

REPÚBLICA DE PANAMÁ
ASAMBLEA LEGISLATIVA
LEGISPAN

Tipo de Norma: DECRETO EJECUTIVO

Número: 84

Referencia: 84

Año: 1996

Fecha(dd-mm-aaaa): 10-06-1996

Título: SE DICTAN NORMAS TECNICAS SANITARIAS QUE DEBEN TENER LOS ESTABLECIMIENTOS, PLANTAS, EMBARCACIONES Y BARCOS FACTORIAS DONDE SE PROCESAN, TRANSFORMAN, CONSERVAN Y TRANSPORTAN PRODUCTOS DE PESCA Y ACUICULTURA.

Dictada por: MINISTERIO DE SALUD

Gaceta Oficial: 23060

Publicada el: 18-06-1996

Rama del Derecho: DER. DE LA SEGURIDAD SOCIAL, DER. SANITARIO

Palabras Claves: Productos alimenticios, Industria alimenticia, Buques, Embarcaciones, Salud

Páginas: 25

Tamaño en Mb: 5.006

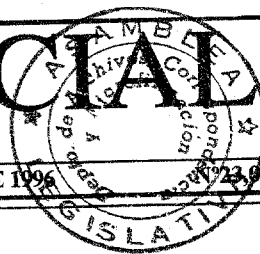
Rollo: 139

Posición: 2359

GACETA OFICIAL

ORGANO DEL ESTADO

AÑO XCII PANAMA, R. DE PANAMA MARTES 18 DE JUNIO DE 1996



CONTENIDO

MINISTERIO DE SALUD
DECRETO EJECUTIVO No. 84
(De 10 de junio de 1996)

"POR EL CUAL SE DICTAN LAS NORMAS TECNICAS SANITARIAS QUE DEBEN TENER LOS ESTABLECIMIENTOS, PLANTAS, EMBARCACIONES Y BARCOS FACTORIAS DONDE SE PROCESAN, TRANSFORMAN, CONSERVAN Y TRANSPORTAN PRODUCTOS DE PESCAS Y ACUICULTURA Y SE DICTAN DISPOSICIONES SOBRE INSPECCION Y CONTROLES SANITARIOS" P A G . 1

CONTRALORIA GENERAL DE LA REPUBLICA
DIRECCION DE RESPONSABILIDAD PATRIMONIAL
RESOLUCION FINAL (DE DESCARGO) No. 1-96
(De 15 de marzo de 1996)

"DECLARAR QUE NO EXISTE LESION PATRIMONIAL DENTRO DEL PRESENTE PROCESO SURTIDO CONTRA EL SEÑOR LUIS NAVAS PAJARO Y LA SEÑORA AMINTA ISABEL ORTEGA BARRIOS." P A G . 25

CAJA DE SEGURO SOCIAL
CONTRATO No. 049-96-A.L.D.N.C.Y.A.
(De 2 de mayo de 1996)

"CONTRATO DE ENTRE LA CAJA DE SEGURO SOCIAL Y LA EMPRESA MEDIPAN, S.A." P A G . 38

CORTE SUPREMA DE JUSTICIA
FALLO DEL 16 DE FEBRERO DE 1996

"ACCION DE INCONSTITUCIONALIDAD INTERPUESTA POR LA LICENCIADA MARIBLANCA STAFF WILSON" P A G . 42

AVISOS Y EDICTOS

MINISTERIO DE SALUD
DECRETO EJECUTIVO No. 84
(De 10 de junio de 1996)

"POR EL CUAL SE DICTAN LAS NORMAS TECNICAS SANITARIAS QUE DEBEN TENER LOS ESTABLECIMIENTOS, PLANTAS, EMBARCACIONES Y BARCOS FACTORIAS DONDE SE PROCESAN, TRANSFORMAN, CONSERVAN Y TRANSPORTAN PRODUCTOS DE PESCAS Y ACUICULTURA Y SE DICTAN DISPOSICIONES SOBRE INSPECCION Y CONTROLES SANITARIOS"

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA,
en uso de sus facultades constitucionales y legales

CONSIDERANDO

Que se hace necesario, reglamentar todo lo relacionado a los establecimientos, embarcaciones y barcos factorias donde se manejan en las distintas formas productos pesqueros para salvaguardar la salud de los consumidores.

Que nuestro país explota en forma significativa los productos pesqueros siendo un renglón de importancia en nuestras exportaciones y por ende a nuestra economía.

Que compete al Organó Ejecutivo a través del Ministerio de Salud mantener los debidos controles sanitarios en favor de la salud de la población panameña.

GACETA OFICIAL

ORGANO DEL ESTADO

Fundada por el Decreto de Gabinete N° 10 del 11 de noviembre de 1903

LICDO. JORGE SANIDAS A.
DIRECTOR

OFICINA

Avenida Norte (Eloy Alfaro) y Calle 3a. Casa N° 3-12,
Edificio Casa Amarilla, San Felipe Ciudad de Panamá,
Teléfono 228-8631, Apartado Postal 2189

Panamá, República de Panamá

**LEYES, AVISOS, EDICTOS Y OTRAS
PUBLICACIONES**

NUMERO SUELTO: B/2.50

MARGARITA CEDEÑO B.
SUBDIRECTORA

Dirección General de Ingresos

IMPORTE DE LAS SUSCRIPCIONES

Mínimo 6 Meses en la República: B/ 18.00

Un año en la República B/36.00

En el exterior 6 meses B/18.00, más porte aéreo

Un año en el exterior, B/36.00, más porte aéreo

Todo pago adelantado.

DECRETA

CAPITULO I DE LAS DEFINICIONES

ARTICULO 1.

Para los efectos de este Decreto las palabras, frases, nombres y términos aparecidos a continuación, tendrán el siguiente significado:

1. **AGUA DE MAR LIMPIA:** Se considera agua del mar limpia a la agua salada o soluble que no presente contaminación de sustancias nocivas o factores marinos tóxicos en cantidades que puedan alterar la calidad sanitaria de los productos pesqueros. La misma no debe presentar contaminación microbiológica de gérmenes patógenos.
2. **ACREDITACION:** Acto mediante el cual el Ministerio de Salud reconoce a personas naturales o jurídicas para que realicen actividades de inspección sanitaria o cualquier otra que a juicio de la Autoridad Sanitaria puedan realizar bajo su control.
3. **AUTORIDAD SANITARIA COMPETENTE:** Es la Autoridad de la División de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria del Ministerio de Salud, autorizada para realizar controles veterinarios a los productos pesqueros y determinar cualquier otra disposición de índole sanitaria.
4. **BARCO FACTORIA:** Es el barco planta donde los productos pesqueros una vez capturados son sometidos a operaciones tales como: fileteado, corte en rodaja, pelado, picado, congelación, elaboración, transformación y embalaje.
5. **CERTIFICACION DE PLANTAS:** Es el documento dado por la Autoridad Sanitaria competente que acredita un establecimiento a procesar productos pesqueros para lo interno o externo del país.

6. DEPARTAMENTO DE INSPECCION NACIONAL DE PLANTAS DE ALIMENTOS: El Departamento de la División de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria del Ministerio de Salud, encargada del Control de Plantas y establecimientos de alimentos.
7. DIVISION DE C.A.V.V.: La División de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria del Ministerio de Salud, encargada del manejo higiénico de los alimentos.
8. EMBALAJE: Es la operación destinada a proteger los productos pesqueros mediante un envoltorio, un envase o cualquier otro material adecuado.
9. ENVIO: Se refiere a la cantidad de productos pesqueros destinados a uno o varios clientes del país de destino y expedida por único medio de transporte.
10. EMBARCACIONES PESQUERAS: Son las embarcaciones marinas o de agua dulce que se utilizan para pescar, almacenar y transportar productos pesqueros.
11. ESTABLECIMIENTOS O PLANTAS: Son los locales donde se preparan, transforman, refrigeran, congelan, embalan y almacenan productos pesqueros debidamente autorizados para ese fin.
12. INSPECCION SANITARIA: Es la acción realizada a través de médicos veterinarios al servicio de la autoridad competente para garantizar el estado sanitario de los establecimientos, regido por las normas legales y sanitarias vigentes.
13. LICENCIA SANITARIA O PERMISO DE OPERACION: Es el documento emitido por la autoridad sanitaria competente; para autorizar la operación de su establecimiento, planta, embarcación, barcos factorías, transporte y expendio de productos pesqueros.
14. MEDIO DE TRANSPORTE: El cual puede ser por tierra, mar o aire con partes reservadas para este fin en lugares adecuados para recibir la carga de productos pesqueros.
15. MERCADO DE ABASTO: Son los locales donde se venden al por mayor productos pesqueros o se exhiben debidamente preservados.
16. MERCADO LOCAL O PESCADERIAS: Son los locales destinados a la venta de productos al detal.
17. MINISTERIO DE SALUD: El Ministerio de Salud de la República de Panamá.

18. PRODUCTO DE ACUICULTURA: Son todos los productos pesqueros mantenidos y criados bajo el control humano hasta la puesta en el mercado como alimento. También se considera producto de Acuicultura los peces y crustáceos capturados jóvenes y mantenidos en cautiverio hasta que alcancen un tamaño comercial. Los peces y crustáceos de tamaño comercial, capturados en su entorno natural y mantenidos vivos para comercialización posterior no se consideran productos de Acuicultura a no ser que se utilicen con fines reproductivos en viveros especiales.
19. PRODUCTOS PESQUEROS: Son los animales o partes de animales marinos o de agua dulce incluyendo sus huevos y lechazas utilizados para el consumo humano y de consumo animal, se excluyen los mamíferos marinos, anfibios y animales acuáticos objetos de otro tipo de actos.
20. PRODUCTOS FRESCOS: Son los productos pesqueros enteros o preparados, incluyendo los que se han empacado al vacío o con atmósfera modificada, donde sólo se ha utilizado la refrigeración para su conservación.
21. PESCA ARTESANAL: La realizada manualmente en aguas costeras a no más de 5km o más de distancia, en pequeñas embarcaciones con o sin motor.
22. SERVICIO NACIONAL de INSPECCIONES de PRODUCTOS PESQUEROS: Entidad del Departamento INPLA encargado de la inspección de productos pesqueros.
23. PRODUCTOS PESQUEROS de EXPORTACION: Son los productos pesqueros procesados en plantas debidamente aprobadas por la autoridad competente del Ministerio de Salud.

CAPITULO II

DE LOS ESTABLECIMIENTOS Y PLANTAS QUE SE DEDICAN A PROCESAR Y MERCADEAR PRODUCTOS PESQUEROS EN TIERRA

ARTICULO 2: Todas las plantas y establecimientos que se dediquen al procesamiento de productos pesqueros en tierra para el consumo humano y consumo animal, deben cumplir con los siguientes requisitos para operar.

1. Toda persona natural o jurídica para poder operar un establecimiento dedicado al proceso o mercadeo de productos pesqueros en el territorio de la República, deberá contar con un "Permiso de Operación Sanitario", expedido por la Autoridad Sanitaria Competente del Ministerio de Salud.

2. Para optar por dicho permiso sanitario, el interesado debe solicitar por escrito a la Autoridad Sanitaria Competente del Ministerio de Salud más cercana a su domicilio el trámite correspondiente por primera vez.
3. Después de la inspección y aprobación de las condiciones sanitarias del establecimiento o planta, la autoridad de salud expedirá el Permiso de Operación Sanitario correspondiente, el cual debe llevar el código o número del establecimiento que se le asigne, de acuerdo al tipo de establecimiento.
4. Este permiso puede ser revocado si la Autoridad Sanitaria Competente compruebe violaciones a lo dispuesto en este reglamento que ponga en peligro la salud del consumidor según lo dispuesto en el Código Sanitario.
5. Cuando las plantas y transporte de productos pesqueros operen a nivel nacional o para la exportación el Permiso de Operación Sanitario será otorgado por el Departamento de INPLA a nivel nacional.
6. Es obligatorio utilizar el número o código asignado a cada planta o establecimiento en el tipo de embalaje que utilice en sus productos para la venta tanto a lo interno como a lo externo del país.
7. Todo establecimiento o planta que maneje productos pesqueros al por mayor, ya sea de compra, venta o embarque, debe mantener un registro exacto en el cual conste el nombre, dirección, tipo de embarcaciones, cantidad de los proveedores y compradores de pescado, crustáceos y moluscos, señalando el área donde se efectuó la pesca o captura. Este registro se mantendrá en archivo por sesenta (60) días y debe estar disponible a la Inspección Sanitaria.
8. Sólo se podrá certificar una planta para exportación cuando cumpla con lo dispuesto en este Decreto.

ARTICULO 3:

Las Edificaciones, Locales e Instalaciones comprenden:

1. Los locales destinados para el procesamiento de productos pesqueros, sólo podrán ser utilizados para este fin. Queda prohibido su utilización para el procesamiento de carnes u otros usos similares.
2. Los locales deben ser de dimensiones adecuadas para que las actividades de faenado puedan realizarse en condiciones de higiene. Su diseño debe ser concebido en forma que evite toda contaminación de los productos a procesar, haciendo clara separación de los

sectores: sucio y sector limpio evitándose la posibilidad de flujos cruzados.

3. En los locales donde se procesan productos pesqueros, deben contemplarse los siguientes aspectos:

a. Los pisos deben ser de material impermeable de fácil limpieza y desinfección dispuestos en forma que el agua drene con facilidad, con declive de 1.5 a 3% y contar con dispositivos que permitan evacuar el agua sin problema.

b. Las paredes deben ser de superficies lisas a una altura de 1.80 cm cubierto de material resistente e impermeable de fácil limpieza y desinfección.

c. El techo debe ser de material resistente y contar con un forro apropiado que no sea propicio a la instalación de especies animales no deseadas tales como roedores, murciélagos, zorros, etc.

d. Las puertas deben ser de material que no se deteriore, de fácil limpieza y donde sea necesario debe ser cubierto con material impermeable y resistente.

e. Debe contar con un sistema de ventilación apropiado con extracción de vapor de agua. La temperatura de la sala de proceso debe ser controlada con dispositivos apropiados a temperatura, entre 10°C y 15°C.

f. La iluminación natural o artificial mantendrá para las distintas dependencias u operaciones los siguientes mínimos:

1- Local de almacenamientos y pasillos. ___ 50 lux

2- Local de trabajo que exijan ligera atención, salas de máquinas etc. ___ 100 lux

3- Zonas de trabajo que exijan gran atención, o particularmente peligrosa ___ 200 lux

4- Iluminación localizada para sala de operaciones ___ 500 lux

g. Las lámparas e instalaciones suspendidas sobre lugares donde se manipulan los productos pesqueros deberán ser protegidas de manera que en caso de rotura no contamine los productos.

- h. Los establecimientos dispondrán en todo momento de agua potable o agua de "mar limpia" a presión en cantidad suficiente para la limpieza, elaboración, manipulación y preparación de los productos. Su distribución se hará en red separada y los grifos deben ser accionados con el pie o la rodilla en cantidad suficiente a las labores de proceso. Es obligatorio realizar control químico y bacteriológico del agua. La inspección sanitaria diseñará el programa de muestreo.
- i. El hielo que se use para la conservación de los productos pesqueros debe provenir o ser elaborado con agua potable o de "mar limpia".
- j. Podrá usarse agua no potable para la generación de vapor, incendios y servicios auxiliares, siempre que no exista conexión entre esta red y la de agua potable. Debe identificarse las tuberías con color u otro dispositivo.
- k. Los establecimientos deben contar con retretes y lavamanos en cantidad proporcional al número de empleados con un mínimo de retretes de uno por cada 10 empleados.
- l. Las plantas tienen que contar con una disposición adecuada de aguas servidas, a través de alcantarillado público o contar con tratamiento adecuado de los mismos sin que se altere el medio ambiente.
- m. Las plantas o establecimientos deben tener una disposición adecuada de desechos y desperdicios, contando con locales separados para su almacenamiento donde deben existir recipientes adecuados de fácil limpieza y desinfección.

Los desechos sólidos producto del procesamiento de productos pesqueros no se podrán almacenar por más de 8 horas.

Se prohíbe la disposición de estos desechos al medio ambiente, a menos que sean tratados y se garantice su inocuidad.
- n. Las plantas que procesan subproductos deben estar totalmente separadas de aquellas donde se procesan pescado u otros productos para consumo humano.
- o. Las plantas y establecimientos deben contar con medios e instalaciones adecuadas en su construcción para garantizar la conservación de sus

productos en buenas condiciones de higiene y limpieza, fuera de todo riesgo de contaminación con aguas residuales, sustancias extrañas, así como de insectos y roedores y otros entes contaminantes. Deben contar con protección total de los rayos solares a los productos.

- p. Los almacenes o bodegas de productos terminados, deben estar debidamente separados de los lugares donde se procesan productos pesqueros, con temperaturas adecuadas de acuerdo al producto.
- q. Las plantas y establecimientos dedicados al proceso de transformación y elaboración de productos pesqueros deberán contar con un laboratorio interno o en su defecto podrán utilizar los servicios de laboratorios externos debidamente autorizados por la Autoridad Sanitaria competente. Se autoriza a las plantas y establecimientos a realizar controles periódicos de las materias primas que utilicen, así como de los productos elaborados.
- r. Las plantas y establecimientos deben contar con vestidores y baños en proporción al número de empleados, con dispositivos adecuados para preservar la higiene del personal y del local.
- s. Se prohíbe guardar en la sala de preparación rodenticidas o insecticidas. Estos deben almacenarse en locales apropiados debidamente identificados.
- t. Toda planta o establecimiento debe contar con un programa de control de plagas debidamente autorizado por la inspección sanitaria.

ARTICULO 4: Los equipos, recipientes, utensilios, envases abarcan lo siguiente:

- 1. Todo equipo o maquinaria utilizado en los procesos de manufacturación, transformación o elaboración de productos, lavados o no, debe garantizar que los productos se mantengan inalterados conservando sus características y propiedades sin interferir en cambio de propiedades organolépticas. La superficie del equipo debe ser atóxico, impermeable, resistente a la corrosión, de fácil limpieza y desinfección. Se prohíbe el uso de madera en equipos a no ser que esté debidamente revestida de material adecuado autorizado para ser usado en la manipulación de productos pesqueros.
- 2. Cuando se usen recipientes de uso múltiple los mismos deben ser de material resistente a la

corrosión y de fácil limpieza. El fabricante debe garantizar la calidad de dichos recipientes en el uso para productos pesqueros, la Autoridad Sanitaria competente deberá aprobar el uso de los mismos.

3. Queda totalmente prohibido el uso de recipientes que no garanticen las condiciones de frío de los productos pesqueros así como el uso de recipientes que fuesen usados en otros menesteres.
4. Los recipientes no recuperables deben resistir las manipulaciones necesarias durante la distribución.
5. Los recipientes destinados a mantener productos de pesca en cualquier clase de procesos, deben contar con sistemas de drenaje, excepto los usados para crustáceos y moluscos en vivo antes de iniciar el proceso para su conservación.
6. Los recipientes usados en la comercialización de moluscos vivos deberán disponer de un cierre especial que garantice su individualidad y procedencia de la planta autorizada oficialmente.
7. Las mesas o bancos en donde se procesen productos pesqueros deben ser de superficie lisa impermeable, de material atóxico y de fácil limpieza. Las paredes adyacentes a las mesas o bancos deben ser impermeabilizadas hasta una altura de 1.80 metros con ochenta cm por encima de la superficie de la mesa o banco.
8. Las neveras o cajas para hielo deben estar constituidas de material inoxidable o plástico, no tóxicos aprobados por la Autoridad Sanitaria competente. Las uniones deben ser curvadas y pulidas en forma tal que presenten una superficie lisa de fácil limpieza. Todas las neveras, cajas para hielo, enfriadores o cuartos de refrigeración deben estar dotados de desagües para facilitar su limpieza y desinfección y deberán contar con termómetros visibles para verificar su temperatura. El termómetro sólo es aplicable en cuartos de refrigeración o congelación mecánica.
9. Los baldes de pelar, medidas, mesas de drenaje, coladeras, cubetas o tinajas o cualquier otro utensilio deberán ser de material anticorrosivo de preferencia, material inoxidable, de superficie lisa, impermeables y contruidos de manera que no presenten grietas, ranuras o rajaduras.

ARTICULO 5:

La higiene, limpieza, desinfección y control de plagas en los locales e instalaciones comprenda:

1. Toda planta donde se procesen productos pesqueros se utilizará exclusivamente para el procesamiento, elaboración o conservación de los productos pesqueros de acuerdo al tipo de proceso para el cual fue diseñado y aprobado por la Autoridad Sanitaria competente. Los crustáceos y moluscos no podrán ser procesados en la misma línea de elaboración, simultáneamente.
2. Antes de iniciarse los procesos diarios debe estar la planta en perfecto estado de limpieza.
3. Todos los locales deben mantenerse en perfecto estado de limpieza, la que se llevará a cabo por los métodos más apropiados, sin causar contaminaciones de polvo ni otras alteraciones. Los mismos deben limpiarse cuantas veces sea necesario durante las labores de proceso y someterse diariamente a desinfección.
4. Después de cada jornada de trabajo o antes si se hace necesario se procederá sistemáticamente a la limpieza y desinfección de todos los equipos, utensilios y envases empleados durante el proceso, tales como tina, tanques, mesas, cubetas, y demás elementos de maquinarias desmontables que hayan estado en contacto con los productos de pesca.
5. Los productos químicos utilizados en la desinfección, desratización, desinfectación de las plantas o establecimientos deberán ser aprobados por la Autoridad Sanitaria competente y se obliga a las plantas a hacerlo del conocimiento de la inspección sanitaria.
6. Se prohíbe mantener productos pesqueros en el suelo. El mantenimiento transitorio sin refrigeración, deberá hacerse colocándose en envases o lugares aprobados por la Autoridad Sanitaria competente.
7. Todas las plantas o establecimientos deberán contar con un programa de higienización, debidamente aprobado por la inspección sanitaria, donde se especifique, los controles en los puntos críticos y las medidas que se adopten para corregirlos.
8. El personal que labora en las plantas y establecimientos de productos pesqueros debe cumplir con lo dispuesto en el Capítulo No. V del Decreto No.1 de 3 de enero de 1996.

CAPITULO III DE LAS EMBARCACIONES

ARTICULO 6: Cualquier embarcación de cualquier tonelaje con bandera de la República de Panamá que se destine para: pescar, limpiar, almacenar, transportar.

productos pesqueros, debe contar con el "Permiso de Operación Sanitario", expedido por la Autoridad Sanitaria Competente. El mismo será intransferible. La autoridad competente reglamentará la renovación de los permisos de operación sanitaria.

ARTICULO 7:

Toda embarcación o nave que no cumpla con el requisito del artículo 2, no podrá comercializar productos pesqueros en el territorio nacional.

ARTICULO 8:

Se tendrá como registro para el uso sanitario la licencia otorgada por el Servicio Consular y Naves del Ministerio de Hacienda y Tesoro de la República de Panamá.

ARTICULO 9:

Toda embarcación o nave que se dedique a la pesca o recolección de productos pesqueros debe cumplir con los siguientes requisitos:

A. DE LA HIGIENE Y LIMPIEZA DE LAS EMBARCACIONES:

1. Antes de subir a bordo el pescado y entre cada dos subidas de la red, la cubierta y los paneles divisores deben lavarse a gran presión de agua y cepillarse para quitar toda suciedad visible, mucosidad y sangre.
2. Entre cada operación de pesca el capo y otras partes del aparejo de pesca que entran en contacto con lo capturado deben quedar libres de pescado muerto. El aparejo debe limpiarse bien al final de cada viaje de pesca.
3. Durante los viajes de pesca, debe drenarse y limpiarse frecuentemente el sumidero de la sentina.
4. Inmediatamente después de que se han descargado las capturas al final de cada viaje, la bodega debe vaciarse de todo su residuo en el sumidero de la sentina y proceder a limpiarla bien, así como la superficie de los tableros, pana y demás.
5. Esta operación de limpieza deberá efectuarse con agua a presión, cepillando las diferentes superficies, empleando un agente detergente de acción adecuada. Esta operación de limpieza de las embarcaciones deberá efectuarse a una distancia no menor de 5 km de la zona portuaria.
6. Cuando un barco cambia de almacenamiento a granel por conservación con hielo, es preciso desocupar la bodega totalmente para luego limpiarla y tratar después todas las superficies durante dos horas por lo menos, con un desinfectante adecuado y lavarse bien con agua limpia.

B. DE LOS EQUIPOS Y DISPOSITIVOS EN LAS EMBARCACIONES:

1. Se admite con carácter general que el diseño del equipo y los dispositivos para la manipulación y almacenamiento del pescado deben ser de tal naturaleza que permitan la fácil limpieza y la manipulación rápida y eficaz del producto. Para asegurar que el pescado no se altere ni se contamine y para procurar que el equipo no se estropee, deben seguirse prácticas técnicamente correctas. Teniendo presente estos hechos, se hacen las recomendaciones siguientes:
 - a. Los compartimientos de cubierta y los paneles divisores deben estar provistos de mangos y asas y de ser de un tamaño adecuado para su fácil remoción. Cuando sea necesario, los bordes inferiores de los paneles divisores y de los compartimientos deben contar con ranuras de drenaje.
 - b. Para facilitar su limpieza deben estar pintados con apoxiresina o pintura no tóxica.
 - c. Las cajas de lavado del pescado deben estar construídas de material adecuado, tal como aluminio, plástico, acero inoxidable y resistente al agua salada y provistas de medios para trasladar los peces hasta la tolva que les deje caer en la bodega. Preferiblemente el pescado debe trasladarse mecánicamente al tanque de lavado que debe estar lo suficientemente bajo sobre la cubierta como para impedir excesivas magulladuras del pescado cuando se le echa sal.
 - d. Los montantes de cubierta a los separadores en los que se apoyan los paneles divisores deberán estar contruídos de hierro galvanizado o de otro material adecuado. Su número debe ser conveniente, así como su altura, de modo que puedan montarse suficientes divisiones para evitar que el pescado se mueva demasiado o se deslice al moverse el barco.
 - e. Los tanques lavadores de tipo "remolino" deben ser de material que no se corroa y estar provistos por los menos de dos boquillas, suministradoras de agua. Los lavadores de tipo "rotatorio" deben girar a velocidad relativamente pequeñas, para que sean eficaces.
 - f. Las tolvas deben ser de acero inoxidable o de aluminio resistente al agua salada, deben tener suficiente longitud y estar instaladas de modo que el pescado no caiga más de tres (3) pies.

- g. Las embarcaciones deben estar equipadas con manguera de cubierta alimentadas directamente con agua de mar limpia a presión adecuada.
- h. El agua de mar que se haya empleado para enfriar motores, condensadores u otro equipo no deberá usarse para el pescado ni para limpiar el equipo de cubierta.
- i. El revestimiento de la bodega para los productos pesqueros debe ser de aluminio resistente al agua salada, o de fibra de vidrio o de otro material higiénico de superficie lisa que facilite su limpieza.
- j. Los tableros de los compartimentos, las panas y los montantes de la bodega deben ser de aluminio resistente al agua salada o de otro material no corrosivo.
- k. La bodega y sus accesorios deben estar contruidos de modo que no presenten bordes afilados ni salientes que dificulten la limpieza.
- l. Las bodegas donde se almacenen productos pesqueros deben estar aisladas y contruidas de modo que no reciban calor de motores o tuberías trasportadoras de vapor.
- m. Los revestimientos de bodega para el pescado deben ser completamente impermeables.
- n. Los montantes deben estar colocados de tal manera que las dimensiones de la base de los compartimentos no excedan 1.4 metros.
- o. Las panas deben estar colocadas de modo que el espesor de la capa de pescado no exceda de 1 metro (3 pies).
- p. Debe existir abundante espacio de drenaje por debajo del anaquel inferior o del piso de la bodega para el pescado, de modo que el agua no contamine el pescado cuando hay un balanceo o escorado intenso. La bodega debe disponer de un drenaje central que descargue en uno o más sumideros de manera que pueda drenarse completamente cualquiera que sea la carga. Las aberturas de la toma de la bomba del sumidero deben estar provistas de cribas.
- q. Los tanques de agua de mar refrigerados, así como los cambiadores de calor, bombas y las correspondientes tuberías deben ser de material impermeable adecuados o revestidos con este tipo de material y

estar diseñados de modo que puedan limpiarse fácilmente y protegerse contra la corrosión o el deterioro.

- r. Los tanques de agua de mar refrigerados deben estar aislados para minimizar la penetración del calor desde el medio ambiente.
- s. El volumen del pescado depositado en tanques de agua de mar refrigerada no debe exceder de 800Kg. por metro cúbico ó 50 lbs. por pie cúbico.
- t. Cuando se va almacenar pescado a granel conservado con hielo debe facilitarse la estiba mediante mamparas longitudinales de popa y de babor a estribor que pueda fácilmente removerse con el objeto de hacer limpieza requerida si el barco cambia de tipo de pesca.

ARTICULO 10: LAS EMBARCACIONES DE PESCA DEBEN GUARDAR LOS SIGUIENTES REQUISITOS:

1. La clasificación y la separación del pescado no apto para la venta debe hacerse tan pronto como las capturas llegan a bordo.
2. No debe caminar entre el pescado ni pisotearlo ni dejar que quede en grandes montones en cubierta.
3. Debe protegerse el pescado contra la acción directa del sol y de los efectos desecadores del viento.
4. Las capturas obtenidas con sedal o palangre deben aturdirse cuando sea apropiado, en cuanto llegan a bordo.
5. El ~~pescado~~ capturado con redes de cerco o de arrastre tan pronto como llega a cubierta debe lavarse.
6. El pescado pequeño debe ponerse lo antes posible en estibas para ser enfriadas.
7. El eviscerado del pescado a bordo es optativo y deberá eliminarse toda la sangre de la vena sub dorsal de los peces, procediendo inmediatamente a su completo lavado.
8. Los intestinos deben dejarse caer en un recipiente o depósito dispuesto al efecto y no sobre el pescado.
9. Los productos pesqueros deben estar rodeado de cantidades adecuadas de hielo.
10. El hielo debe estar suficientemente desmenuzado para que esté en estrecho contacto con el pescado.

11. El hielo empleado en toda pesquería debe fabricarse con agua potable.
12. El pescado en hielo debe estibarse en capas poco profundas.
13. El pescado debe descenderse en cesta o dejarle que se deslice por tolvas.
14. Cuando se instalan serpentinas de enfriamiento debe hacerse funcionar a temperatura constante aprobada.
15. Se mantendrá un plan de estiba, por fecha, de la bodega en todo el barco, que salga a pescar durante más de dos días.
16. Para la descarga de la captura deberá emplearse transportadores, bombas para succión de pescado, equipo neumático y otros dispositivos adecuados.
17. Las capturas deben descargarse en recipientes limpios y llevarse inmediatamente a un lugar cubierto.
18. Debe procurarse que el pescado no resulte dañado ni contaminado durante su clasificación. El pescado que es demasiado grande para los recipientes utilizados debe mantenerse sobre hielo en superficies limpias destinadas a este fin.
19. Los muelles y lugares donde se descargue el pescado deben mantenerse limpios. Se prohíbe la presencia de perros, gatos u otros materiales, y el personal debe guardar la más estricta limpieza e higiene.

PARAGRAFO:

Las embarcaciones menores de 10 toneladas de registro bruto dedicadas a la pesca artesanal, deberán mantener los productos pesqueros en recipientes isotérmicos con hielo suficiente y con dispositivos para evacuar el agua de fusión. Dichos productos deben lavarse con agua potable en el muelle o puerto de llegada antes de ser transportados a las plantas o mercados de consumo. Se prohíbe el eviscerado de estos productos en lugares no aprobados por la Autoridad Sanitaria Competente.

**CAPITULO IV
DE LOS BARCOS FACTORIA**

ARTICULO 11: Todo barco Factoría que pesque en aguas de mar territorial, queda sujeto a lo dispuesto en este Decreto y en lo contemplado en el Decreto No.1 de 3 de enero de 1996.

ARTICULO 12: Los barcos Factorías, con bandera de la República de Panamá que pesquen en aguas internacionales

deben acogerse a esta reglamentación, a través de sus representantes locales solicitarán a la Autoridad Sanitaria Competente por medio de un memorial, su Certificación Sanitaria.

ARTICULO 13: Las compañías propietarias de barcos factorías que se acojan a la reglamentación sanitaria de la República de Panamá, a través de sus representantes locales, correrán con todos los gastos que implica la inspección y Control Sanitario de dichas embarcaciones fábricas que operen en aguas internacionales.

ARTICULO 14: Los barcos factorías deben cumplir con los siguientes requisitos sanitarios:

1. Cumplir con lo estipulado en el Capítulo II y los Artículos 7, 8 y 10 del Capítulo III de este Decreto.
2. Tener un sistema de transporte de los productos pesqueros, desde el espacio de recepción hasta los lugares de trabajo, manteniendo las condiciones de higiene.
3. Los locales de proceso deben contar con las suficientes dimensiones y el diseño debe ofrecer seguridad evitando contaminación de los productos.
4. El flujo del proceso de transformación y elaboración en ningún momento debe ser cruzado. Debe evitarse manipulaciones innecesarias.
5. El depósito para el almacenamiento de los productos terminados debe contar con dimensiones suficientes que ayude a realizar una buena limpieza y desinfección, de operar unidad de transformación de desechos, esto debe ubicarse en locales separados y protegidos, totalmente aislados de las salas de proceso y almacenaje.
6. Poseer instalaciones adecuadas para el procesamiento y almacenamiento de "Agua Potable, tipo consumo humano, o agua del mar limpia a presión". Se exige que la toma de "agua de mar limpia" debe estar situada de manera que en ningún momento se vea afectada por las aguas residuales o desechos del barco o refrigeración de motores.

ARTICULO 15: Lo relativo a la higiene del personal debe cumplirse con lo estipulado en el Capítulo V del Decreto N° 1 de 3 de enero de 1996.

ARTICULO 16: Los Barcos Factorías deberán contar con todas las instalaciones y equipos señalado en los Artículos N° 4 y 5 de este Decreto en relación al tipo de producto a procesar según la declaración realizada a la inspección sanitaria.

ARTICULO 17: De congelar productos pesqueros los barcos Factorías deberán disponer:

1. De equipo de refrigeración suficientemente capaz de someter a congelación los productos en el menor tiempo posible, a fin de alcanzar rápidamente las temperaturas contempladas en el Artículo 38 del Decreto Nº.1 de 3 de enero de 1996.
2. El equipo debe ser lo suficientemente potente para que mantenga las temperaturas deseadas por largos períodos en forma mantenida y poseer registros en lugar de fácil lectura. De producir hielo éste debe hacerse con agua potable.

ARTICULO 18: Todas las operaciones de eviscerado, troceado fileteado, descabezado y otras deben cumplir con lo establecido, los Artículos Nº 24, 34, 35 y 36 del Decreto Nº1 de 3 de enero de 1996.

ARTICULO 19: Las operaciones de embalado, o embalaje deben cumplir con lo establecido los Artículos Nº.29, 30 y 32 de este Decreto.

ARTICULO 20: Los Barcos Factorías deberán cumplir con lo dispuesto para embarcaciones de pesca en el Capítulo III de este Decreto.

ARTICULO 21: Los productos alimenticios para el consumo de la tripulación, así como lo envases y embalajes deben estar debidamente almacenados, separados de forma que no tengan contacto con los productos de captura.

CAPITULO V

DE LAS EXIGENCIAS DURANTE Y DESPUES DEL DESEMBARQUE.

ARTICULO 22: Los barcos deberán poseer un excelente equipo de descarga y desembarque, rápido, de fácil limpieza, en buen estado de funcionamiento y de higiene.

ARTICULO 23: Al efectuar las tareas de descarga y desembarque se deben observar los siguientes registros:

1. Que la descarga y desembarque se efectúen lo más rápido posible.
2. Que los productos pesqueros se depositen en envases protegidos a temperatura adecuada en relación al tipo de producto o bien rodeado de hielo.
3. Se prohíbe realizar operaciones tales que puedan deteriorar partes comestibles de los productos pesqueros, o poner en peligro los productos procesados.

ARTICULO 24: Cuando se realice la descarga o desembarco, inmediatamente debe procederse a la limpieza de las bodegas, tratando de que el barco quede completamente limpio y desinfectado. Deben usarse métodos especiales de control que comprueben que el Barco mantiene condiciones higiénicas adecuadas.

ARTICULO 25: Todos los barcos de pesca, durante y después del desembarque en los puertos y muelles, serán sometidos a Inspección Sanitaria, la cual se realizará de acuerdo a las normas que establezca la División de Control de Alimentos del Ministerio de Salud, a través del "Servicio de Inspección de Productos Pesqueros", del Departamento de Inspección Nacional de Plantas de Alimentos.

CAPITULO VI

DEL EMBALAJE

ARTICULO 26: El embalaje que se le realice a los productos pesqueros debe efectuarse dentro de la mayor higiene posible utilizando todos los controles necesarios, evitando la contaminación de los productos pesqueros.

ARTICULO 27: Los materiales de embalaje que se utilicen en embalar productos pesqueros deben cumplir con las siguientes normas:

1. No podrán alterar las características organolépticas de los preparados y de los productos pesqueros frescos.
2. No deberán transmitir a los productos pesqueros sustancias nocivas a la salud humana.
3. Deberán ser de resistencia necesaria que eviten la contaminación de los productos pesqueros.
4. Que hayan sido previamente autorizados por la Autoridad Sanitaria Competente.

ARTICULO 28: Todo material de embalaje no podrá ser usado más de una vez, haciendo excepción de aquellos que tienen resistencia a la corrosión de superficie lisa y de fácil limpieza y desinfección, siempre y cuando no expongan a contaminación los productos pesqueros. Cuando los productos pesqueros se conserven en hielo el material de embalaje debe permitir la evacuación del agua de fusión.

ARTICULO 29: El material de embalaje debe ser almacenado de manera que se evite cualquiera contaminación en locales, adecuados y protegidos.

CAPITULO VII

DE LAS PLANTAS Y ESTABLECIMIENTOS QUE PROCESAN PRODUCTOS PESQUEROS NO COMESTIBLES

ARTICULO 30: Las plantas que se dedican al procesamiento de productos "no comestibles" de productos pesqueros, deben cumplir con lo estipulado en el capítulo I de este Decreto.

- ARTICULO 31:** El Ministerio de Salud a través de la Autoridad Sanitaria competente, hará el análisis de producción, teniendo en consideración las recomendaciones técnico sanitarias de la División de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria.
- ARTICULO 32:** Las plantas deberán contar con instalaciones y equipo adecuado al manejo de la materia prima, el cual debe presentar condiciones que no alteren sus condiciones organolépticas.
- ARTICULO 33:** Queda prohibido utilizar para la fabricación de productos pesqueros no comestibles, materias primas, pescado, en estado de putrefacción.
- ARTICULO 34:** Las plantas y establecimientos dedicados a la producción de productos pesqueros no comestibles son responsables de la contaminación del medio ambiente y les compete tomar las medidas técnicas necesarias para corregir cualquier anomalía que se presente.
- ARTICULO 35:** Los sub - productos o productos no comestibles, deberán contar con su registro Sanitario, tramitado en el Departamento de Análisis y Registro de la División de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria del Ministerio de Salud.
- ARTICULO 36:** Las plantas de productos no comestibles deberán prestar toda la colaboración a la Inspección Sanitaria, realizada por la Autoridad Competente, facilitándole toda la información necesaria.
- ARTICULO 37:** Todas las plantas de productos "no comestibles" deberán cumplir con los programas de Auto - Inspección que les ordene la Inspección Sanitaria, a través de métodos de Análisis de Riesgo y puntos críticos de control.

CAPITULO VIII

DE LOS MERCADOS LOCALES O PESCADERIAS

- ARTICULO 38:** Toda persona natural o jurídica que se dedique a la venta al detal o al por menor de productos pesqueros, enteros o en partes deberá cumplir con lo estipulado en este Decreto.
- ARTICULO 39:** El personal que labore en establecimientos de venta al detal de productos pesqueros debe cumplir con lo dispuesto en el Decreto N°1 de 3 de enero de 1996 Capítulo V sobre higiene del personal.
- ARTICULO 40:** Se prohíbe el uso de empaques o envolturas que puedan contaminar los productos quedando obligado, el vendedor, a proteger la salud del consumidor.
- ARTICULO 41:** Para la venta de productos pesqueros frescos en forma ambulante, debe cumplirse con los siguientes requisitos:

- a) Obtener Permiso Sanitario para realizar la actividad, donde se declara el transporte a utilizar y el radio de cobertura de comercialización.
- b) Declarar la fuente de donde se obtienen los productos pesqueros tales como: Mercado de Abasto, Barcos y otros.
- c) Utilizar envases isotérmicos adecuados para la preservación de los productos pesqueros en hielo, y deben contar con dispositivos para el drenaje de agua de fusión.
- d) El hielo a utilizar debe provenir de plantas sanitariamente aprobadas por la Autoridad Sanitaria Competente.
- e) Utilizar embalaje adecuado atóxico y que no propicien la contaminación de los productos.
- f) Se prohíbe el eviscerado de pescado durante la venta ambulante. El mismo debe ser previamente eviscerado en locales apropiados por la autoridad sanitaria competente.

CAPITULO Nº IX

DEL ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

ARTICULO 42: Durante el almacenamiento y transporte los productos pesqueros deben mantenerse dentro de las temperaturas establecidas en el Decreto Nº 1 de 3 de enero de 1996, tomando en cuenta lo siguiente:

- a) Debe tenerse en cuenta las temperaturas para los productos pesqueros frescos, descongelados, así como los crustáceos y moluscos cocidos y refrigerados, la cual debe ser la de fusión del hielo.
- b) Los productos pesqueros congelados, con excepción de los pescados congelados en salmuera y destinados a la fabricación de conservas, a una temperatura de -18°C o inferior en todos los puntos del producto con fluctuaciones no mayores a 3°C hacia arriba durante el transporte.
- c) Los productos transformados a las temperaturas indicadas por el fabricante o, cuando lo exijan las circunstancias, a las temperaturas establecidas según el procedimiento previsto en el capítulo II de este Decreto.

ARTICULO 43: Se puede autorizar a las plantas, el transporte de productos congelados de un almacén frigorífico a una planta de descongelamiento para procesar los productos, siempre y cuando no se exceda de un radio de 40 Km, o en su defecto, de 1 hora de trayecto.

ARTICULO 44: No podrán transportarse productos pesqueros junto con productos que de una u otra forma puedan contaminarlos y si los mismos no poseen un embalaje resistente que los proteja.

ARTICULO 45: Los vehículos que transporten productos pesqueros quedarán sujetos a la Inspección Sanitaria y deben contar:

- a) De una unidad de refrigeración adecuada.
- b) Fabricados con material resistente, liso, anti - corrosivo de fácil limpieza y desinfección.
- c) Piso de material resistente con desagües para facilitar su limpieza.
- d) Las puertas deben contar con cortinas para evitar la pérdida de frío.
- e) Los cierres de las puertas deben ser herméticos y seguros, para evitar la contaminación con polvo u otros contaminantes.
- f) Los escapes del motor deberán estar ubicados de manera que no puedan contaminar el interior del vehículo.
- g) De no contar con unidad de refrigeración podrán utilizarse envases isotérmicos con hielo.
- h) Deberán contar con unidad de refrigeración para el transporte de productos refrigerados frescos, deben tener control o dispositivos que registren la temperatura.
- i) Los transportes de productos pesqueros no podrán ser utilizados para el transporte de productos que puedan afectar o contaminar aquellos, excepto que una limpieza en profundidad seguida de desinfección, que garanticen que no se vaya a producir contaminación de los productos pesqueros .
- j) Los transportes de productos pesqueros deben ser limpiados y desinfectados antes de cada embarque o envío.
- k) El transporte de productos pesqueros vivos debe efectuarse manteniendo condiciones óptimas para que los mismos se mantengan sin ninguna alteración biológica.

CAPITULO X

DE LA INSPECCION Y CONTROLES SANITARIOS DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS

- ARTICULO 46:** La Inspección Sanitaria de los productos pesqueros se realizará en cumplimiento con lo que dispone la ley 66 del 10 de noviembre de 1947.
- ARTICULO 47:** El Ministerio de Salud, a través de la Autoridad Sanitaria Competente, es la entidad autorizada para realizar todos los controles Sanitarios requeridos, utilizando para ello "Médicos Veterinarios", especializados en la materia.
- ARTICULO 48:** El Ministerio de Salud, podrá acreditar y certificar a personas naturales o jurídicas que se dediquen a prestar el servicio de inspección sanitaria, cumpliendo con lo estipulado en el presente Decreto, normas internacionales sanitarias aprobadas por la República de Panamá, así como a Tratados o Convenios bilaterales. La Autoridad Sanitaria reglamentará esta materia.
- ARTICULO 49:** El Ministerio de Salud, mantendrá la supervisión y vigilancia de las empresas acreditadas y "Certificadas", para realizar inspección pudiendo revocar dicha acreditación cuando se compruebe que existe incumplimiento en el servicio a prestar, a través de inspecciones in-situ realizadas por la autoridad sanitaria competente.
- ARTICULO 50:** Quedan sujetos a Inspección Sanitaria todos los establecimientos o plantas, embarcaciones, Barcos Factorías, Mercados de Abastos y Mercados locales y pescaderías, venta ambulante, las cuales deben presentar a la inspección su programa de análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control.
- ARTICULO 51:** La Autoridad Sanitaria Competente podrá realizar los siguientes tipos de inspección de acuerdo al riesgo que pueden ofrecer los productos pesqueros.
1. Inspección Permanente: Es la que se realiza permanentemente en la planta con personal del servicio de inspección de Productos Pesqueros, del Departamento de Inspección Nacional de Plantas de Alimentos o acreditada a nivel nacional.
 2. Inspección periódica: Es la realizada en intervalo de tiempo por personal del servicio de Inspección de Productos Pesqueros del Departamento de Inspección Nacional de Plantas de Alimentos o acreditada.
 3. Inspección Específica: Es la que se realiza para determinar o analizar un problema que se presente en el funcionamiento de las plantas o establecimientos a solicitud de una autoridad, por queja o conflictos.

4. Inspección Supervisada: Es la que realiza el Departamento de Inspección Nacional de Plantas de Alimentos, para verificar el cumplimiento del Servicio de Inspección que posee la planta, debidamente autorizado.

ARTICULO 52: Todos los establecimientos en general deben cooperar y prestar apoyo a las labores de Inspección Sanitaria. El establecimiento que no cumpla con esta disposición se le aplicarán las sanciones establecidas en este Decreto.

ARTICULO 53: El sistema de Inspección Sanitaria se basará en la verificación de análisis de riesgos y de puntos críticos de control de cada planta, establecimientos, embarcaciones, barcos factorías y otros.

1. Inspección de los establecimientos, plantas, embarcaciones, barcos factoría se basará en verificar:
 - a. Si se cumplen los programas establecidos para dicha planta, embarcación o barco; en relación a Higienización, Higiene de personal Control de Plagas, control de calidad, otros.
 - b. Verificar las buenas prácticas de manipulación de los productos pesqueros.
 - c. Si los productos elaborados cumplen con las normas de identificación, rotulados y envase.
 - d. Si se cumple con las condiciones de almacenaje y transporte.
 - e. Si se cumple con todos los requisitos, legales de identificación como de exportación.

PARAGRAFO: La División de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria elaborará las normas de procedimientos para ser utilizados en la inspección de productos pesqueros.

ARTICULO 54: Queda facultada la Autoridad Sanitaria Competente, Inspección Nacional de Plantas de Alimentos y la División de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, para realizar Inspecciones a plantas o establecimientos que importen productos pesqueros a Panamá. Los gastos que ocasionen esta actividad correrán por cuenta del país o del importador interesado.

ARTICULO 55: La Autoridad Sanitaria competente, a través de la inspección, para preservar la salud del consumidor, solicitará la realización de exámenes de laboratorio basado en Normas del Codex Alimentarius así:

- A - Pruebas organolépticas
- B - Pruebas Parasitológicas y Microbiológicas
- C - Pruebas Químicas:

1 - Para histamina se tomarán diez (10) muestras de cada lote aceptándose los siguientes valores:

- a) Como valor medio cantidades inferiores a 100 PPM.
- b) No se aceptará muestras con valores superiores a 200 PPM.

2 - Todo producto pesquero debe ser:

- a) Negativo a metales pesados.
- b) Negativo a Sustancias Organo Halogenados o cantidades tales que la absorción alimenticia calculada no sufre la ingesta diaria o semanal admisible para las personas.

3 - Las normas para residuos tóxicos son las normadas internacionalmente y sus análisis o métodos serán los propuestos en el CODEX ALIMENTARIUS y los niveles serán los admisibles en dichas normas.

4 - Controles Microbiológicos y Parasitológicos:

- a) Los criterios microbiológicos son los propuestos en el CODEX Alimentario y en normas internacionales. Los métodos de Análisis serán los propuestos en el CODEX ALIMENTARIUS para este propósito.
- b) Todo producto pesquero para consumo humano debe estar exento de parásitos.

PARAGRAFO: La División de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria está autorizada para reglamentar y adoptar las normas específicas sobre los controles sanitarios que deben observar los productos pesqueros.

CAPITULO XI

DE LAS SANCIONES A LA VIOLACION DE ESTE REGLAMENTO

ARTICULO 56: Las infracciones a las disposiciones de este Decreto se sancionarán de acuerdo a lo establecido por el Código Sanitario, así:

- 1- Amonestación
- 2- Decomiso de los productos
- 3- Multa de B/.10.00 a B/.500.00 diarios mientras persista la anomalía
- 4- Clausura del establecimiento

PARAGRAFO: La Autoridad Sanitaria Competente se reserva el derecho de actuar en casos en que el peligro de la salud del consumidor es inminente al comprobarse un estado de alto riesgo.

ARTICULO 57: Este Decreto es de cumplimiento obligatorio por todas las personas tanto naturales como jurídicas que se dediquen al manejo de productos pesqueros.

ARTICULO 58: El presente Decreto comenzará a regir 3 (tres) meses después de su promulgación.

COMUNIQUESE Y PUBLIQUESE

Dado en la Ciudad de Panamá a los 10 días del mes de junio de 1996.

ERNESTO PEREZ BALLADARES
Presidente de la República

GIUSEPPE CORCIONE
Ministro de Salud, a.i.

CONTRALORIA GENERAL DE LA REPUBLICA
DIRECCION DE RESPONSABILIDAD PATRIMONIAL
RESOLUCION FINAL (DE DESCARGO) No. 1-96
(De 15 de marzo de 1996)

PLENO

OSCAR VARGAS VELARDE
Magistrado Sustanciador

VISTOS:

La Dirección de Responsabilidad Patrimonial de la Contraloría General de la República, dictó la Resolución de Reparos DRP N°161-94 de 25 de noviembre de 1994, mediante la cual se ordenó el inicio de trámites para determinar y establecer la responsabilidad patrimonial que le corresponda al ex legislador Luis Navas Pájaro, con cédula de identidad personal N°3-46-280 y la señora Aminta Isabel Ortega Barrios, con cédula de identidad personal N°8-40-349.

La Resolución de Reparos N°161-94 de 25 de noviembre de 1994, se dictó con fundamento en el Informe de Antecedentes N°11-1-94-