# REPÚBLICA DE PANAMÁ ASAMBLEA LEGISLATIVA LEGISPAN

Tipo de Norma: DECRETO DE GABINETE

Número: 229 Referencia:

Año: 1969 Fecha(dd-mm-aaaa): 16-07-1969

Titulo: POR EL CUAL SE DICTAN ALGUNAS DISPOSICIONES Y SE SUBROGAN ALGUNOS ARTICULOS

DE UN DECRETO.

Dictada por: JUNTA PROVISIONAL DE GOBIERNO

Gaceta Oficial: 16537 Publicada el: 04-02-1970

Rama del Derecho: DER. AGRARIO, DER. INDUSTRIAL Y DE MINAS

Palabras Claves: Salud pública, Productos lácteos

Páginas: 3 Tamaño en Mb: 0.894

Rollo: 30 Posición: 179

# GACETA OFICIAL

# ORGANO DEL

AÑO LXVII ·

Panama, Republica de Panama

MIERCOLES 4 DE FEBRERO DE 1970

## - CONTENIDO -

DECRETO DE GABINETE

Decreto de Gabinete Nº 225 de 16 de juilo de 1969, por el cual se dictan algunas disposiciones y se subrogan unos artículos de un Decreto.

MINISTERIO DE GGEIERNO Y JUSTICIA

Decreto Nº 55 de 4 de febrero de 1970, por el cual se ordena el elerre de las Oficinas Públicas y Entidades Autónomas y Semi-autónomas los días y y 11 de febrero de 1970, y se declaran días febreros las solados 7 y 14 de febrero de 1970.

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS

Administración de Recursos Minerales

Resolución Nº 145 de 29 de octubre de 1959, por el cual se concede permiso de reconocimiento sunerfical

Resolución Nº 146 de 31 de octubre de 1969, por el cual se otorga
la aprobación a una solicitud.

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERIA

Dirección General de Industrias

Resuelto Nº 791 de 26 de agosto de 1959, por el cual se concede un
permiso de importación.

### DECRETO DE GABINETE

DICTANSE ALGUNAS DISPOSICIONES Y SE SUBROGAN UNOS ARTICULOS DE UN DECRETO

DECRETO DE GABINETE NUMERO 229 (DE 16 DE JULIO DE 1969)

por el cual se dictan algunas disposiciones relapor el cual se uncual algunas disposaciones reac-cionadas con el aspecto sanitario y calidad de la leche y de los productos lácteos y se subrogan algunos artículos del Decreto Nº 256 del 13 de junio de 1962.

> La Junta Provisional de Gobierno, DECRETA:

> > CAPITULO PRIMERO

Disposiciones Generales

Artículo 1º El Ministerio de Agricultura y Ganadería es la autoridad nacional que tendrá la competencia para atender todo lo concerniente a la sanidad animal y a la producción de leche en sus aspectos económicos.

El Ministerio de Salud es la autoridad nacional que tendrá la competencia para atender y controlar, todos los aspectos sanitarios relacionados con la producción, transporte, conservación, procesamiento, expendio y consumo de la leche y productos lácteos.

Artículo 2. Para dedicarse a cualquier actividad que implique producción, acopio, procesamiento, distribución y venta de leche y productos lácteos, se requiere licencia previa otorgada por la autoridad competente del Ministerio de Sahud. Esta licencia se expedirá después de que funcionarios competentes hayan practicado una improvación de la Plonte productor contrato. inspección de la Planta productora, establecimiento negocio y se compruebe que la operación garantice la oferta de un producto sano

Esta licencia puede ser cancelada en cualquier momento si la autoridad de salud comprueba la existencia de violaciones graves de esta reglamentación o situaciones que impliquen peligro inminente para la salud de la comunidad.

Artículo 3. Las granjas lecheras, las plantas procesadoras y establecimientos de expendio de leche y de productos lácteos serán sometidos a inspección periódica por lo menos cuatro veces per trimestre per autoridades del Ministerio de Salud. Los propietarios, Administradores e encargados de estos establecimientes están obligados a permitir y a cooperar con todas las exi-gencias que los funcionarios competentes indiquen en el ejercicio de sus funciones de control sanitario y de la calidad del producto.

Artículo 4. Los animales dedicados a la producción de leche para consumo humano deberán estar completamente sanos de conformidad con las prescripciones sanitarias que exija el Minis-terio de Salud. El examen y control del ganado lechero será efectuado por veterinarios autoriza-dos y de conformidad con lo que establece la Ley número 27 de 18 de octubre de 1957 y estará basado en las prescripciones anteriormente determinadas.

Artículo 5. Se harán exámenes periódicos que deberán incluir pruebas de tuberculina y de bru-Todo animal cuya prueba de un resulceiosis. 1000 animai cuya prueba de un resultado positivo será marcado con un fierro que lo identifique con las letras "T.B." y/o "B", respectivamente. Estos animales serán retirados de la producción y no podrán ser vendidos salvo par ra el sacrificio en mataderos que cuenten con inspección veterinaria.

Artículo 6. Las granjas lecheras serán clasificadas en granjas de primera, segrasa, y tercera clase, de acuerdo con normas y especificaciones que establezcan, de común acuerdo, los Ministerios de Salud y de Agricultura y Ganadería.

Artículo 7. La Oficina de Regulación de Pre-cios establecerá los precios de la leche y de los productos previos que involucrarán especialmente la calidad del producto, su costo, su uso y tratamientos de los excedentes, de acuerdo con el presente Decreto de Gabinete.

Artículo 8. Queda prohibida la venta de leche y productos lácteos que hubiesen sido recha-zados en las pruebas de inspección o que estén adulterados o mal rotulados.

Artículo 9. La leche pasteurizada que se ponga a la venta deberá llevar en su envase, en forma visible, la fecha de envase y el grado de leche que se ha usado en su elaboración y de acuerdo con las definiciones de este Decreto de Gabinete.

Artículo 10. El Ministerio de Agricultura y Ganaderia vigilará el uso que den las plantas pro-cesadoras a la leche que reciban según el grado

#### GACETA OFICIAL ORGANO DEL ESTADO **ADMINISTRACION**

ERNESTO SOLANILLA O.

Encargado de la Dirección — Teléfono 22-2612

OFICINA:

oficin

AVISUS, EDICTOS Y OTRAS PUBLICACIONES
Dirección Gral de Ingresos—Avenida Eloy Alfaro Nº 4-11
PARA SUSCRIPCIONES VER AL ADMINISTRADOR
SUSCRIPCIONES

10.00 — Exterior B/ 8.00

10.00 — Exterior B/ 10.00

10.00 — Exterior B/ 12.00

TODO PAGO ADELANTADO
suelto: B. 0.06.—Solicitese en la oficins de ventas de
Impresos Oficiales, Avenida Eloy Alfaro Nº 4-11

de las mismas, por medio de inspectores que tendrán libre acceso para esta función específica en dichas plantas.

#### CAPITULO II

De la calidad de la Leche y Productos Lácteos

Artículo 1. La leche y productos lácteos para consumo humano deberán llenar las especifica-ciones mínimas que se establecen a continuación.

1. Leche Cruda: Se entiende por leche cruda la secreción láctea del ordeño completo de una o más vacas sanas excluyendo el calostro, o sea la leche producida durante los (15) quince días inmediatamente anteriores u ocho (8) subsiguientes al parto, o por todo el tiempo más que sea necesario para evitar la mezcla del calostro con la propia leche cruda.

Esta leche debe tener no menos de 8.50 por cienso de sólidos no grasos y no menos de 3.50 por ciento de grasa láctea y un total de sólidos no in-ferior al 12 por ciento.

- Leche Cruda Grado "A": Es aquella que 2. Leche Cruda Grado "A": Es aquella que tiene un recuento de bacterias no mayor de doscientos mil (290,000) por millitro ni residuos de antihióticos y que desde el momento de su obtención hasta llegar a la planta pasteurizadora se mantenga a una temperatura no mayor de 10°C, temperatura que debe ser mantenida en la planta hasta su pasteurización. Esta leche provendrá de las granjas de primera clase cuyos requisitos mínimos estarán señalados en el reglamento sobre la producción de leche.
- Leche Cruda Grado "B": Es aquella que tiene un recuento de bacterias no mayor de 500.000 (quinientos mil) al momento de la entrega en la finca y un recuento de bacterias no mayor de un nillón (1.000.000) al momento de entrega

en la planta procesadora.

Esta leche al llegar a la planta procesadora de-

Esta leche al llegar a la pianta procesadora de-berá enfriarse inmediatamente a una tempera-tura no mayor de diez (10) grados centigrados. Esta leche provendrá de las granjas de prime-ra clase que no hubiesen llenado los requisitos de leche cruda Grado "A" y de granjas de segunda clase que llenen los requisitos mínimos que serán cañaladas en el reclamento sebra la producción señalados en el reglamento sobre la producción de la leche.

4. Leche Cruda Industrial: Es aquella que no llena los requisitos de la leche cruda Grado "A" ni de los Grado "B".

Esta leche provendrá de las granjas de tercera clase cuyos requisitos serán señalados, en este reglamento sobre producción de leche.

- 5. Leche Pasteurizada Grado "A": Es leche que proviene de leche cruda Grado "A" la cual da proviene de letne truda Grado A la cual ha sido pasteurizada, enfriada y colocada en su envase final en una planta pasteurizadora que llena los requisitos exigidos en el Reglamento respectivo. En todos los casos el examen de la leche debe probar que ha tenido una pasteurización eficiente que se evidencie mediante pruebas satisfactorias de fosfatasa, y en ningún tiempo, después de su pasteurización y antes de su endespués de sa pasterización, anos de sa cultrega final, debe la leche tener un recuento de bacterias de plato petri que exceda de 30,000 por millitro, o un contenido de coliforme que exceda de 10 por mililitro: debe ser negativo a grupos patógenos.
- 6. Leche Fasteurizada Grade "B": Le leche pasteurizada de Grado "B" es aquella que tiene un recuento bacteriano comprendido entre treinta mil (30.000) y cincuenta mil (50.000) bacterias mil (50.000) rias por mililitro.

Además, el recuento de gérmenes del grupo coliforme no debe exceder de diez (10) por mililitro. De los grupos patógenos (tales corco salmonella) debe ser negativo.

Esta leche debe ser pasteurizada con leche cruda Grado "B".

- 7. Leche en Polvo: Polvo que se obtiene por eliminación del agua que contiene la leche; o de la leche total o parcialmente desnatada. leches en poivo son:
- -Integra: Es aquella que contiene un minimo de veintiséis (26) por ciento de grasa láctea y sesenta y ocho (68) por ciento de sólidos no grasos láctes y noventa y seis (96) por ciento de sólidos totales con una humedad máxima de cuatro (4) por ciento.
- p.—Semidescremadas: Es aquella que contiene un mínimo de doce (12) por ciento de grasa láctea y ochenta y tres (83) por ciento de sólidos no grasos lácteos, y una humedad máxima de cuatro (4) por ciento.

c.—Descremada: Es aquella que contiene un máximo de dos (2) por ciento de grasa láctea, un mínimo de noventa y cuatro (94) por ciento de sólidos no grasos lácteos y una humedad má-xima de cuatro (4) por ciento.

Parágrafo: En les productos lácteos en polvo, el recuento de bacterias por gramo no debe exceder de cincuenta mil (50.000) salvo que hayan ceder de cincuenta mil (201,000) salvo que nayan sido inoculados expresamente para conferir propiedades especiales al producto y por métodos aprobados por la autoridad de salud. El recuento de gérmenes del grupo coliforme debe ser negativo a un décimo (0.10) de gramo. De los grupos patógenos, tales como salmonella, debe ser negativo en diez (10) gramos.

Leche Condensada Azucarada: Producto que se obtiene extrayendo únicamente parte del agua que contiene la leche o la leche desnatada agregando azúcares.

El producto deberá contener como mínimo, el ocho (8) por ciento de material grasa en peso, y el veintiocho (28) por ciento de extracto seco procedente de la leche, en peso. En este producto el recuento de bacterias por mililitro no debe exceder de cincuenta mil (50.000).

El recuento de gérmenes del grupo coliforme debe ser negativo en un (1) mililitro y negativo para el grupo patógeno en diez (10) mililitros.

9. Leche Evaporada: Producto líquido que se obtiene extrayendo únicamente parte del agua que contiene la leche o la leche desnatada, pasteurizadas.

El producto deberá contener como mínimo: el 7.5 por ciento de materia grasa, en peso, y el 25 por ciento de extracto seco procedente de la leche, en peso.

En este producto el recuento de gérmenes no debe ser mayor de treinta mil (30.000) por multitro y negativo por coliforme en un décimo (0.10) de mililitro y negativo por gérmenes patógenos.

10. Helados: Producto congelado elaborado a base de leche o productos de leche mezciados con sabores naturales o artificiales, estabilizantes y azúcar.

Este producto debe contener un minimo de ocho (8) por ciento de grasa láctea y el recuento de bacterias por gramo no debe exceder de cincuenta mil (50.000); el recuento de germenes del grupo coliforme no debe exceder de diez (10) en un (1) gramo. De los grupos patógenos (tales cómo salmonella) debe ser negativo

11. Es el producto resultante del batido de la crema de leche, neutralizada o no, fresco o fermentado por la adición de fermentos lácticos seleccionados, al cual podrá incorporarse sal. Este producto no podrá presentar un recuento mayor de cincuenta mil (50.000) bacterias por gramo ni deberá contener más de diez (10) coliformes por mililitro.

No podrá tener bacterias patógenas.
12. Quesos: Se entiende por "queso" el producto fresco fermentado, obtenido por separación del suero, después de la coagulación de la leche, crema, leche integra, o parcialmente desnatada, suero de mantequilla, o una combinación de algunos o de todos estos productos.

Las denominaciones utilizadas para designar las distintas variedades de queso sólo podrán aplicarse a aquellos productos que se ajusten a la definición de queso dada en el párrafo anterior, y que posean las características atribuidas normalmente a tal variedad.

En este producto se exige la ausencia de cualquier organismo patógeno.

### CAPITULO III

#### Sanciones

Artículo 13. La contravención a las disposiciones del presente Decreto Ley acarreará, de acuerdo con la gravedad de la falta y de conformidad con los artículos 221, 222, 224, 227 y 228 del Codigo Sanitario, las siguientes penas:

- a. Amonestación
- b. Decomisos
- c. Multas de B/, 10,00 a B/, 500,00
- d. Clausura del negocio.

Artículo 14. El Organo Ejecutivo por intermedio de los Ministerios de Salud y Agricultura y Ganadería, dictará los reglamentos necesarios para el pleno desarrollo de este Decreto de Gahinete

El cumplimiento del reglamento a que se hace referencia será obligatorio para los establecimientos respectivos.

Quedan subrogadas todas aquellas disposiciones que forman parte del Decreto Nº 256 del 13 de junio de 1962, que se refieren a las normas establecidas en el presente Decreto de Gabinete relativo a la leche de origen animal y de los productos lácteos.

Artículo 15. Este Decreto de Gabinete comenzará a regir seis meses después de la fecha de su promulgación.

Comuniquese y publiquese.

Dado en la ciudad de Panamá a los diez y seis días del mes de julio de mil novecientos sesenta y nueve.

Presidente de la Junta Provisional de Gobierno

Cor. JOSE MANUEL PINILLA F.

Miembro de la Junta Provisional de Gobierno.

Cor. BOLIVAR URRUTIA P.

El Ministro de Gobierno y Justicia.

JOSE GUILLERMO AIZPU

El Ministro de Relaciones Exteriores,

NANDER A. PITTY VELASQUEZ.

El Ministro de Hacienda y Tesoro,

JOSE A. DE LA OSSA.

Ministro de Educación,

ROGER DECEREGA.

El Ministro de Obras Públicas,

MANUEL A. ALVARADO.

El Ministro de Agricultura y Ganadería, Carlos E. Landau.

El Ministro de Comercio e Industrias, FERNANDO MANFREDO.

El Ministro de Salud,

JOSE RENAN ESQUIVEL.

El Ministro de Trabajo y Bienestar Social,

CESAR MARTANS.

El Ministro de la Presidencia, Juan Materno Vasquez.