

REPÚBLICA DE PANAMÁ  
ASAMBLEA LEGISLATIVA  
LEGISPAN  
LEGISLACIÓN DE LA REPÚBLICA DE PANAMÁ

*Tipo de Norma:* DECRETO EJECUTIVO

*Número:* 157

*Referencia:*

*Año:* 2004

*Fecha(dd-mm-aaaa):* 28-05-2004

*Título:* QUE ESTABLECE LOS REQUISITOS PARA EL CONTROL SANITARIO DE LA MANIPULACION, PREPARACION Y EXPENDIO DE ALIMENTO EN LAS FONDAS, KIOSCOS Y VENTAS AMBULANTES, Y DICTA OTRAS DISPOSICIONES.

*Dictada por:* MINISTERIO DE SALUD

*Gaceta Oficial:* 25062

*Publicada el:* 01-06-2004

*Rama del Derecho:* DER. SANITARIO

*Palabras Claves:* Ventas, Sanidad, Alimentos

*Páginas:* 7

*Tamaño en Mb:* 0.625

*Rollo:* 535

*Posición:* 630

**DECRETO EJECUTIVO Nº 157  
(De 28 de mayo de 2004)**

**Que establece los requisitos para el control sanitario de la manipulación, preparación y expendio de alimentos en las fondas, kioscos y ventas ambulantes, y dicta otras disposiciones**

**LA PRESIDENTA DE LA REPUBLICA,**  
en uso de sus facultades constitucionales y legales,

**CONSIDERANDO:**

Que es deber del Estado controlar la calidad de los productos alimenticios y de toda sustancia o actividad que pueda afectar la salud y el bienestar de la población.

Que en los últimos años, se ha incrementado la manipulación, preparación y expendio de alimentos en aceras y vías públicas de las comunidades, que no cumplen con las normas sanitarias.

Que los estudios realizados en otros países han demostrado el potencial que tienen los alimentos que se manipulan, preparan y expenden en las vías públicas, para ocasionar serios brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos, por contaminación microbiológica y por la utilización de aditivos alimentarios no permitidos, de edulcorantes y colorantes, así como por la presencia de otros productos adulterados y de dudosa procedencia.

Que además, la deficiente higiene personal de los vendedores, su escasa o nula capacitación en higiene de los alimentos, el uso de utensilios no apropiados, la falta de agua potable y servicios sanitarios, así como la acumulación de basuras, determinan que estas prácticas se conviertan en causa de contaminación ambiental, proliferación de roedores e insectos y de otros problemas de salud pública.

Que es imprescindible establecer los requisitos sanitarios para la manipulación, preparación y venta de alimentos que se expenden en las vías públicas

**DECRETA:**

**Capítulo I  
De las Disposiciones Preliminares**

**Artículo 1.** El presente Decreto tiene como objetivo asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos que se manipulan, preparan y expenden en fondas y kioscos, así como en los puestos de venta ambulante.

**Artículo 2.** Para los efectos de este Decreto, los siguientes términos se definen así:

1. **Alimento.** Cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas al consumo humano, incluso bebidas y todos los ingredientes y aditivos de dichas sustancias.
2. **Alimento potencialmente peligroso.** Cualquier alimento que pueda ser contaminado por sustancias químicas, físicas o biológicas.
3. **Características organolépticas.** Propiedades sensoriales o atributos de los alimentos, que se detectan por medio de los sentidos. Las propiedades de los alimentos que pueden ser detectados en forma sensorial son: olor, sabor y color.
4. **Desinfección.** Acción de destruir o inactivar microorganismos dañinos.
5. **Establecimiento de alimentos.** Sitio o espacio en donde se procesan, elaboran, preservan, envasan, almacenan, distribuyen, expenden o consumen alimentos.
6. **Fonda.** Establecimiento de alimentos, transitorio o permanente, donde se manipulan, preparan y expenden comidas y bebidas, que cuenten con todas las facilidades sanitarias y de seguridad necesarias para esta actividad.
7. **Kiosco.** Establecimiento de alimentos, transitorio o permanente, que consiste en una pequeña construcción en un área de recreo y al aire libre, que se utiliza para la venta de periódicos, revistas, flores, vegetales, frutas sin procesar y otros productos comestibles empacados individualmente, en lugares autorizados e inspeccionados por la autoridad sanitaria.
8. **Manipulador de alimentos.** Persona que trabaja, a cualquier título, aunque sea ocasionalmente, en lugares donde se produce, procesa, manipula, elabora, almacena, distribuye o expende alimentos, que cumple con las disposiciones sanitarias que regulan la actividad, incluidos los propietarios o administradores de los establecimientos de alimentos.
9. **Materia prima alimentaria.** Sustancia que, para ser utilizada como alimento, precisa de algún tratamiento o transformación de naturaleza química, física o biológica.
10. **Mercadito o feria libre.** Área habilitada y sectorizada para la venta de legumbres, animales domésticos, artesanías, flores, así como para el funcionamiento de fondas, kioscos y puestos de venta ambulante, de manera permanente o temporal.
11. **Venta ambulante de alimentos.** Actividad en la que se manipulan o expenden alimentos a pie, en carretilla, bicicleta, moto, carro, furgoneta u otros medios de transporte, así como en puestos o instalaciones desmontables y que permiten ser trasladados a otros sitios, ubicados en áreas privadas, vías públicas o en espacios abiertos, incluidos los establecimientos fijos que temporalmente funcionan durante los periodos de festividades tradicionales o nacionales, ferias libres, exposiciones y similares.

## Capítulo II De los Manipuladores de Alimentos

**Artículo 3.** Sin perjuicio de lo establecido en el Decreto 94 de 8 de abril de 1997 y demás disposiciones legales que regulen la materia, todo manipulador de alimentos deberá cumplir con los siguientes requisitos:

1. Someterse a un control anual de salud, en el centro de salud responsable de la vigilancia sanitaria del área en donde el manipulador desarrolla sus actividades.
2. Al momento de iniciar labores en el establecimiento de alimentos, haberse realizado su control de salud anual, contar con el carné de manipulador de alimentos y portarlo en un lugar visible.

3. Mantener vigente su carné de manipulador de alimentos.
4. Suspender la elaboración de alimentos y bebidas cuando padezca infecciones en las manos o brazos, así como heridas, enfermedades infecto-contagiosas u otras enfermedades que puedan contaminar los alimentos.
5. Llevar ropa y delantal limpios, de material lavable y colores claros no estampados, usar gorra con bordes elásticos, tipo cirugía, o redecilla, para el total cubrimiento del cabello, y utilizar calzado cerrado.
6. Mantener, en todo momento, las manos limpias y las uñas cortas, sin esmalte y sin postizos.
7. Evitar el uso de anillo, pulsera, joyas y adorno en los dedos, manos, uñas, muñecas y antebrazos.
8. No fumar ni comer en el establecimiento y cubrirse la nariz al estornudar.
9. Mantener la mayor higiene posible y conservar una conducta sanitaria, en todo momento, que evite la contaminación de comestibles, bebidas y utensilios.
10. Tener acceso a agua potable, jabón desinfectante y papel toalla, para el lavado frecuente de las manos.
11. Utilizar tenazas, cucharones u otros utensilios de material resistente, de fácil limpieza y desinfección, para el expendio de los alimentos.
12. No manipular dinero mientras manipula y expende los alimentos.
13. Evitar hablar mientras prepara y expende los alimentos.

### Capítulo III

#### De la adquisición, protección, preparación y expedición de los alimentos

**Artículo 4.** Los propietarios, administradores o encargados de fondas, kioscos o ventas ambulantes, utilizarán alimentos que procedan de una fuente autorizada por el Ministerio de Salud, para lo cual deberán cumplir con los siguientes requisitos mínimos:

1. Los insumos o ingredientes preparados comercialmente y reenvasados en los kioscos y ventas ambulantes, deberán estar rotulados con las etiquetas del fabricante, para evitar cualquier confusión con otros productos que no sean de consumo humano.
2. En el reenvasado, deberán utilizar recipientes y envases de fácil limpieza y desinfección y de material adecuado para uso alimentario. Queda prohibido utilizar recipientes o envases que hayan sido destinados para productos químicos, plaguicidas u otros potencialmente peligrosos para la salud.
3. Las materias primas, carnes, insumos e ingredientes, deberán proceder de establecimientos aprobados por el Ministerio de Salud. La procedencia se verificará con la factura de compra del producto, en la que se debe especificar, de manera clara, el detalle del proveedor. Dicha factura deberá ser presentada al funcionario de salud cuando éste lo requiera. La factura tendrá una vigencia de, por lo menos, quince días.
4. Los productos preenvasados que se utilicen en la preparación de alimentos deben contar con el registro sanitario.

**Artículo 5.** Todo alimento, ya sea fresco, crudo o cocido, será protegido de cualquier tipo de contaminación, siguiendo, como mínimo, los siguientes parámetros:

1. El alimento potencialmente peligroso, de acuerdo con sus características, debe contar con un sistema de almacenamiento adecuado. La temperatura de refrigeración tiene que ser de 0 a 5 °C ó 32 a 41 °F, la de congelación, menor de 0 °C ó 32 °F y la de calentamiento, de más de 70 °C o 158°F.
2. Los alimentos crudos y cocidos serán almacenados por separado, en envases limpios y cubiertos, para evitar la contaminación cruzada durante su almacenamiento.
3. Los alimentos no pueden tener contacto directo con el piso.
4. Los productos alimenticios no pueden estar en contacto con sustancias químicas, tales como productos de limpieza, abonos, plaguicidas, fertilizantes y otros similares.

**Artículo 6.** La preparación del alimento se hará de forma higiénica, con utensilios y equipo adecuado, para evitar la contaminación y multiplicación de gérmenes patógenos, para lo cual se deberá, como mínimo:

1. Usar utensilios y equipos limpios, de fácil limpieza y de material inoxidable, así como protegerlos de la intemperie y suciedad.
2. Usar recipientes exclusivos y adecuados para la preparación, conservación, almacenamiento y transporte de los alimentos, a fin de evitar la contaminación física, química y biológica. Se prohíbe la utilización de envases de productos tóxicos o de metales que reaccionen y desprendan sustancias tóxicas.
3. Contar con disposición de agua potable, clorada a una proporción de 0.8 a 1.5 miligramos por litro, proveniente de una fuente autorizada para lavar, beber y preparar alimentos, y mantenerla libre de contaminación. Cuando sea necesario, depositar el agua en un tanque, que deberá mantenerse limpio, así como tener tapa y una llave de chorro para proporcionar un flujo continuo de agua.
4. Utilizar agua potable. Si no se cuenta con agua potable, el establecimiento de alimentos deberá tener recipientes exclusivos y adecuados, con grifo, para el almacenamiento del agua clorada, en las concentraciones indicadas por las autoridades sanitarias.
5. Almacenar, transportar y manipular el hielo para consumo humano, en forma que se prevenga su contaminación.
6. No permitir animales en el local y sus alrededores.
7. Lavar con agua potable las frutas, vegetales, legumbres y otros productos utilizados en la preparación de los alimentos, que requieran limpieza previa. Si los alimentos proceden de plantaciones regadas con aguas no seguras, para ser desinfectados, deben lavarse y colocarse durante quince minutos en un depósito con agua a la que se agregará cloro, a razón de una cucharadita por cada cinco litros, y luego deben ser cuidadosamente enjuagados, antes de servirlos.
8. Las ventas ambulante y kioscos que no cuenten con instalación de agua, contar con un recipiente de agua potable con tapa y solución desinfectante, que se utilizará en la desinfección de las manos.

9. Mantener limpias y desinfectadas las superficies donde se cortan, pican y preparan los alimentos. Usar una tabla sanitaria plástica de un grosor acorde con la necesidad.
10. Recoger en bolsas plásticas los residuos sólidos que se generan en el local, las cuales serán colocadas dentro de un recipiente con tapa, y se eliminarán tan pronto como sea posible, con la frecuencia necesaria para mantener la higiene del local.
11. Cocer bien los alimentos que no se consuman crudos, y de no servirlos de inmediato, mantenerlos protegidos y conservados adecuadamente, para evitar que el polvo, humo y otros agentes del ambiente los contaminen, y ubicados en sistemas bajo temperaturas controladas, para su posterior venta. Los alimentos preparados o cocidos para la venta deben mantenerse protegidos dentro de vitrinas de aluminio y vidrio, o con plástico u otro material que evite la contaminación.
12. Desechar al final de la jornada diaria los alimentos preparados durante el día y que no se consuman, almacenen, conserven o manejen adecuadamente.
13. Usar, para las frituras y preparación de alimentos, aceites y grasas comestibles con características organolépticas aceptables, que cumplan con la reglamentación vigente.
14. Utilizar, en la preparación de chichas, raspado y otros refrescos, colorantes autorizados por el Ministerio de Salud para uso alimentario. El sirope deberá prepararse adecuadamente para no adulterar ni contaminar el producto ni afectar la salud humana. De igual forma, la leche, miel o cualquier otro aditivo autorizado deben ser dispuestos en recipientes de fácil limpieza y desinfección, protegidos de la contaminación. El hielo se guardará y protegerá en recipientes de material autorizado, de fácil limpieza y desinfección.
15. Empacar individualmente, en bolsas limpias, en un lugar que reúna las condiciones sanitarias, las frutas que no requieren cocimiento y que se venden peladas.
16. En los establecimientos que no cuenten con las instalaciones adecuadas para la limpieza y desinfección, usar utensilios y cubiertos desechables para que el público consuma los alimentos y bebidas, y no reutilizarlos.
17. En las fondas, para la limpieza y desinfección de los utensilios utilizados en el expendio de comestibles y bebidas, instalar un fregador de tres compartimientos. Para el lavado y desinfección de los utensilios, deberán seguirse los siguientes pasos: eliminación de partículas groseras, inmersión de los utensilios en agua con detergente para su adecuado fregado, enjuague del utensilio, inmersión del utensilio durante dos minutos en una solución de hipoclorito que contenga por lo menos cincuenta partes por millón de cloro libre, y por último, colocarlos en un escurridor.
18. Poner en recipientes apropiados y mantener en refrigeración los productos enlatados que se utilicen en la preparación de alimentos, una vez abiertos.
19. Utilizar el sistema de rotación de inventarios denominado Primero que Entra, Primero que Sale (PEPS).

**Artículo 7.** En los kioscos y establecimientos que no cuenten con instalaciones sanitarias que le permitan realizar actividades de fonda, no se podrán preparar los alimentos.

**Artículo 8.** Las personas naturales o jurídicas que preparen comidas para distribuir fuera de su local, en forma ambulante, estarán sujetas a la inspección de las autoridades del Ministerio de Salud y deberán cumplir con las normas sanitarias.

**Capítulo IV**  
**De la ubicación, construcción e higiene de las fondas,  
kioscos y puestos de venta ambulante**

**Artículo 9.** Las fondas, kioscos y puestos de venta ambulante, deberán ubicarse en lugares saneados, alejados de cualquier fuente de contaminación o molestia pública, tales como: contenedores de basura, obras de alcantarillado y de construcción, canales de aguas residuales, establos, cementerios, humos y polvos generados por el paso de vehículos, venta de productos agroquímicos, animales domésticos, mascotas u otros vectores, para garantizar que los alimentos no sean contaminados.

**Artículo 10.** La ubicación de los kioscos y sitios de venta ambulante le compete a los municipios; sin embargo, ninguno de estos establecimientos de alimentos podrán empezar operaciones, sin la autorización previa del Ministerio de Salud, en los términos que establece el presente Decreto.

**Artículo 11.** Los kioscos y fondas no podrán ser utilizados como vivienda o dormitorio temporal o permanente. En las viviendas donde existan áreas para las actividades de kiosco o fonda, deberán estar separadas las áreas de vivienda con respecto a las de preparación y expendio de alimentos.

**Artículo 12.** Las construcciones de las fondas y kioscos cumplirán los siguientes requisitos mínimos:

1. Techo de material sólido e impermeable.
2. Paredes de material sólido, de acabado liso, que permita una limpieza adecuada.
3. Piso de material sólido, impermeable, con acabado liso y que permita un buen aseo y desinfección.

**Artículo 13.** Una vez concluidas las actividades diarias, le corresponde al responsable de la fonda, kiosco o puesto de venta ambulante, la limpieza del área o sitio y sus alrededores, en un espacio de dos metros a la redonda.

**Artículo 14.** Los puestos de venta ambulante serán contruidos de forma que se evite la contaminación de los alimentos y el anidamiento de plagas. Las condiciones de construcción serán:

1. Material sólido, resistente y anticorrosivo.
2. Buenas condiciones de conservación y limpieza.
3. Cuando no se utilicen, se guardarán en locales limpios.

**Artículo 15.** Las fondas, kioscos y puestos de venta ambulante deberán mantener un programa de control de plagas, tales como: artrópodos, roedores e insectos, que debe cumplir con las disposiciones sanitarias.

### **Capítulo V**

#### **Del Permiso Sanitario de Operación**

**Artículo 16.** Le compete al Ministerio de Salud, a través del centro de salud, otorgar el Permiso Sanitario de Operación a las personas naturales o jurídicas que desee operar una fonda, kiosco o puesto de venta ambulante de alimentos.

**Artículo 17.** Para obtener el Permiso Sanitario de Operación, las fondas, kioscos y puestos de venta ambulante deberán cumplir con lo establecido en el presente Decreto, el Decreto Ejecutivo 160 de 13 de octubre de 1998 y demás disposiciones sanitarias que regulen la materia.

### **Capítulo VI**

#### **De las Disposiciones Finales**

**Artículo 18.** Las fondas, kioscos y puestos de venta ambulante ubicados en las vías públicas que, a la entrada en vigencia del presente Decreto, estén operando, se les concede el plazo de un año, para que se adecuen a lo contemplado en este Decreto, contado a partir de su promulgación.

**Artículo 19.** Las infracciones al presente Decreto serán sancionadas de acuerdo con lo establecido en el Código Sanitario.

**Artículo 20.** El Ministerio de Salud retirará el Permiso Sanitario de Operación, cuando compruebe, a través de inspección, la infracción a las normas sanitarias y solicitará la clausura del establecimiento de alimentos.

**Artículo 21.** Este Decreto empezará a regir desde su promulgación y deroga cualquier disposición que le sea contraria.

**Fundamento de Derecho:** Ley 66 de 10 de noviembre de 1947 y Decreto de Gabinete 1 de 15 de enero de 1969.

**Dado en la ciudad de Panamá, a los 28 días del mes de mayo del año dos mil cuatro.**

**COMUNIQUESE Y CUMPLASE**

**MIREYA MOSCOSO**  
Presidenta de la República

**FERNANDO GRACIA**  
Ministro de Salud