<p>Artículo 242. Cada establecimiento debe asegurar su limpieza y desinfección. No utilizar en área de proceso, almacenamiento y distribución, sustancias odorantes u desodorantes en cualquiera de sus formas. Se debe tener cuidado durante la limpieza de no generar polvo ni salpicaduras que puedan contaminar los productos.</p>	<p>d) Cada establecimiento deberá asegurar su limpieza y desinfección. No utilizar en área de proceso, almacenamiento y distribución, sustancias odorantes o desodorantes en cualquiera de sus formas. Se debe tener cuidado durante la limpieza de no generar polvo ni salpicaduras que puedan contaminar los productos.</p>
		<p>5.7 Control de Plagas</p>
	<p>Artículo 243. Control de Plagas. La planta debe contar con un programa escrito para controlar todo tipo de plagas, que incluya como mínimo:</p>	<p>5.7.1 Programa escrito de control de plagas</p>
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificación de Plagas. 2. Mapeo de Estaciones. 3. Productos o Métodos y Procedimientos utilizados. 4. Hojas de Seguridad de los Productos (SDS o MSDS). 5. La planta debe inspeccionarse 	<ol style="list-style-type: none"> a) Identificación de plagas, b) Mapeo de Estaciones, c) Productos o Métodos y Procedimientos utilizados, d) Hojas de Seguridad de los productos (cuando se requiera).

<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 368 DE 27 DE SEPT.1995 DE 2016 POR EL CUAL SE REGLAMENTA Y DICTAN DISPOSICIONES SANITARIAS SOBRE LA PRODUCCION, SACRIFICIO, PROCESAMIENTO E INSPECCION DE AVES Y SUS SUB.PRODUCTOS EN EL TERRITORIO NACIONAL</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 121 DE 15 DE ABRIL DE 2016 QUE DICTA EL REGLAMENTO DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA CARNE BOVINA EN LA REPÚBLICA DE PANAMÁ.</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 1784 DE 17 DE NOV. DE 2014 QUE ADOPTA, EN TODAS SUS PARTES, EL TEXTO NORMATIVO Y LOS ANEXOS DEL REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.01.33:06 SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS.</p>
	<p>periódicamente y llevar un control escrito para disminuir al mínimo los riesgos de contaminación por plagas.</p>	
<p>ARTÍCULO 15. Punto 2. Funcionamiento (c.) Se prohíbe el uso de venenos e insecticidas para el control de roedores e insectos que no hayan sido aprobados por la Autoridad Sanitaria competente.</p>	<p>Artículo 244. Los productos químicos utilizados dentro y fuera del establecimiento, deben estar registrados por la autoridad competente.</p>	<p>5.7.2 Los productos químicos utilizados dentro y fuera del establecimiento, deben estar registrados por la autoridad competente.</p>
	<p>Artículo 245. La planta debe contar con barreras físicas que impidan el ingreso de plagas.</p>	<p>5.7.3 La planta debe contar con barreras físicas que impidan el ingreso de plagas.</p>
		<p>5.7.4 La planta deberá inspeccionarse periódicamente y llevar un control escrito para disminuir al mínimo los riesgos de contaminación por plagas.</p>

<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 368 DE 27 DE SEPT.1995 DE 2016 POR EL CUAL SE REGLAMENTA Y DICTAN DISPOSICIONES SANITARIAS SOBRE LA PRODUCCION, SACRIFICIO, PROCESAMIENTO E INSPECCION DE AVES Y SUS SUB.PRODUCTOS EN EL TERRITORIO NACIONAL</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 121 DE 15 DE ABRIL DE 2016 QUE DICTA EL REGLAMENTO DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA CARNE BOVINA EN LA REPÚBLICA DE PANAMÁ.</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 1784 DE 17 DE NOV. DE 2014 QUE ADOPTA, EN TODAS SUS PARTES, EL TEXTO NORMATIVO Y LOS ANEXOS DEL REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.01.33:06 SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS.</p>
	<p>Artículo 245. En caso de que alguna plaga invada la planta deben adoptarse las medidas de erradicación o de control que comprendan el tratamiento con agentes químicos, biológicos y físicos autorizados por la autoridad competente, los cuales se aplicarán bajo la supervisión directa de personal capacitado.</p>	<p>5.7.5 En caso de que alguna plaga invada la planta deberán adoptarse las medidas de erradicación o de control que comprendan el tratamiento con agentes químicos, biológicos y físicos autorizados por la autoridad competente, los cuales se aplicarán bajo la supervisión directa de personal capacitado.</p>
		<p>5.7.6 Sólo deberán emplearse plaguicidas si no pueden aplicarse con eficacia otras medidas sanitarias. Antes de aplicar los plaguicidas se deberá tener cuidado de proteger todos los alimentos, equipos y utensilios para evitar la contaminación.</p>
	<p>Artículo 245. Después del tiempo de contacto necesario los residuos de plaguicidas deben limpiarse minuciosamente.</p>	<p>5.7.7 Después del tiempo de contacto necesario los residuos de plaguicidas deberán limpiarse minuciosamente.</p>

<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 368 DE 27 DE SEPT.1995 DE 2016 POR EL CUAL SE REGLAMENTA Y DICTAN DISPOSICIONES SANITARIAS SOBRE LA PRODUCCION, SACRIFICIO, PROCESAMIENTO E INSPECCION DE AVES Y SUS SUB.PRODUCTOS EN EL TERRITORIO NACIONAL</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 121 DE 15 DE ABRIL DE 2016 QUE DICTA EL REGLAMENTO DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA CARNE BOVINA EN LA REPÚBLICA DE PANAMÁ.</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 1784 DE 17 DE NOV. DE 2014 QUE ADOPTA, EN TODAS SUS PARTES, EL TEXTO NORMATIVO Y LOS ANEXOS DEL REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.01.33:06 SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS.</p>
	<p>Artículo 245. Todos los plaguicidas utilizados deben almacenarse adecuadamente fuera de las áreas de procesamiento de alimentos y mantenerse debidamente identificados y bajo seguridad.</p>	<p>5.7.8 Todos los plaguicidas utilizados deberán almacenarse adecuadamente, fuera de las áreas de procesamiento de alimentos y mantenerse debidamente identificados.</p>
		<p>6. CONDICIONES DE LOS EQUIPOS Y UTENCILIOS</p>
		<p>6.1 Los equipos y utensilios deberán estar diseñados y contruidos de tal forma que se evite la contaminación del alimento y facilite su limpieza.</p>
<p>ARTÍCULO 15. Punto 2. Funcionamiento (k.) Todo el equipo y maquinaria deberá ser construido e instalado de manera que sea de fácil limpieza y desinfección y que al contacto con las aves sea inocuo.</p>		<p>a) Diseñados de manera que permitan un rápido desmontaje y fácil acceso para su inspección, mantenimiento y limpieza.</p>
		<p>b) Funcionar de conformidad con el uso al que está destinado.</p>

<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 368 DE 27 DE SEPT.1995 DE 2016 POR EL CUAL SE REGLAMENTA Y DICTAN DISPOSICIONES SANITARIAS SOBRE LA PRODUCCION, SACRIFICIO, PROCESAMIENTO E INSPECCION DE AVES Y SUS SUB.PRODUCTOS EN EL TERRITORIO NACIONAL</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 121 DE 15 DE ABRIL DE 2016 QUE DICTA EL REGLAMENTO DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA CARNE BOVINA EN LA REPÚBLICA DE PANAMÁ.</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 1784 DE 17 DE NOV. DE 2014 QUE ADOPTA, EN TODAS SUS PARTES, EL TEXTO NORMATIVO Y LOS ANEXOS DEL REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.01.33:06 SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS.</p>
		<p>c) De materiales no absorbentes ni corrosivos, resistentes a las operaciones repetidas de limpieza y desinfección.</p>
		<p>d) No deberán transferir al producto materiales, sustancias tóxicas, olores, ni sabores.</p>
		<p>6.2 Deberá existir un programa escrito de mantenimiento preventivo, a fin de asegurar el correcto funcionamiento del equipo. Dicho programa debe incluir especificaciones del equipo, el registro de las reparaciones y condiciones. Estos registros deben estar a disposición para el control oficial.</p>
		<p>7. PERSONAL</p>
		<p>7.1 Capacitación</p>

<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 368 DE 27 DE SEPT.1995 DE 2016 POR EL CUAL SE REGLAMENTA Y DICTAN DISPOSICIONES SANITARIAS SOBRE LA PRODUCCION, SACRIFICIO, PROCESAMIENTO E INSPECCION DE AVES Y SUS SUB.PRODUCTOS EN EL TERRITORIO NACIONAL</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 121 DE 15 DE ABRIL DE 2016 QUE DICTA EL REGLAMENTO DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA CARNE BOVINA EN LA REPÚBLICA DE PANAMÁ.</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 1784 DE 17 DE NOV. DE 2014 QUE ADOPTA, EN TODAS SUS PARTES, EL TEXTO NORMATIVO Y LOS ANEXOS DEL REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.01.33:06 SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS.</p>
<p>ARTÍCULO 15. Punto 2. Funcionamiento (m.) El personal que labora en los mataderos deberá observar las rigurosas reglas de higiene, lavado y desinfección de manos; así como portar vestimenta adecuada (gorra, bota, redecilla, bata). El personal que labora en matadero de aves debe portar certificado de salud al día.</p>		<p>7.1.1 El personal involucrado en la manipulación de alimentos, debe ser previamente capacitado en Buenas Prácticas de Manufactura.</p>
		<p>7.1.2 Debe existir un programa de capacitación escrito que incluya las buenas prácticas de manufactura, dirigido a todo el personal de la empresa.</p>
		<p>7.1.3 Los programas de capacitación, deberán ser ejecutados, revisados y actualizados periódicamente.</p>
		<p>7.2 Prácticas higiénicas</p>
		<p>7.2.1 El personal que manipula alimentos deberá bañarse diariamente antes de ingresar a sus labores.</p>

<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 368 DE 27 DE SEPT.1995 DE 2016 POR EL CUAL SE REGLAMENTA Y DICTAN DISPOSICIONES SANITARIAS SOBRE LA PRODUCCION, SACRIFICIO, PROCESAMIENTO E INSPECCION DE AVES Y SUS SUB.PRODUCTOS EN EL TERRITORIO NACIONAL</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 121 DE 15 DE ABRIL DE 2016 QUE DICTA EL REGLAMENTO DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA CARNE BOVINA EN LA REPÚBLICA DE PANAMÁ.</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 1784 DE 17 DE NOV. DE 2014 QUE ADOPTA, EN TODAS SUS PARTES, EL TEXTO NORMATIVO Y LOS ANEXOS DEL REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.01.33:06 SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS.</p>
	<p>Artículo 133. Numeral 2. Antes de comenzar las tareas de cada día o de cada turno, los obreros obligatoriamente deben lavarse las manos, brazos y antebrazos con agua caliente y jabón y lo mismo debe hacerse cada vez que regresen de los servicios sanitarios.</p>	<p>7.2.2 Como requisito fundamental de higiene se deberá exigir que los operarios se laven cuidadosamente las manos con jabón desinfectante o su equivalente:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Antes de comenzar su labor diaria. b) Después de manipular cualquier alimento crudo o antes de manipular alimentos cocidos que no sufrirán ningún tipo de tratamiento térmico antes de su consumo. c) Después de llevar a cabo cualquier actividad no laboral como comer, beber, fumar, sonarse la nariz o ir al servicio sanitario.
	<p>Artículo 133. Numeral 1. Está prohibido fumar en cualquiera de sus formas en las instalaciones de la planta. 3. Todo el personal debe llevar las uñas recortadas hasta la yema del dedo y no podrán</p>	<p>7.2.3 Toda persona que manipula alimentos deberá cumplir con:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Si se emplean guantes deberán estar en buen estado, ser de un material impermeable y cambiarse

<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 368 DE 27 DE SEPT.1995 DE 2016 POR EL CUAL SE REGLAMENTA Y DICTAN DISPOSICIONES SANITARIAS SOBRE LA PRODUCCION, SACRIFICIO, PROCESAMIENTO E INSPECCION DE AVES Y SUS SUB.PRODUCTOS EN EL TERRITORIO NACIONAL</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 121 DE 15 DE ABRIL DE 2016 QUE DICTA EL REGLAMENTO DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA CARNE BOVINA EN LA REPÚBLICA DE PANAMÁ.</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 1784 DE 17 DE NOV. DE 2014 QUE ADOPTA, EN TODAS SUS PARTES, EL TEXTO NORMATIVO Y LOS ANEXOS DEL REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.01.33:06 SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS.</p>
	<p>usar ningún tipo de uñas pintadas o acrílicas durante su labor.</p> <p>4. No está permitido portar prendas o decoraciones de ningún tipo.</p> <p>5. Tendrá prohibido fumar, escupir, beber y comer en los locales de trabajo y almacenamiento de los productos alimenticios o sus materias primas.</p> <p>6. El personal cuenta con un local apropiado para vestuarios y baños, el cual estará separado por sexos y construidos de acuerdo con las normas establecidas y en el presente Decreto Ejecutivo, y no podrá dejar en estas instalaciones alimentos o utensilios de trabajo.</p> <p>7. El bigote y barba deben estar bien recortados y cuando proceda cubiertos con cubre boca.</p> <p>8. El cabello debe estar recogido y cubierto por completo por un cubre cabello.</p> <p>9. No debe utilizar maquillaje o</p>	<p>diariamente, lavar y desinfectar antes de ser usados nuevamente.</p> <p>b) Las uñas de las manos deberán estar cortas, limpias y sin esmaltes.</p> <p>c) No deben usar anillos, aretes, relojes, pulseras o cualquier adorno u otro objeto que pueda tener contacto con el producto que se manipule.</p> <p>d) Evitar comportamientos que puedan contaminarlos, por ejemplo:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Fumar 2. Escupir 3. Masticar o comer 4. Estornudar o toser <p>e) Tener el pelo, bigote y barba bien recortados, cuando proceda.</p> <p>f) No deberá utilizar maquillaje, uñas o pestañas postizas.</p> <p>g) Utilizar uniforme y calzado adecuados, cubrecabezas y cuando proceda ropa protectora y mascarilla.</p>

<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 368 DE 27 DE SEPT.1995 DE 2016 POR EL CUAL SE REGLAMENTA Y DICTAN DISPOSICIONES SANITARIAS SOBRE LA PRODUCCION, SACRIFICIO, PROCESAMIENTO E INSPECCION DE AVES Y SUS SUB.PRODUCTOS EN EL TERRITORIO NACIONAL</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 121 DE 15 DE ABRIL DE 2016 QUE DICTA EL REGLAMENTO DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA CARNE BOVINA EN LA REPÚBLICA DE PANAMÁ.</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 1784 DE 17 DE NOV. DE 2014 QUE ADOPTA, EN TODAS SUS PARTES, EL TEXTO NORMATIVO Y LOS ANEXOS DEL REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.01.33:06 SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS.</p>
	<p>pestañas postizas. 10. Utilizar uniforme y calzado adecuado, casco y ropa protectora y cuando proceda mascarilla.</p>	<p>7.3 Control de Salud</p>
		<p>7.3.1 Las personas responsables de las fábricas de alimentos deberán llevar un registro periódico del estado de salud de su personal.</p>
		<p>7.3.2 Todo el personal cuyas funciones estén relacionadas con la manipulación de los alimentos deberá someterse a exámenes médicos previo a su contratación, la empresa deberá mantener constancia de salud actualizada, documentada y renovarse como mínimo cada seis meses.</p>
		<p>7.3.3 Se deberá regular el tráfico de manipuladores y visitantes en las áreas de preparación de alimentos.</p>
		<p>7.3.4 No deberá permitirse el acceso a ninguna área de manipulación de</p>

<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 368 DE 27 DE SEPT.1995 DE 2016 POR EL CUAL SE REGLAMENTA Y DICTAN DISPOSICIONES SANITARIAS SOBRE LA PRODUCCION, SACRIFICIO, PROCESAMIENTO E INSPECCION DE AVES Y SUS SUB.PRODUCTOS EN EL TERRITORIO NACIONAL</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 121 DE 15 DE ABRIL DE 2016 QUE DICTA EL REGLAMENTO DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA CARNE BOVINA EN LA REPÚBLICA DE PANAMÁ.</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 1784 DE 17 DE NOV. DE 2014 QUE ADOPTA, EN TODAS SUS PARTES, EL TEXTO NORMATIVO Y LOS ANEXOS DEL REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.01.33:06 SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS.</p>
		<p>e)Dolor de garganta con fiebre f)Lesiones de la piel visiblemente infectadas (furúnculos, cortes, etc.) g) Secreción de oídos, ojos o nariz.</p>
		<p>8. CONTROL EN EL PROCESO Y EN LA PRODUCCIÓN</p>
		<p>8.1 Materias primas</p>
		<p>a) Se deberá controlar diariamente la potabilidad del agua y registrar los resultados en un formulario diseñado para tal fin; además, evaluar periódicamente la calidad del agua a través de análisis físico-químico y bacteriológico.</p>
		<p>b) El establecimiento no deberá aceptar ninguna materia prima o ingrediente que presente indicios de contaminación o infestación.</p>
		<p>c) Todo fabricante de alimentos, deberá emplear en la elaboración de éstos, materias primas que reúnan</p>

<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 368 DE 27 DE SEPT.1995 DE 2016 POR EL CUAL SE REGLAMENTA Y DICTAN DISPOSICIONES SANITARIAS SOBRE LA PRODUCCION, SACRIFICIO, PROCESAMIENTO E INSPECCION DE AVES Y SUS SUB.PRODUCTOS EN EL TERRITORIO NACIONAL</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 121 DE 15 DE ABRIL DE 2016 QUE DICTA EL REGLAMENTO DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA CARNE BOVINA EN LA REPÚBLICA DE PANAMÁ.</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 1784 DE 17 DE NOV. DE 2014 QUE ADOPTA, EN TODAS SUS PARTES, EL TEXTO NORMATIVO Y LOS ANEXOS DEL REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.01.33:06 SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS.</p>
		<p>condiciones sanitarias que garanticen su inocuidad y el cumplimiento con los estándares establecidos, para lo cual deberá contar con un sistema documentado de control de materias primas, el cual debe contener información sobre: especificaciones del producto, fecha de vencimiento, numero de lote, proveedor, entradas y salidas.</p>
		<p>8.2 Operaciones de manufactura</p>
	<p>Artículo 238. La planta deberá contar con registros diarios que aseguren la implementación del SSOP y cualquier acción correctiva aplicada. El programa debe tener descrito a la persona responsable de implementarlo, monitorearlo, firmar y fechar cada registro. Los registros pueden ser en sistemas</p>	<p>Todo el proceso de fabricación de alimentos, incluyendo las operaciones de envasado y almacenamiento deberán realizarse en óptimas condiciones sanitarias siguiendo los procedimientos establecidos en el Manual de Procedimientos Operativos, el cual debe incluir: a) Diagramas de</p>

<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 368 DE 27 DE SEPT.1995 DE 2016 POR EL CUAL SE REGLAMENTA Y DICTAN DISPOSICIONES SANITARIAS SOBRE LA PRODUCCION, SACRIFICIO, PROCESAMIENTO E INSPECCION DE AVES Y SUS SUB.PRODUCTOS EN EL TERRITORIO NACIONAL</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 121 DE 15 DE ABRIL DE 2016 QUE DICTA EL REGLAMENTO DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA CARNE BOVINA EN LA REPÚBLICA DE PANAMÁ.</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 1784 DE 17 DE NOV. DE 2014 QUE ADOPTA, EN TODAS SUS PARTES, EL TEXTO NORMATIVO Y LOS ANEXOS DEL REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.01.33:06 SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS.</p>
	<p>computacionales, pero con controles que aseguren su integridad, además vigencia mínima de un año. Artículo 247. Los establecimientos donde se procesen, elaboren o manipulen productos o subproductos cárnicos, son los responsables de garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos que producen o comercializan. Por tal motivo deben definir, poner en práctica. cumplir y actualizar los procedimientos de seguridad adecuados, en cada uno de los procesos de industrialización que realizan, de acuerdo con los principios del sistema HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control).</p>	<p>flujo, considerando todas las operaciones unitarias del proceso y el análisis de los peligros microbiológicos, físicos y químicos a los cuales están expuestos los productos durante su elaboración.</p>
		<p>b) Controles necesarios para reducir el crecimiento potencial de microorganismos y evitar la contaminación del alimento; tales</p>

<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 368 DE 27 DE SEPT.1995 DE 2016 POR EL CUAL SE REGLAMENTA Y DICTAN DISPOSICIONES SANITARIAS SOBRE LA PRODUCCION, SACRIFICIO, PROCESAMIENTO E INSPECCION DE AVES Y SUS SUB.PRODUCTOS EN EL TERRITORIO NACIONAL</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 121 DE 15 DE ABRIL DE 2016 QUE DICTA EL REGLAMENTO DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA CARNE BOVINA EN LA REPÚBLICA DE PANAMÁ.</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 1784 DE 17 DE NOV. DE 2014 QUE ADOPTA, EN TODAS SUS PARTES, EL TEXTO NORMATIVO Y LOS ANEXOS DEL REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.01.33:06 SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS.</p>
		<p>como: tiempo, temperatura, pH y humedad.</p>
		<p>c) Medidas efectivas para proteger el alimento contra la contaminación con metales o cualquier otro material extraño. Este requerimiento se puede cumplir utilizando imanes, detectores de metal o cualquier otro medio aplicable.</p>
		<p>d) Medidas necesarias para prever la contaminación cruzada.</p>
		<p>8.3 Envasado</p>
		<p>a) Todo el material que se emplee para el envasado deberá almacenarse en lugares adecuados para tal fin y en condiciones de sanidad y limpieza.</p>
		<p>b) El material deberá garantizar la integridad del producto que ha de envasarse, bajo las condiciones previstas de almacenamiento.</p>

<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 368 DE 27 DE SEPT.1995 DE 2016 POR EL CUAL SE REGLAMENTA Y DICTAN DISPOSICIONES SANITARIAS SOBRE LA PRODUCCION, SACRIFICIO, PROCESAMIENTO E INSPECCION DE AVES Y SUS SUB.PRODUCTOS EN EL TERRITORIO NACIONAL</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 121 DE 15 DE ABRIL DE 2016 QUE DICTA EL REGLAMENTO DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA CARNE BOVINA EN LA REPÚBLICA DE PANAMÁ.</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 1784 DE 17 DE NOV. DE 2014 QUE ADOPTA, EN TODAS SUS PARTES, EL TEXTO NORMATIVO Y LOS ANEXOS DEL REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.01.33:06 SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS.</p>
		<p>c) Los envases o recipientes no deberán haber sido utilizados para ningún fin que pueda dar lugar a la contaminación del producto.</p>
		<p>d) Los envases o recipientes deberán inspeccionarse y tratarse inmediatamente antes del uso, a fin de tener la seguridad de que se encuentren en buen estado, limpios y desinfectados.</p>
		<p>e) En la zona de envasado o llenado solo deberán permanecer los recipientes necesarios.</p>
		<p>8.4 Documentación y Registro</p>
		<p>a) Deberán mantenerse registros apropiados de la elaboración, producción y distribución, conservándolos durante un período superior al de la duración de la vida útil del alimento.</p>

<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 368 DE 27 DE SEPT.1995 DE 2016 POR EL CUAL SE REGLAMENTA Y DICTAN DISPOSICIONES SANITARIAS SOBRE LA PRODUCCION, SACRIFICIO, PROCESAMIENTO E INSPECCION DE AVES Y SUS SUB.PRODUCTOS EN EL TERRITORIO NACIONAL</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 121 DE 15 DE ABRIL DE 2016 QUE DICTA EL REGLAMENTO DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA CARNE BOVINA EN LA REPÚBLICA DE PANAMÁ.</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 1784 DE 17 DE NOV. DE 2014 QUE ADOPTA, EN TODAS SUS PARTES, EL TEXTO NORMATIVO Y LOS ANEXOS DEL REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.01.33:06 SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS.</p>
		<p>b) Toda planta deberá contar con los manuales y procedimientos establecidos en este Reglamento, así como mantener los registros necesarios que permitan la verificación de la ejecución de los mismos.</p>
		<p>8.5 Almacenamiento y Distribución</p>
		<p>8.5.1 La materia prima, producto semielaborado y los productos terminados deberán almacenarse y transportarse en condiciones apropiadas que impidan la proliferación de microorganismos y que protejan contra la alteración del producto o los daños al recipiente o envases.</p>
		<p>8.5.2 Durante el almacenamiento deberá ejercerse una inspección periódica de materia prima y productos terminados, a fin de garantizar su inocuidad.</p>

<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 368 DE 27 DE SEPT.1995 DE 2016 POR EL CUAL SE REGLAMENTA Y DICTAN DISPOSICIONES SANITARIAS SOBRE LA PRODUCCION, SACRIFICIO, PROCESAMIENTO E INSPECCION DE AVES Y SUS SUB.PRODUCTOS EN EL TERRITORIO NACIONAL</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 121 DE 15 DE ABRIL DE 2016 QUE DICTA EL REGLAMENTO DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA CARNE BOVINA EN LA REPÚBLICA DE PANAMÁ.</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 1784 DE 17 DE NOV. DE 2014 QUE ADOPTA, EN TODAS SUS PARTES, EL TEXTO NORMATIVO Y LOS ANEXOS DEL REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.01.33:06 SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS.</p>
		<p>a) En las bodegas para almacenar las materias primas, materiales de empaque, productos intermedios y productos terminados, deben utilizarse tarimas adecuadas, que permitan mantenerlos a una distancia mínima de 15 cm. sobre el piso y estar separadas por 50 cm como mínimo entre sí y de la pared, deben respetar las especificaciones de estiba. Debe existir una adecuada organización y separación entre materias primas aceptadas y rechazadas y entre esas y el producto terminado.</p>
		<p>b) La puerta de recepción de materia prima a la bodega, debe estar separada de la puerta de despacho del producto terminado, y ambas deben estar techadas de forma tal que se cubran las rampas de carga y descarga respectivamente.</p>

<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 368 DE 27 DE SEPT.1995 DE 2016 POR EL CUAL SE REGLAMENTA Y DICTAN DISPOSICIONES SANITARIAS SOBRE LA PRODUCCION, SACRIFICIO, PROCESAMIENTO E INSPECCION DE AVES Y SUS SUB.PRODUCTOS EN EL TERRITORIO NACIONAL</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 121 DE 15 DE ABRIL DE 2016 QUE DICTA EL REGLAMENTO DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA CARNE BOVINA EN LA REPÚBLICA DE PANAMÁ.</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 1784 DE 17 DE NOV. DE 2014 QUE ADOPTA, EN TODAS SUS PARTES, EL TEXTO NORMATIVO Y LOS ANEXOS DEL REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.01.33:06 SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS.</p>
	<p>Artículo 273. Los medios de transporte de carne y productos cárnicos tendrán un documento oficial otorgado por el Ministerio de Salud, a través del Departamento de Protección de Alimentos (DEPA), el cual acreditará su autorización y debe ser presentado por el transportista cada vez que le sea requerido por la autoridad competente. Todo producto cárnico de carga o descarga debe encontrarse en buenas condiciones de higiene y desinfección, así mismo el personal asignado a las tareas de carga y descarga de los productos cárnicos, debe cumplir con los artículos sobre higiene general del personal descrito en este Decreto Ejecutivo.</p>	<p>8.5.3 Los vehículos de transporte pertenecientes a la empresa alimentaria o contratados por la misma deberán estar autorizados por la autoridad competente debiendo estar adecuados de manera que no contaminan los alimentos o el envase.</p>
		<p>8.5.4 Los vehículos de transporte deberán realizar las operaciones de carga y descarga fuera de los lugares de elaboración de los alimentos,</p>

<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 368 DE 27 DE SEPT.1995 DE 2016 POR EL CUAL SE REGLAMENTA Y DICTAN DISPOSICIONES SANITARIAS SOBRE LA PRODUCCION, SACRIFICIO, PROCESAMIENTO E INSPECCION DE AVES Y SUS SUB.PRODUCTOS EN EL TERRITORIO NACIONAL</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 121 DE 15 DE ABRIL DE 2016 QUE DICTA EL REGLAMENTO DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA CARNE BOVINA EN LA REPÚBLICA DE PANAMÁ.</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 1784 DE 17 DE NOV. DE 2014 QUE ADOPTA, EN TODAS SUS PARTES, EL TEXTO NORMATIVO Y LOS ANEXOS DEL REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.01.33:06 SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS.</p>
		<p>debiéndose evitar la contaminación de los mismos y del aire por los gases de combustión.</p>
<p>ARTICULO 51: Para el transporte de canal es de aves y sus partes deben de utilizarse vehículos, remolques o contenedores isoterms, refrigerados o frigoríficos. Estos transportes deben guardar una temperatura que en el centro no sea menor a 7°C más 2°C para canales y piezas refrigeradas o congeladas.</p>	<p>Artículo 274. Los utensilios, equipo y registros de control de temperatura y otros instrumentos utilizados en los medios de transporte, responderán a las exigencias mencionadas en el presente Decreto Ejecutivo u otras normativas vigentes. Los elementos auxiliares para el mantenimiento mecánico y de limpieza del vehículo, no podrán depositarse en la caja de carga.</p>	<p>8.5.5 Los vehículos destinados al transporte de alimentos refrigerados o congelados, deberán contar con medios que permitan verificar la humedad, y el mantenimiento de la temperatura adecuada.</p>
		<p>9. VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN</p>
		<p>9.1 Para verificar que las fábricas de alimentos y bebidas procesados cumplan con lo establecido en el presente Reglamento, la autoridad competente del Estado Parte en donde se encuentre ubicada la misma, aplicará la ficha de</p>

<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 368 DE 27 DE SEPT.1995 DE 2016 POR EL CUAL SE REGLAMENTA Y DICTAN DISPOSICIONES SANITARIAS SOBRE LA PRODUCCION, SACRIFICIO, PROCESAMIENTO E INSPECCION DE AVES Y SUS SUB.PRODUCTOS EN EL TERRITORIO NACIONAL</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 121 DE 15 DE ABRIL DE 2016 QUE DICTA EL REGLAMENTO DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA CARNE BOVINA EN LA REPÚBLICA DE PANAMÁ.</p>	<p>DECRETO EJECUTIVO N ° 1784 DE 17 DE NOV. DE 2014 QUE ADOPTA, EN TODAS SUS PARTES, EL TEXTO NORMATIVO Y LOS ANEXOS DEL REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.01.33:06 SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS.</p>
		<p>inspección de buenas prácticas de manufactura para fábrica de alimentos y Bebidas Procesados aprobada por los Estados Parte. Esta ficha deberá ser llenada de conformidad con la Guía para el Llenado de la Ficha de Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura para Fábricas de Alimentos y Bebidas Procesados.</p>

Del Cuadro N ° 4. Se puede observar que las normas particulares en temas específicos, en este caso bovino y avícola, presentan en su contenido, directrices casi idénticas a las establecidas por Decreto Ejecutivo 1784, lo que representa disposiciones duplicadas y genera duda sobre cual normativa seguir en un punto determinado. El Decreto Ejecutivo 1784 ha abarcado más disposiciones siendo así el que tiene más alcance. Las similitudes se encontraron en los siguientes apartados: condiciones de los edificios, instalaciones sanitarias, manejo de desechos, limpieza y desinfección, control de plagas, prácticas higiénicas, transporte y distribución.

6.4 Entrevistas.

Durante las dos primeras semanas de febrero de 2020 se realizaron entrevistas a los funcionarios responsables de distintas unidades y direcciones encargadas del tema de control de alimentos del Ministerio de Salud y Ministerio de Desarrollo Agropecuario. También se entrevistó a Docentes especialistas que realizan sus funciones en reconocidas universidades del país, los cuales respondieron las siguientes preguntas:

1. ¿Considera usted que Panamá cumple con las directrices sugeridas por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación sobre los Sistemas Nacionales de Control de Alimentos?
2. ¿Cuáles son las actividades de control de alimentos que se llevan a cabo en la Dirección o Institución donde usted labora? Tome en cuenta que actividades de control de alimentos son todas las que se describen en el “contexto de esta entrevista”.
3. ¿La Dirección o Institución donde usted labora trabaja de forma coordinada con otras instituciones?
4. ¿Podría por favor mencionar propuestas para mejorar todo el conjunto de actividades de control de alimentos que se llevan a cabo en Panamá?

Entrevista No. 1.

Nombre del entrevistado	Didier A. Batista V.
Grado académico	Maestría en Agroindustria.
Cargo actual	Jefe del Departamento de Capacitación en la Dirección de Agroindustria.
Institución que representa	Ministerio de Desarrollo Agropecuario – Dirección de Agroindustria.
Años de servicio/experiencia	Veintisiete (27) años.

1. Sobre los Sistemas Nacionales de Control de Alimentos recomendados por la FAO, el licenciado Batista expresó que en Panamá estas recomendaciones se cumplen parcialmente debido a que se cuenta con muchas leyes, decretos, resoluciones, sobre los Sistemas de Control de Alimentos, pero no existe uniformidad en su aplicación a nivel del país, y les cuesta mucho a nuestros empresarios agroindustriales conocer cuáles son las reglamentaciones que deben cumplir en materia de control de alimentos.
2. De las actividades de control de alimentos dijo que la Dirección se encarga de capacitar a los empresarios agroindustriales en Buenas Prácticas de Manufactura, Procedimientos Operacionales Estándar de Saneamiento, Análisis de Peligros y Puntos críticos de Control, mencionó que se cuenta con centro de investigación y validación agroindustrial (La Montuna – ubicado en Divisa), en donde se brinda adiestramiento a los agroindustriales, estudiantes e inversionistas, en procesos agroindustriales de frutas, vegetales, raíces y tubérculos, etc.
3. Respecto al trabajo conjunto con otras instituciones comentó que en esta Dirección se coordina con: el Departamento de Protección de Alimentos del Ministerio de Salud; la Escuela de Alimentos de la Universidad de Panamá sede Coclé, El CEPIA de la Universidad Tecnológica de Panamá, el Ministerio de

Comercio e Industria, la FAO, el IICA, la AECID y otros organismos e instituciones asociadas con la Agroindustria.

4. Como propuestas para mejorar el conjunto de actividades de control de alimentos en Panamá sugirió:
 - Una Institución regente en materia de Sistemas de control de Alimentos que lleve toda la información del país respecto a alimentos.
 - Un código sanitario que recopile toda la legislación vigente.
 - Reactivación de la Comisión Nacional consultiva de calidad e inocuidad de alimentos.

Entrevista No. 2.

Nombre del entrevistado	Omaris Gisela Vergara
Grado académico	Máster en Control Veterinario, Higiene y Tecnología de Alimentos.
Cargo actual	Directora de la Escuela de Ciencias y Tecnología de Alimentos.
Institución que representa	Universidad de Panamá
Años de servicio/experiencia	Treinta (30) años.

1. Sobre los Sistemas Nacionales de Control de Alimentos recomendados por la FAO la Ingeniera Omaris expresó que en Panamá estas recomendaciones no se cumplen por lo siguiente:
 - Hay diferentes instituciones encargadas del control de alimentos que no coordinan debidamente.
 - La legislación no está armonizada con Centroamérica (Reglamentos Técnicos Centroamericanos) en materia de etiquetado general y nutricional.
 - No se realiza seguimiento a los brotes de origen alimentario, no se aplica la Guía de Sistema de Vigilancia de las enfermedades transmitidas por alimentos (VETA-PANAMÁ).

- Comunicación e información de las autoridades hacia las empresas usuarias de los servicios es poco eficiente.
 - No existe una unidad de análisis de riesgo que realmente realice los componentes evaluación, gestión y comunicación.
 - Transparencia es “dudosa”. No existen criterios unificados en todas las regiones de salud. No existen manuales de procedimientos claros.
2. De las actividades de control de alimentos realizadas en conjunto con otras instituciones dijo que se realiza apoyo al MICI y MINSA en la revisión de Normas y Reglamentos Técnicos sobre Tecnología de Alimentos.
 3. Respecto al trabajo conjunto con otras direcciones comentó que la Universidad realiza trabajos conjuntos con el Ministerio de Comercio e Industrias, Ministerio de Salud y el Instituto de Investigación Agropecuaria de Panamá.
 4. Como propuestas para mejorar el conjunto de actividades de control de alimentos en Panamá sugirió implementar un Sistema de Gestión de Calidad de Servicio del Departamento de Protección de Alimentos con un Manual de procedimientos claro.

Entrevista No. 3.

Nombre del entrevistado	Oscar A. Gordillo C.
Grado académico	Universitario
Cargo actual	Inspector Técnico de Saneamiento Ambiental
Institución	Departamento de Protección de Alimentos del Ministerio de Salud.
Años de servicio/experiencia	Treinta y ocho (38) años.

1. Sobre los Sistemas Nacionales de Control de Alimentos recomendados por la FAO el Inspector considera que en la actualidad Panamá está dando los pasos correspondientes, tratando de cumplir con las directrices. Comentó que debido a

que, en materia de legislación se tiene desde 1947 la Ley 66 (Código Sanitario de la República de Panamá) que, aunque es de vieja data recoge muchos elementos que se manejan actualmente y como esta Ley hay muchas otras normativas que tratan de regular aspectos relacionados al control de alimentos como es el caso de los Reglamentos Técnicos Centroamericanos. El inspector dijo que de antemano se sabe que el Ministerio de Salud es el ente que debe liderar todos estos aspectos como lo fue desde los primeros años de vida Republicana. Lo anterior recuerda que existen otras instituciones que de alguna forma también tienen injerencia en esta labor.

Mencionó que es consciente de que existen algunas debilidades para el desarrollo y cumplir a cabalidad; como la falta de laboratorios que estén homologados o más bien acreditados y así garantizar los procesos.

2. De las actividades de control de alimentos realizadas por la institución dijo que están descritas en la Misión de su departamento: “Vigilar la calidad e inocuidad de los alimentos mediante el control y la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos o zoonóticas de acuerdo a las leyes vigentes y a parámetros de calidad a través de la vigilancia, normalización, educación y observaciones desde la producción hasta el expendio para proteger la salud integral de la población”.
3. El Departamento de Protección de Alimentos, realiza trabajo conjunto con el Departamento de Saneamiento Ambiental y Departamento de control de Zoonosis, todas pertenecientes al Ministerio de Salud. También trabaja conjuntamente con la Dirección de Agroindustrias, Dirección de Sanidad Vegetal y Dirección de Salud Animal del Ministerio de Desarrollo Agropecuario.
4. Dentro de su propuesta para mejorar el conjunto de actividades de control de alimentos que se llevan a cabo en Panamá sugiere:
 - Construcción y adecuación de laboratorios homologados y/o certificados para la realización de diferentes análisis.

- Crear red de comunicación e información nacional para mantener actualizados a todos los funcionarios de los acontecimientos en materia de control de alimentos.
- Capacitación continua.
- Crear y/o modificar legislación para el tema alimentario.
- Procurar en todo momento el cumplimiento de las Leyes, Decretos y Resoluciones aplicables para los productos nacionales e importados.

Entrevista No. 4.

Nombre del entrevistado	José Ángel Bellanero Gómez.
Grado académico	Ingeniero Agrónomo, M.Sc en Fito Protección.
Cargo actual	Coordinador Regional de Sanidad Vegetal.
Institución que representa	Ministerio de Desarrollo Agropecuario, Región 2 Provincia de Veraguas.
Años de servicio/experiencia	Trece (13) años.

1. Sobre los Sistemas Nacionales de Control de Alimentos recomendados por la FAO el Ingeniero Bellanero considera que, Panamá puede cumplir con todas ellas y que todo se tiene descrito y establecido.
2. De las actividades de control de alimentos que se llevan a cabo en la institución mencionó que son aquellas relacionadas con el muestreo de frutas y vegetales frescos previo a la cosecha y su respectivo análisis de residuos de plaguicidas de uso en la agricultura. Este procedimiento determina si el producto está apto o no para su consumo. De este análisis previo depende si se procede a cosechar.

3. Comentó que este departamento trabaja de forma coordinada con otras instituciones, estas son: Ministerio de Salud, Universidad de Panamá, Ministerio de Ambiente, Unidad Aeronáutica Civil.
4. En el tema de propuestas para mejorar el conjunto de actividades de control de alimentos que se llevan a cabo en Panamá sugiere la creación de un ente que desarrolle directamente todas estas actividades y garantice su cumplimiento, ayudando a que no se diluyan las actividades y responsabilidades entre los organismos con los que tenga alguna coordinación.

Entrevista No. 5.

Nombre del entrevistado	Dr. Ciro Rodolfo Cheng Santamaría
Grado académico	Médico Veterinario
Cargo actual	Coordinador Regional de Salud Animal.
Institución que representa	Ministerio de Desarrollo Agropecuario, Región 2 Provincia de Veraguas.
Años de servicio/experiencia	Treinta y nueve (39) años.

1. Sobre los Sistemas Nacionales de Control de Alimentos recomendados por la FAO el Ingeniero Cheng considera que Panamá puede cumplir con todas ellas ya que todo se tiene descrito y establecido.
2. De las actividades de control de alimentos que se llevan a cabo en la institución mencionó que son aquellas relacionadas con el programa nacional de vigilancia epidemiológica; regulación de la utilización de los productos biológicos, biotecnológicos, químicos, medicamentos veterinarios y alimenticios para uso y consumo exclusivo de animales; aplicación de cuarentenas a animales y/o productos o subproductos de origen animal; Registrar medicamentos, productos biológicos y fármacos para uso exclusivo veterinario; ordenar la limpieza, desinsectación y desinfectación de

instalaciones, granjas, plantas procesadoras o cualquier vehículo aéreo, marítimo o terrestre dentro del territorio nacional.

3. Comentó que este departamento trabaja de forma coordinada con otras instituciones, estas son: MINSA, Laboratorios Nacionales y el Organismo Internacional Regional de Sanidad Agropecuaria. (OIRSA).
4. En el tema de propuestas para mejorar el conjunto de actividades de control de alimentos que se llevan a cabo en Panamá sugiere como básico y necesario un cambio de actitud de todos los implicados porque no se están haciendo las cosas, aunque todas las funciones están descritas. No se cumplen a cabalidad las funciones y la proactividad ha quedado atrás.

Cuadro No 5. Resumen de resultados de entrevistas.

	Pregunta 1	Pregunta 2	Pregunta 3	Pregunta 4
Nombre del Entrevistado	¿Considera usted que Panamá cumple con las directrices sugeridas por la FAO sobre los Sistemas Nacionales de Control de Alimentos?	¿Cuáles son las actividades de control de alimentos que se llevan a cabo en la Dirección o Institución donde usted labora?	¿La Dirección o Institución donde usted labora trabaja de forma coordinada con otras instituciones?	¿Podría por favor mencionar propuestas para mejorar todo el conjunto de actividades de control de alimentos que se llevan a cabo en Panamá?
Didier A. Batista V.	Se cumple parcialmente.	Capacitar a los empresarios agroindustriales en BPM, POES y HACCP, capacitación en el centro de investigación y validación agroindustrial	Sí	Crear una institución regente en materia de Sistemas de control de Alimentos. Crear código sanitario que recopile toda la

		(La Montuna – ubicado en Divisa).		legislación vigente. Reactivar la Comisión Nacional consultiva de calidad e inocuidad de alimentos.
Omaris Gisela Vergara.	No se cumple.	Apoyo al MICI y MINSA en la revisión de Normas y Reglamentos Técnicos sobre Tecnología de Alimentos.	Sí	Implementar un Sistema de Gestión de Calidad de Servicio del Departamento de Protección de Alimentos con un Manual de procedimientos claro.
Oscar A. Gordillo C.	Se cumple parcialmente.	Vigilar la calidad e inocuidad de los alimentos mediante el control de las enfermedades transmitidas por alimentos o zoonóticas según leyes vigentes y parámetros de calidad, desde la producción hasta el expendio.	Sí	Crear red de comunicación e información nacional, capacitación continua, revisión de la legislación alimentaria, crear y mejorar laboratorios.
José Ángel Bellanero Gómez.	Se cumple parcialmente.	Control de la sanidad vegetal hasta que llega a los puntos de	Sí	Creación de un ente que desarrolle directamente

		venta o plantas procesadoras.		todas estas actividades y garantice su cumplimiento.
Dr. Ciro Cheng.	Se cumple parcialmente.	Control de la salud animal hasta que llega a las plantas de sacrificio.	Sí	Promover cambio de actitud en los colaboradores. Promover la proactividad.

6.5 Propuesta para la armonización del Sistema de Control de Alimentos de la República de Panamá.

La Organización Mundial de la Salud y la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación en el documento: *Garantía de la Inocuidad y Calidad de los Alimentos: Directrices para el Fortalecimiento de los Sistemas Nacionales de Control de los Alimentos*, propone como elementos de un Sistema Nacional de Control de Alimentos los componentes que se muestran en la siguiente figura:



Figura No.3. Componentes de un Sistema Nacional de Control de Alimentos

Cada uno de estos componentes está constituido por otro grupo de acciones que deben llevarse a cabo para promover un sistema de control de alimentos integral y eficaz. Estos componentes se pueden resumir de la siguiente manera:

En el documento FAO/OMS de las Directrices para el Fortalecimiento de los Sistemas Nacionales de Control de los Alimentos, se describe a la Gestión del control de los alimentos, como el establecimiento de una función de liderazgo y estructuras administrativas con obligaciones claramente definidas de rendición de cuentas en relación con los siguientes aspectos:

- Formulación y aplicación de una estrategia nacional integrada de control de los alimentos;
- Funcionamiento de un programa nacional de control de los alimentos;
- Obtención de fondos y asignación de recursos;
- Establecimiento de normas y reglamentos;
- Participación en actividades internacionales conexas de control de los alimentos;
- Formulación de procedimientos de respuesta en casos de emergencia;
- Realización del análisis de riesgos;
- Otros

Dentro de la documentación presentada por Panamá en la fase de *Acuerdo Nacional de Plan de Acción y Estrategia de Comunicación de la Inocuidad* en el proyecto *TCP/RLA/3213 “Asistencia para el diseño y/o fortalecimiento de políticas de inocuidad de alimentos para los países de la región”* (10), los coordinadores de Panamá describieron también los elementos aplicándolos al ámbito del país:

- Gestión del control de los alimentos.

Constituido por los siguientes elementos:

- Concepto integrado de la granja a la mesa
- Análisis de riesgos
- Transparencia
- Vigilancia Epidemiológica
- Procedimientos de emergencia
- Métodos de aseguramiento de calidad e inocuidad
- Buenas prácticas
- Control importaciones
- Equivalencias
- Rastreabilidad o Trazabilidad
- Certificación

- Capacitación
- Tipo de sistema actual
- Participación internacional, Codex, TLC.

- Servicios de inspección.

Se basa en el análisis de riesgos, protección a los consumidores y garantizar que los alimentos de producción nacional o importados se almacenan, manufacturan, elaboran, transportan, preparan, sirven y venden de acuerdo con los requisitos de las leyes y reglamentos nacionales.

- Legislación y reglamentos alimentarios.

Es el compendio de textos jurídicos (leyes reglamento y normas) que establecen principios generales para el control de los alimentos en un país y que regula todos los aspectos de la producción, procesamiento, transporte, almacenamiento y comercialización de los alimentos como medio de proteger a los consumidores frente a prácticas peligrosas y fraudulentas.

- Servicios de laboratorio: seguimiento y datos epidemiológicos de los alimentos.

Parte esencial de todo sistema nacional de control de alimentos. Punto de apoyo para imponer el cumplimiento de la legislación alimentaria. Respaldan los procesos de formulación de políticas y toma de decisiones referentes a la inocuidad y calidad de los alimentos y son la base científica para la investigación de adulteraciones, contaminación, fraude y brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.

- Información, educación, comunicación y capacitación.

Incrementan los conocimientos y consiguen una mayor conciencia sobre la inocuidad y calidad de los alimentos entre los consumidores y sus organizaciones, los productores, procesadores y comerciantes de alimentos, empresas alimentarias, asociaciones del sector y otras partes interesadas y les faculta para mejorar la

inocuidad y calidad de los alimentos para ellos mismos o para quienes consumen los productos que ellos generan y/o comercializan.

Considerando estos elementos de un sistema nacional de control de alimentos, se determinaron los siguientes hallazgos dentro del alcance de la presente investigación buscando brindar sugerencias que sirvan de apoyo para alinear el sistema de control de alimentos de la República de Panamá hacia un sistema actualizado e integrado:

- **Hallazgo No.1:** Código Sanitario desactualizado.

Descripción: El código sanitario nacional fue establecido en 1947 y no ha sido modificado hasta la fecha. El código abarca diversos ámbitos del sector salud y solo algunos artículos están dirigidos al sector alimentos.

Propuesta:

- Desarrollar un código sanitario específico para el sector alimentos que describa la estructura general un Sistema Nacional Integrado de Control de Alimentos definiendo el conjunto de políticas, programas, normas y acciones que ejecuten las diversas instituciones públicas con competencia en materias de inocuidad y calidad alimentaria y los actores privados que participan en la cadena alimentaria. Esto permitirá contar con un documento de gran valor para el conocimiento de todos los actores de la cadena facilitando el entendimiento de la acción nacional en el ámbito de la calidad e inocuidad alimentaria.
- Diseñar, desarrollar e implementar una Política Nacional de Calidad en inocuidad Alimentaria que sirva como marco de acción del país sobre la cual se instale el sistema nacional integrado de control de alimentos. Esto permitirá contribuir con la protección de la salud de las personas y de los derechos de los consumidores, además de favorecer el desarrollo competitivo y exportador de la industria alimentaria y potenciar los sectores de medianos y pequeños productores y elaboradores de alimentos.

- **Hallazgo No.2:** Coordinación institucional sin base jurídica sólida, duplicidad de funciones, sistema de análisis de riesgo y actividades de comunicación deficientes.

Descripción: existe duplicidad de funciones en las actividades de capacitación e inspección realizadas por las instituciones competentes en la materia; esto representa para el estado duplicación de gastos y refleja la falta de coordinación entre las instituciones.

Se determinó también que, dentro de las funciones del organismo responsable de la gestión de la inocuidad alimentaria (DEPA), las actividades relacionadas al análisis de riesgos alimentarios tienen muy poca o nula implementación según comentarios realizados durante la entrevista a inspector de dicha institución. Otro factor que no se observa dentro de la lista de funciones del DEPA son las acciones de comunicación y divulgación de los programas, procedimientos y requisitos que desarrollan.

Por otra parte, dentro de la lista de funciones del DEPA no se evidenció un punto de enlace formal para la comunicación e intercambio de hallazgos con las demás instituciones relacionadas a la inocuidad alimentaria. Si bien, con la gestión y control de la inocuidad de los alimentos mediante un modelo de gestión multistitucional compuesto por el MINSA, MIDA, MICI y AUPSA, cada una con diferentes ámbitos de acción, enfoques y diversos procedimientos y normativas; se logra con el objetivo de garantizar inocuidad y calidad alimentaria gracias a todas las actividades que realizan (10), las crecientes expectativas de bienestar y calidad de vida de los consumidores junto con el aumento en el intercambio de alimentos a nivel global, ha dejado en evidencia que esta institucionalidad se encuentra sometida a nuevas exigencias y que necesita evolucionar, dando un salto cualitativo para atender los nuevos desafíos. Esto implica integrar y aunar esfuerzos de los distintos organismos públicos, de forma coordinada y dirigiendo sus acciones para fortalecer un sistema nacional integrado de control de alimentos, transitando desde una lógica de control

de alimentos reactiva basada en una gestión sectorial, hacia un modelo preventivo con mayores grados de integración y articulación interinstitucional (11). Para dichos efectos, se requiere contar con una entidad integrada por todos los sectores y organismos vinculados a la promoción y resguardo de la inocuidad alimentaria, que preste su colaboración al gobierno en la implementación de un sistema nacional integrado de control de alimentos.

Propuesta:

- Elaborar un instrumento jurídico con firma formal del acuerdo para fortalecer la coordinación en cuestiones de inspección de alimentos entre MINSA, MIDA y AUPSA, resolviéndose así algunos vacíos y duplicidades en ciertas atribuciones y avanzar más decididamente en la modernización de las instituciones directamente involucradas en el control de los alimentos.
- Elaborar el marco jurídico y un manual de procedimientos para establecer el Sistema de Análisis de Riesgos.
- Fortalecer mediante los avances tecnológicos al sistema de comunicación y divulgación de los programas, procedimientos y requisitos que desarrollan las instituciones de control.
- Establecer mediante acto legislativo, una Dirección que sirva de instancia de coordinación de los organismos públicos en la preparación de procedimientos y estándares para la evaluación de riesgo y el control de eventos de emergencia asociados a la inocuidad alimentaria; ayudando a transitar progresivamente hacia modelos crecientemente integrados, implementándose cambios orientados a favorecer tanto la coherencia y sinergias intersectoriales, como la calidad y transparencia de las regulaciones.
- Diseñar, desarrollar e implementar las áreas de coordinación que permitirán el funcionamiento de la Dirección pudiendo considerarse las siguientes áreas (12):
 - ✓ Soporte al Análisis de Riesgo.

- ✓ Asuntos internacionales en inocuidad y calidad alimentaria.
- ✓ Planificación, Gestión y Comunicaciones.
- ✓ Vinculación con el sistema de fomento productivo e Investigación y Desarrollo (I+D).

En la figura No. 4. se muestran las interacciones que tendría una Dirección coordinadora permaneciendo en comunicación continua y bidireccional con las instituciones competentes. Partiendo de esta comunicación y coordinación se generan las disposiciones para los productores, proveedores, procesadores y distribuidores de alimentos. Se buscaría entonces mantener una acción continua e integrada referente a la Política Nacional de Inocuidad Alimentaria, la legislación alimentaria, los programas de capacitación, los servicios de información de riesgos alimentarios, los laboratorios de análisis y el apoyo por parte de expertos.



Figura No. 4. - Sistema Nacional de Control de Alimentos y sus interacciones.

- **Hallazgo No.3: Legislación alimentaria desactualizada. Legislación alimentaria dispersa.**

Descripción: No se cuenta con ninguna institución o instancia que, de manera sistemática, se encargue de actualizar el listado de normativa técnico-sanitaria que, año tras año, es promulgada en Gaceta Oficial y que además se encargue de integrarlas en un solo documento que permita ser consultada por todos los sectores y consumidores, facilite su revisión y adecuación. También cabe mencionar, que la emisión de estas normas recae en más de una autoridad o institución, haciendo muy difícil el analizar y adecuar la normativa alimentaria nacional si antes no se reúnen e integran las distintas normas jurídicas que la conforman (4).

De los cuadros comparativos desarrollados en el la sección 6.3 de esta investigación, se determinó lo siguiente:

Cuadro No. 2.

- La Resolución 631 de 2004 contempla un menor número de establecimientos de interés sanitario versus el Decreto Ejecutivo 176 de 2019.
- El Decreto Ejecutivo 176 es mucho más específico y realiza una clasificación más detallada de los establecimientos de interés sanitario según el riesgo para la salud pública.
- En el Decreto Ejecutivo 176 las actividades de control alimentario son exclusividad del Departamento de Protección de Alimentos, en cambio en la Resolución 631 el Departamento de Saneamiento Ambiental tiene responsabilidad sobre fondas, parrilladas y ventas ambulantes con sus respectivos transportes; abarroterías, tiendas, kioscos, mini super y mercaditos; cantinas, bodegas, bares y discotecas; panaderías, dulcerías y refresquerías con venta local que no distribuyan los productos; café internet.
- Sobre las disposiciones finales de ambos documentos vemos que la Resolución deroga cualquier disposición que le sea contraria y el Decreto Ejecutivo no deroga la Resolución, sin embargo, es sabido que un Decreto es una normativa

con mayor rango que una resolución según la pirámide del ordenamiento jurídico panameño (9).

Cuadro No. 3.

- El Decreto Ejecutivo 1784 presenta en mayor detalle las directrices a cumplir sobre las BPM y POES en comparación con el Decreto ejecutivo 81. El cual contempla la necesidad y obligatoriedad de contar por escrito con los Planes de limpieza y desinfección, Plan de mantenimiento preventivo, Plan de manejo de desechos, manual de operaciones y trazabilidad en los procesos.
- El Decreto Ejecutivo 1784 establece en su Artículo 2, que tiene prevalencia sobre la normativa panameña vigente; sin embargo, a la fecha no se ha derogado el decreto 81.
- En el Artículo 6 y 7 se hace mención a normativa más antigua (Decreto Ejecutivo 352 de 2001, Decreto Ejecutivo 94 de 1997, Decreto 256 de 1962) para que sean utilizadas como complemento, puesto que ninguna ha sido derogada hasta la fecha, sin embargo, la información dentro de esta normativa es la misma que se describe en el Decreto 1784 pero con menor grado de detalles técnicos. Solo algunos requisitos de esta antigua normativa no están contemplados en el Decreto Ejecutivo 1784, estos son: el tiempo de vigencia del carné de salud y la obligatoriedad de contar con un encargado del sistema de control de calidad. Lo anterior se podría remediar añadiendo estas dos disposiciones al nuevo decreto.
- En el Artículo 7 se menciona a la normativa especial sobre la materia en los sectores pesquero, bovino, avícola y porcino como normas complementarias; pero estas normas también presentan en su contenido disposiciones idénticas a las establecidas por el Decreto Ejecutivo 1784, lo que representa disposiciones duplicadas y genera duda sobre cual normativa seguir en un punto determinado.

Cuadro No. 4.

Se puede observar que las normas particulares en temas específicos, en este caso bovino y avícola, presentan en su contenido, directrices casi idénticas a las establecidas por Decreto Ejecutivo 1784, lo que representa disposiciones duplicadas y genera duda sobre cual normativa seguir en un punto determinado. El Decreto Ejecutivo 1784 ha abarcado más disposiciones siendo así el que tiene más alcance. Las similitudes se encontraron en los siguientes apartados: condiciones de los edificios, instalaciones sanitarias, manejo de desechos, limpieza y desinfección, control de plagas, prácticas higiénicas, transporte y distribución.

Propuesta:

- 1. Crear una base de datos con toda la legislación alimentaria nacional que permita la revisión, adecuación, modificación y actualización de la misma, que contenga:
 - Listado con leyes, Reglamentos Técnicos, Decretos, Decretos Ejecutivos y Resoluciones abarcando todos los aspectos de calidad e inocuidad alimentaria.
 - Listado con Leyes, Decretos, Decretos Ejecutivos y Resoluciones abarcando todas las actividades de interés sanitario, implementación de Buenas Prácticas Agrícolas y Pecuarias, Buenas Prácticas de Manufactura, Gestión de Riesgos y condiciones sanitarias de los establecimientos de alimentos procesados, no procesados y semiprocados.
- 2. Recopilar, revisar, modificar y armonizar la legislación, normas y reglamentos nacionales que rigen en la materia (10) de manera que se elimine la duplicidad de disposiciones asociadas a un mismo rubro o proceso productivo. Al respecto se propone las siguientes acciones:
 - Establecer el Decreto Ejecutivo 179 de 2019 como normativa alimentaria principal de cumplimiento sobre las responsabilidades del DEPA,

Saneamiento Ambiental y Zoonosis, derogando su similar Resolución 631 de 2004.

- Establecer el Decreto Ejecutivo 1784 Reglamento Técnico Centroamericano de BPM para alimentos y bebidas procesados, como normativa alimentaria principal de cumplimiento sobre BPM y POES para las medianas y grandes empresas. Se derogan entonces su similares; Decretos Ejecutivos: 94 Manipulación de alimentos, 352 BPM - POES y 81 BPM, POES y HACCP.
- Suprimir de la legislación particular de cada rubro, las disposiciones que ya estén contempladas en el Decreto Ejecutivo 1784.
- Desarrollar un Decreto Ejecutivo que establezca las disposiciones para el diseño, desarrollo e implementación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control en los distintos rubros de producción.
- Desarrollar un Decreto Ejecutivo que establezca las disposiciones de BPM y POES para los establecimientos procesadores de alimentos con un grado de producción menor, como es el caso de restaurantes y plantas artesanales.
- Dar mayor seguimiento al cumplimiento de las disposiciones del Decreto Ejecutivo 157 de 28 de mayo de 2004 para el control sanitario en fondas, kioscos y ventas ambulantes.
- Dar mayor seguimiento al cumplimiento de las disposiciones del Decreto Ejecutivo 1768 de 13 de noviembre de 2014 para Alimentos No Procesados y Semiprocados, texto normativo y la guía para la verificación del cumplimiento del reglamento técnico centroamericano RTCA 67.06.55:09 sobre Buenas Prácticas de Higiene.

7. CONCLUSIONES.

Debido a una mayor concientización de la importancia de la inocuidad de los alimentos en la salud pública y en las economías nacionales, se ha generado en muchos países, la necesidad de introducir cambios significativos en sus sistemas de control de los alimentos. Estos cambios se han convertido en prioridad para poder proteger a los consumidores de los nuevos peligros alimentarios y solo pueden aplicarse siguiendo una base científica en los procesos de toma de decisiones sobre el control de los alimentos.

Los países que revisan y/o actualizan sus sistemas de control de alimentos pueden alcanzar una mayor eficiencia y logran mejorar su capacidad de supervisión de la inocuidad de los alimentos en toda la cadena productiva y una mayor posibilidad de acceso al mercado internacional.

En la República de Panamá es necesario establecer un Sistema Nacional de Control de Alimentos eficiente que garantice el control sanitario de los alimentos en todas las etapas del proceso productivo, considerando aquellos que los producen, transforman y los distribuyen, pasando por los que los inspeccionan y fiscalizan, hasta llegar a los consumidores, buscando siempre disminuir los riesgos y peligros para la salud humana.

En Panamá las actividades de control de alimentos están basadas en las disposiciones establecidas en el Código Sanitario Nacional. Este código tiene 73 años de vigencia y fue establecido en una época en donde no había un mundo globalizado en el que las enfermedades podían propagarse rápidamente debido a los viajes y al comercio internacional; esto vuelve vulnerable al país frente a las crisis sanitarias actuales, capaces de afectar la vida y la economía. Lo anterior nos permite ver la importancia de actualizar dicho código y de alinearlo a las nuevas necesidades.

La experiencia mundial indica que, independiente de las formas concretas que se les dé a los arreglos institucionales que se implementen en el ámbito de la inocuidad de los alimentos, de si se apuesta por un sistema de organismo único o de organismos múltiples, los elementos más relevantes para avanzar en un sistema nacional moderno y eficiente son la definición de quién conduce el sistema en su conjunto, el establecimiento de principios y criterios operativos comunes para las distintas instituciones, así como, contar con una política nacional de inocuidad alimentaria, que desarrolle los objetivos, los principios orientadores, las organizaciones responsables de la implementación, la evaluación y seguimiento. Además de que incluya un plan de acción a corto, mediano y largo plazo, acorde con las necesidades del país. (13).

El Código Sanitario de 1947 necesita una revisión integral que permita una reforma estructural exigida por los avances científicos y nuevos conocimientos en vigilancia, que ayude a la prevención y promoción de la salud; la participación integral de los ciudadanos; la política en materia de salud pública y la garantía de la calidad de los servicios de salud individuales y colectivos.

Esta investigación ha permitido reconocer las disposiciones de control de alimentos vigentes a nivel nacional, siendo relevante, la legislación alimentaria y las actividades de fiscalización que realizan las instituciones gubernamentales.

Se pudo observar que existe duplicidad de funciones en los temas relacionados con capacitación a los colaboradores y actividades de inspección. Esto puede ser el resultado de la falta de coordinación entre las instituciones además de no cumplir con las funciones que ya tienen establecidas en los decretos ejecutivos respectivos. Lo anterior lleva a tomar muy en cuenta el establecimiento de líneas de comunicación interna, como un elemento clave del futuro Sistema Nacional de Control de Alimentos.

Esta investigación ha permitido observar que las disposiciones establecidas en la legislación nacional relacionada a, calidad e inocuidad alimentaria; condiciones de los locales de interés sanitario y responsabilidades de los departamentos de fiscalización, se encuentran repetidas y en algunos casos hay contradicciones respecto a la legislación que debe ser aplicada.

Lo antes descrito puede ser producto de la ausencia de un base de datos que incluya toda la legislación alimentaria vigente. En el mismo sentido, porque la responsabilidad de la emisión de esta normativa recae en más de una autoridad dificultando el análisis y armonización de la misma. El trabajo conjunto mediante una sola comisión nacional para el desarrollo de normativa alimentaria podría convertirse en una herramienta para solventar la problemática actual.

La entrevista realizada a funcionarios y especialistas en el ámbito de control sanitario de alimentos, permite concluir, que la opinión general se inclina hacia la necesidad de establecer un solo organismo nacional que coordine y que permita la armonización de todo el sistema de control de alimentos; además de alcanzar un nivel de compromiso con la inocuidad alimentaria. Es probable que esta conclusión se haya forjado gracias a la vasta experiencia laboral con la que cuentan los entrevistados, quienes se enfrentan año tras año con las mismas debilidades del sistema y con la falta de interés en el cumplimiento de los deberes. Surge entonces otro elemento clave a la hora de estructurar un Sistema Nacional de Control de alimentos y este es, la participación continua de los expertos.

Finalmente, al desarrollar la propuesta de armonización del sistema de control de alimentos, nos encontramos frente a un proyecto realmente ambicioso que requiere como primer punto, decisión política y un verdadero compromiso por parte de las autoridades responsables de velar por el bienestar de la población. Sin este compromiso y sin un plan de trabajo bien estructurado, los esfuerzos realizados se

convertirán en un mero cumplimiento de funciones desorientadas, que no generarán valor para el logro del objetivo central.

8. RECOMENDACIONES.

Tomando como base los resultados e interpretaciones de esta investigación se derivan las siguientes recomendaciones que van dirigidas a la investigación y al desarrollo de actividades por parte de las autoridades competentes en materia de alimentos.

Próximas investigaciones

- Evaluar el impacto y el grado de implementación de BPM, POES y HACCP en las plantas procesadoras de alimentos a nivel nacional mediante una investigación de campo.
- Evaluar el impacto de la adopción de los estándares internacionales de aseguramiento de calidad, ISO 22000:2018 con sus especificaciones técnicas.
- Desarrollar un sistema de gestión de inocuidad aplicable a grandes y pequeños restaurantes de la localidad.
- Evaluar el impacto y el grado de implementación de BPM, POES y HACCP en las micro empresas y en las ventas ambulantes.

Al Ministerio de Gobierno

- Utilizar el presente trabajo de investigación sobre la situación actual del sistema nacional de control de alimentos como aporte para desarrollar un plan de acción.
- Disponer de los recursos financieros para el desarrollo de las actividades requeridas para mejorar en materia de calidad e inocuidad de los alimentos.

Al Ministerio de Salud

- Actualizar la ley 66 de 1947 Código Sanitario de la República de Panamá y desarrollar el código de alimentos de la República.
- Establecer los componentes organizativos del Sistema Nacional de Control de alimentos.

- Examinar las actividades de inspección alimentaria y determinar las necesidades de los recursos económicos y humanos para el cumplimiento conforme las exigencias de la legislación y de las necesidades del país.
- Examinar las necesidades de capacitación de los inspectores de alimentos y formular un programa de perfeccionamiento del recurso humano.
- Desarrollar una base de datos con información fundamentada en datos sobre calidad de los alimentos y enfermedades transmitidas por alimentos, conforme los hallazgos encontrados.
- Desarrollar estrategia para la comunicación de la información sobre la inocuidad de los alimentos con destino a los consumidores y a la industria.
- Revisar y actualizar la legislación alimentaria.

A la Dirección Nacional de Agroindustrias

- Evaluar y analizar las actividades de control de alimentos que realizan las instituciones de control de alimentos, MIDA, MINSA, AUPSA y MICI, en las distintas regiones de salud buscando implementar herramientas que permitan armonizar estas actividades, tomando en cuenta que, actualmente cada región de salud establece sus propios criterios y sus propias actividades de control de alimentos.
- Diseñar e implementar un programa nacional para la sensibilización sobre la cultura de la inocuidad alimentaria, promoviendo en todas las provincias los factores a considerarse sobre la inocuidad de los alimentos y la protección del consumidor, profundizando en los peligros emergentes en la producción alimentaria.

9. BIBLIOGRAFÍA.

- (1) LEY N° 66 DE 10 DE NOVIEMBRE DE 1947. *Por la cual se aprueba el Código Sanitario de la República de Panamá*. Panamá. [Internet]. INFOJURIDICA [citado el 10 de enero de 2020]. Disponible en: http://infojuridica.procuraduria-admon.gob.pa/Infojuridica/norma_screen?num_sec=8987
- (2) ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACIÓN, ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD (FAO-OMS, 2003). *Garantía de la inocuidad y calidad de los alimentos. Directrices para el Fortalecimiento de los Sistemas Nacionales de Control de los Alimentos*. Roma: FAO, Estudio FAO Alimentación y Nutrición No. 76. [Internet]. FAO/OMS; 2003 [citado el 15 de febrero de 2020]. Disponible en: <http://www.fao.org/3/y8705s/y8705s00.htm>
- (3) MINISTERIO DE SALUD. *Historia del Ministerio de Salud*. Panamá. [Internet]. MINSa [citado el 20 de enero de 2020]. Disponible en: <http://www.minsa.gob.pa/institucion/acerca>
- (4) ARJONA, M. I. (2014). Legislación Alimentaria: El trabajo del CEPIA en materia de legislación alimentaria. *El Tecnológico*, vol. 24, pag. 16-17. Panamá. [Internet] UTP [citado el 25 de enero de 2020]. Disponible en: <https://revistas.utp.ac.pa/index.php/el-tecnologico/issue/view/37>
- (5) DECRETO DE GABINETE N° 1 DE 15 DE ENERO DE 1969, *Creación Ministerio de Salud, Estructura y Funciones*. Panamá. [Internet]. JUSTIA [citado el 20 de enero de 2020]. Disponible en: <https://panama.justia.com/federales/decretos-de-gabinete/decreto-de-gabinete-1-de-1969-feb-4-1969/gdoc/>
- (6) DECRETO EJECUTIVO N° 9 DE 12 DE FEBRERO DE 2014, *Que reorganiza la estructura Orgánica y funcional del Ministerio de Desarrollo Agropecuario*. Panamá. [Internet]. Gaceta Oficial [citado el 20 de enero de 2020]. Disponible en: <https://www.gacetaoficial.gob.pa/Busqueda>
- (7) DECRETO LEY N° 11 DE 22 DE FEBRERO DE 2006, *Que crea la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos*. Panamá. [Internet]. AUPSA [citado el 22 de enero de 2020]. Disponible en: <https://www.aupsa.gob.pa/index.php/download/decreto-ley-11-que-crea-la-autoridad-panamena-de-seguridad-de-alimentos/>

- (8) DECRETO LEY N° 6 DE 15 DE FEBRERO DE 2006, *Que reorganiza el Ministerio de Comercio e Industrias y otras disposiciones*. Panamá. [Internet]. JUSTIA [citado el 22 de enero de 2020]. Disponible en: <https://panama.justia.com/federales/decretos-leyes/6-de-2006-feb-22-2006/gdoc/>
- (9) MOLA, E. M. (1998) *La Jurisdicción Constitucional en Panamá en un Estudio de Derecho Comparado*. Colombia. [Internet]. JURISIS [citado el 06 de junio de 2020]. Disponible en: <http://jurisis.procuraduria-admon.gob.pa/?p=1127#:~:text=%E2%80%9C%E2%80%A6la%20pir%C3%A1mide%20del%20ordenamiento%20jur%C3%ADdico,decretos%20leyes%20decretos%20de%20gabinete.>
- (10) ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACIÓN (FAO 2011) *Proyecto TCP/RLA/3213 “Asistencia para el diseño y/o fortalecimiento de políticas de inocuidad de alimentos para los países de la región”*. Panamá.
- (11) AGENCIA CHILENA PARA LA INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA. *Progras Nacionales Integrados*. Chile. [Internet]. ACHIPIA [citado el 30 de mayo de 2020] Disponible en: <https://www.achipia.gob.cl/wp-content/uploads/2016/03/Lineamientos-PNIs-final.pdf>
- (12) AGENCIA CHILENA PARA LA INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA. *Áreas de Coordinación*. Chile. [Internet]. ACHIPIA [citado el 20 de marzo de 2020]. Disponible en: <https://www.achipia.gob.cl/inicio/areas-de-coordinacion/>
- (13) AGENCIA CHILENA PARA LA INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA. *Política Nacional de Inocuidad de los Alimentos*. Chile. [Internet]. ACHIPIA [citado el 20 de marzo de 2020]. Disponible en: https://www.achipia.gob.cl/wp-content/uploads/2015/12/pol_tica_2009.pdf

ANEXO No. 1
CHARTER DEL PROYECTO DE FIN DE GRADO



ACTA (CHARTER) DEL PROYECTO FINAL DE GRADUACIÓN (PFG)

Nombre y apellidos: Michelle Carolina Camarena Castrellón

Lugar de residencia: Santiago de Veraguas, República de Panamá

Institución: C&C Consultores

Cargo / puesto: Encargada de proyectos

Información principal y autorización del PFG	
Fecha: 20-septiembre-2019	Nombre del proyecto: Propuesta de armonización del sistema de control de alimentos mediante el establecimiento de una sola dirección nacional para la calidad e inocuidad alimentaria de la República de Panamá.
Fecha de inicio del proyecto: 01-enero-2019	Fecha tentativa de finalización: 24-abril-2020
Tipo de PFG: (tesina / artículo): Tesina	
<p>Objetivo General:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evaluar el sistema de control de alimentos de la República de Panamá como base para el desarrollo de una propuesta de armonización a través de una sola dirección nacional para la calidad e inocuidad alimentaria. <p>Objetivos Específicos:</p>	

- Describir y analizar la Ley 66 de 10 de noviembre de 1947 "Por la cual se aprueba el Código Sanitario de la República de Panamá.
- Describir las principales características y funciones de cada dirección y/o unidad administrativa con responsabilidad en el control de los alimentos e interacción entre ellas.
- Analizar legislación alimentaria vigente en la República de Panamá y evaluar su grado de armonización.
- Identificar oportunidades de mejora para la consolidación del marco regulatorio y las normativa sanitaria vigente en el territorio nacional y elaborar una propuesta de armonización.

Descripción del producto:

El fin de esta investigación consiste en exponer las actuales actividades de control alimentario que se llevan a cabo en la República de Panamá para sugerir un modelo de estructura organizativa nacional basada en un sistema integrado coordinado por una sola dirección nacional para la calidad e inocuidad alimentaria que favorezca la consolidación del marco regulatorio, las normativas sanitarias vigentes, las funciones de cada organismo competente y el desarrollo de la Política Nacional de Inocuidad Alimentaria.

Los sistemas de control de alimentos tienen como objetivo proteger la salud pública reduciendo el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos; proteger a los consumidores de alimentos insalubres, malsanos, indebidamente etiquetados o adulterados y contribuir al desarrollo económico manteniendo la confianza de los consumidores en el sistema alimentario y estableciendo una base normativa sólida para el comercio nacional e internacional de alimentos.

Al armonizar estos sistemas mediante el establecimiento de una sola dirección nacional para la calidad e inocuidad alimentaria, todas las acciones llevadas a cabo por los diferentes actores responsables en el control de alimentos, permitiría unificar criterios, realizar controles imparciales y estandarizados en todo el territorio nacional, obtener un nivel de capacitación y

<p>conocimiento equitativo en cada funcionario responsable de las actividades de control en cada rincón del país, además de incorporar toda la información generada en una única base de datos.</p>	
<p><u>Necesidad del proyecto:</u></p> <p>La República de Panamá ha llevado desde sus inicios un sistema fragmentado para el control sanitario de alimentos y mientras más actualizadas e informadas están las partes interesadas mayor es la desconfianza del manejo actual de estos sistemas de control alimentario. Cabe mencionar que el protocolo a seguir para cualquier trámite en este ámbito provoca en los productores, empresarios y emprendedores un gran des ánimo. El desafío es transitar hacia modelos de gestión de inocuidad desde los paradigmas convencionales hacia esquemas basados en principios de autonomía, transparencia y excelencia científica en la toma de decisiones, con una mirada sistémica de las cadenas, la integración y coordinación de las agencias con responsabilidades regulatorias y de control; y un marco conceptual y metodológico basado en el análisis de riesgos.</p>	
<p><u>Justificación de impacto del proyecto:</u></p> <p>Contar con las bases para la transición hacia un sistema armonizado de control de alimentos bajo una sola dirección coordinadora a nivel de toda la República de Panamá.</p>	
<p><u>Restricciones:</u> dificultad para obtener documentación oficial acerca de las actividades de control realizadas por las entidades gubernamentales.</p>	
<p><u>Entregables:</u></p> <p>Entrega de avances a tutor para revisión en etapa de tutoría.</p> <p>Entrega del documento aprobado por el tutor al lector para su revisión.</p> <p>Documento final para calificación del tribunal evaluador.</p>	
<p><u>Identificación de grupos de interés:</u></p> <p>Directos: Población en general, entidades gubernamentales de la industria alimentaria.</p> <p>Indirectos: Sector privado de la industria alimentaria.</p>	
<p>Aprobado por Director MIA:</p> <p>Félix Modesto Cañet Prades</p>	<p>Firma:</p>

Aprobado por profesora Seminario Graduación: MIA. Ana Cecilia Segreda Rodríguez	Firma:
Maestrante: Michelle Carolina Camarena Castellón	Firma

ANEXO No. 2
CRONOGRAMA DE TRABAJO DE TESIS

PLAN DE TRABAJO TESIS DE GRADO MÁSTER INOCUIDAD ALIMENTARIA - MICHELLE CAMARENA - AÑO 2020 - PANAMÁ												
ACTIVIDAD	ENERO				FEBRERO				MARZO			
	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4
a) Presentación:												
I. Hoja en blanco.												
II. Hoja de título												
III. Dedicatoria y agradecimientos.												
IV. Hoja de aprobación con nombres directores												
V. Derechos de propiedad intelectual												
VI. Índice												
VII. Resumen												
VIII. Abstract												
IX. Lista de tablas												
X. Lista de ilustraciones y figuras.												
XI. Lista de abreviaturas.												
Investigación sobre el tema												
b) Cuerpo del Trabajo												
1. Introducción												
2. Objetivos												
3. Marco teórico												
4. Metodología												
5. Resultados y Discusión												
6. Conclusiones.												
7. Recomendaciones												
c) Parte Final												
8. Bibliografía.												
9. Artículo Científico para publicación												
10. Apéndice o anexos.												
Hoja en Blanco.												
Revision final												
Reporte de aprobación a la universidad												
CADA SEMANA SE ENVÍA ENTREGABLE A PROFESOR ASESOR												

ANEXO No. 3.
PLANTILLA DE ENTREVISTA DE INVESTIGACIÓN

**UNIVERSIDAD PARA LA COOPERACIÓN INTERNACIONAL
COSTA RICA
MAESTRÍA EN GERENCIA DE PROGRAMAS SANITARIOS EN
INOCUIDAD DE ALIMENTOS**

ENTREVISTA DE INVESTIGACIÓN PARA TRABAJO DE TESIS

Estudiante: Michelle C. Camarena Castrellón

País: República de Panamá

Dirección: Santiago de Veraguas

Grupo: MIA20

Periodo lectivo: 2018-2020

Agradecemos de antemano su amable disposición para diligenciar la presente entrevista.

Nombre del entrevistado	
Grado académico	
Cargo actual	
Institución que representa	
Años de servicio/experiencia	

Contexto de la entrevista:

La FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación) en su documento de Directrices para el Fortalecimiento de los Sistemas Nacionales de Control de Alimentos (SNCA) describe los elementos que los gobiernos deben tener en sus sistemas, estos son:

- a) Legislación y Reglamentación Alimentaria.
- b) Establecimiento de un ente líder que coordine y ejecute el **SNCA**.
- c) Servicios de inspección.
- d) Servicios de laboratorio: seguimiento y datos epidemiológicos de los alimentos.
- e) Información, educación, comunicación y capacitación.
- f) Implementación del concepto integrado "de la granja a la mesa".
- g) Análisis de Riesgos. (Evaluación, Gestión y Comunicación de los Riesgos).
- h) Transparencia (integridad y eficacia de las operaciones de control de los alimentos).

- i) Evaluación del efecto de las reglamentaciones: verificando que, al hacer cumplir la normativa actual, se garantiza la inocuidad y calidad de los alimentos.

Conforme a lo antes descrito, por favor responda de la manera más completa posible, según su opinión y valiosa experiencia profesional las siguientes preguntas:

1. *¿Considera usted que Panamá cumple con las directrices sugeridas por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación sobre los Sistemas Nacionales de Control de Alimentos?*
2. *¿Cuáles son las actividades de control de alimentos que se llevan a cabo en la Dirección o Institución donde usted labora? Tome en cuenta que actividades de control de alimentos son todas las que se describen en el “**contexto de esta entrevista**”.*
3. *¿La Dirección o Institución donde usted labora trabaja de forma coordinada con otras instituciones?*
4. *¿Podría por favor mencionar propuestas para mejorar todo el conjunto de actividades de control de alimentos que se llevan a cabo en Panamá?*

Muchas gracias por su valiosa colaboración en esta investigación, que Dios le bendiga abundantemente.