REPÚBLICA DE PANAMÁ ASAMBLEA NACIONAL LEGISPAN

LEGISLACIÓN DE LA REPÚBLICA DE PANAMÁ

Tipo de Norma: DECRETO EJECUTIVO

Número: 368 Referencia:

Año: 1995 Fecha(dd-mm-aaaa): 27-09-1995

Titulo: POR EL CUAL SE REGLAMENTAN Y DICTAN DISPOSICIONES SANITARIAS SOBRE LA

PRODUCCION, SACRIFICIO, PROCESAMIENTO E INSPECCION DE AVES Y SUB-PRODUCTOS

EN EL TERRITORIO NACIONAL.

Dictada por: MINISTERIO DE SALUD

Gaceta Oficial: 22888 Publicada el: 11-10-1995

Rama del Derecho: DER. SANITARIO

Palabras Claves: Procesamiento de alimentos, Industria alimenticia, Alimentos de origen

animal, Aves de corral

Páginas: 26 Tamaño en Mb: 3.481

Rollo: 112 Posición: 2513

GACETA OFICIAL

ORGANO DEL ESTADO

AÑO XCI

PANAMA, R. DE P., MIERCOLES 11 DE OCTUBRE DE 1995

N°22.388

CONTENIDO

MINISTERIO DE SALUD DECRETO EJECUTIVO Nº 368 (De 27 de septiembre de 1995)

AVISOS Y EDICTOS

MINISTERIO DE SALUD DECRETO EJECUTIVO № 368 (De 27 de septiembre de 1995)

"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"

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

DECRETA:

CAPITULO I

MICROFILMADO

DISPOSICIONES GENERALES

ARTICULO 1: Para los fines de este Decreto las palabras, nombre y términos que aparecen a continuación tendrán respectivamente los siguientes significados:

MINISTERIO: El Ministro de Salud de la República de Panama.

 $\underline{\text{DIRECTOR DE SALUD:}}$ El Director General de Salud del Ministerio de Salud.

<u>DIRECTOR DE LA DIVISION DE C.A.V.V.</u>: El Director de la Division de C.A.V.V. del Ministerio de Salud.

I.N.PL.A.: Departamento de Inspección Nacional de Plantas de Alimentos.

MEDICO VETERINARIO-INSPECTOR: El Médico Veterinario encargado de realizar funciones de inspección autorizado por C.A.V.V.

AUTORIDAD SANITARIA COMPETENTE: Funcionario Oficial debidamente autorizado por el Ministerio de Salud perteneciente a C.R.V.V., encargado de velar por el cumplimiento de este Decreto:

GACETA OFICIAL

ORGANO DEL ESTADO

Fundada por el Decreto de Gabinete Nº 10 del 11 de noviembre de 1903

LICDO. JORGE SANIDAS A. DIRECTOR

OFICINA

Avenida Norie (Eloy Alfaro) y Calle 3a, Casa Nº 3-12. Edificio Casa Amarilia. San Felipe Ciudad de Panaimá. Telefono 228-8631. Apartado Postal 2189 Panamá. República de Panaimá LEYES, AVISOS. EDICTOS Y OTRAS PUBLICACIONES NUMERO SUELTO: B. 1.60

MARGARITA CEDEÑO B. SUBDIRECTORA

Dirección General de Ingressos IMPORTE DE LAS SUSCRIPCIONES Mínimo o Meses en la Republica: B/ 18 (x) Un año en la Republica B/ 36 (0) En el exterior ó meses B-18 00, más porte aéreo Un año en el exterior, B: 36,00, más porte aéreo

Todo pago adelantado.

AVES DE SACRIFICIO: Cualquier ave doméstica en edad de sacrificio y que se encuentre libre de enfermedad o condición Patologica

CARNES DE AVE: Denominación genérica por la cual se designa la parte de los músculos esqueléticos de las aves domésticas destinadas al consumo humano.

MATADERO DE AVES OFICIAL: Establecimiento aprobado por el finisterio de Salud donde se sacrifica, procesa, conservan, transforman e industrializan las aves, para el consumo humano.

PRODUCTOS DERIVADOS CARNIOCÉS. Son todas las partes de las carnes de aves que han sufrido total o parotalmente un proceso y son apres para el consumo numano.

INSPECCIONI Se vefiere a qualquier examen que se le leavire a los locales de sacrificio como a las aves antes y despues de se:

INSPECCION OFICIALS Es aquella que realiza el Ministerio de Salua a través de sus funcionarios o la realizada y supervisada pio C.A.V.V., en mataderos y plantas de procesamiento que oumy, an objecto Documento

MATANCA: Para los ecectos de este Decieto MATANCA (rightitus e acto de sacrificat aves para sei usadas cono alimentos hubent.).

SIMBSTIBLE. Todo produoto carales destinado al consum mesas tampedoronado y aprocaso.

RESIDUO Biologropi. Sustância que permanece en la casima y imple de las aves en el momento de sacrificio y que perdulan herryses de esecruarse el mismo.

RATERO E E el material estrato entro estrato de estrato de estrato de la estrato de la estada estratorial estratorial.

ENVASE INMEDIATO: Es el recipiente u otra cubierta que se usa para empacar y que contenga directamente un producto de ave.

EMBALAJE: Es la envoltura exterior, caja, saco, cesto u otro recipiente o cobertura que contenga en forma total o parcial el producto empaquetado en uno o más envases.

RETENIDO: Se designa de esta forma a las carnes, partes y órganos retenidos que deberán posteriormente ser examinados.

AREA CRITICA: Lugar en la cadena de procesamiento que ofrece riesgos de contaminación y la cual requiere que se adopten medidas de control.

ARTICULO 2: Todo lo establecimientos que se dediquen a la producción, sacrificio, procesamiento, distribución y transporte de aves, deberán obtener un "Permiso de Operación Sanitario por parte del Ministerio de Salud". Este Permiso Sanitario se otorgará previo cumplimiento a lo dispuesto en este Decreto y que se compruebe que existe garantía de producir un producto final apto para el consumo humano. El Permiso Sanitario será válido por un año y el mismo puede ser renovado.

Parágrafo: El Permiso de Operación Sanitario de los Mataderos de Aves (P.O.S.) será otorgado por el Jefe del Departamento de Inspección Nacional de Plantas de Aves (I.N.PL.A.) para los mataderos grandes y medianos: para los pequeños, por el encargado de la Region del I.N.PL.A.

ARTICULO 3: La autoridad sanitaria competente se reserva el derecho de cancelar el Permiso de Operación cuando se compruebe a través, de inspecciones y exámenes de laboratorio, que se esta infringiendo con los preceptos de este Decreto, que implique pérdida de la calidad sanitaria de los productos en perjuicio del consumidor.

ARTICULO 4: Todos los establecimientos dedicados a la producción, sacrificio, procesamiento y transporte de aves quedan sujetas a inspección de parte de la autoridad santiaria competente de acuerdo con lo que dispone este Decreto en materia de inspección.

ARTICULO 5: Los establecimientos que se dediquen a procesar carnes de aves procedente de plantas del extranjero deberán cumplia con todas las disposiciones legales vigentes, en materia de calidad sanitaria y lo que se dispone en este Decreto en materia de procesamiento, manejo e inspección de planta.

ARTICULO 6: Toda persona Nacional o Extranjera Natural o Jurídica, que se dedique o desee dedicarse a la explotación Avicola, al sacrificio y procesamiento de aves en el Territorio Nacional deberá presentar a la Autoridad Sanitaria competente un anteproyecte donde se detalle: Ubicación, fuente de agua, disposición de aguas servidas, tipo de manejo, proveedores de alimentos, planos de las instalaciones y cualquier otro elemento que a juicio de la Autoridad Sanitaria se estime conveniente.

CAPITULO II

DE LAS GRANJAS AVICOLAS

ARTICULO 7: Son Granjas Avícolas los establecimientos que se dedican a la cria de aves tanto para la producción de hueves executarne o a la reproducción en forma extensiva o comercial.

ASTICULO () Codes las Tranças Antornas Leberal (umplico no co Antores Carners (el altrono No combet esta Center (por co Aus establede el altibul by lunguaramiento e instalación

BRITIONIO S. Las Glampas Rollog. Avoident. Bl. compal poli

- Description del messo amblebbe
- Ries o galeras gara las aves detidamente segarabas de 1-1-manas humanas
- Conqual de insertos y loedores
- El personal dese surplit con las decidas seguas me nollede 2 Balasi deratibareda Hediba
- Alea de deposito o almaden 2
- Dotacion suficiente de aqua
- Control sanitação de las aves y presentar desciblosado de un medical veterinario
- Cuarto o acea gara depositi de núevos
- métroco para disposición de deservos solidos

ARTICOULD 10% las Granjas Anticias que se dediquen a la orta de aves para la reproducción o saccofició estas debecan ser eactificadas en magaderos opiciales con la ferida inspection Pitolai samitanta.

NRTICULO 11: Las Bianjas Alicolas decidadas a la producción de Gueros debetan contat con el equipo apropiado para ε . Committee of Committees

agrotorio 10% las Stanjas Altrolas deter comencos. Pechto de Ogeograpio Samitatio amos la autoridad de C.A.V., «Pegithal», tede sei scompanada de

- a. Pumpie de 1 de los propietacios ja sea gersona National
- Nomace del Medico Hebeticasolo Regente
- Description del glam de esplobación Procedencia del allnenco a utilizar
- Septidicación de sameaniento ambiental appre el terreno walaaaaaan ae, masma

33555555 555

DE LAS SLAMBAS DE FROCESAMIEMOS DE AVES

39770720 ... los matabedos de aves que ogedad en el Depostorio TRANSTONE, SE CLASSICUTAT EN CONTROLES MEGLANDS PEGLANTS EN ASENDA. AL CLASEN AS SACRICUTAT DE LOS MUSTOS DE SU ALES DE SUR ALES DE LOS MUSTOS DEL LOS MUSTOS DE LOS u Bisa ayayanggalaga baangaa gua gaagaag

RETITUTE 14. The requisite minimal centres que ocore que ocor da diferentes tigas de mataderas aco-

	DEAD DE	MEDIANI	73 J. Com. 1
H. Line Lierum Duere be aber linger Aber dem de Bert Berg Lingte in de Burk Reie et neblig andlende mit grootgue Levestues a Teoretics	: .	ž.,	

Personal security is assuming the second control of the second con

0.1	077	Ω	Ω	4

Gareta O	ficial	miércoles	11 /	le octi	thre de	1005

			NO DESCRIPTION OF THE PROPERTY	energen en menoraniste van e
3. Vias de acces mentada,	so debidamente pavi-	sí	51	S 1
4. Sistema de re miento de aguas s	ecolección y trata- servidas.	si	Sl	no
5. Tanque de res y tratamiento de	serva de agua potable la misma.	si	Sl	Sì
6. Horno Cremato	prio o incinerador.	si	sì	sì
7. Sala de sacri	ficio y faenado.	sí	sí	no
8. Descaldado me	ecánico.	si	si	S1
9. Sala de desta	ce y deshuese.	εí	sí	no
10. Area de obser y piezas retenida	rvación de carcazas as.	S1	Sl	$I_* \subset$
ll. Temperatura o la sala y proceso		s 1	si	nc
	cepción totalmente in- usado en carga de cana-		si	no
13. Area de reco perdicios.	gida de tripas y des-	si	si	no
14. Laboratorio.		si	no	no
15. Instalaciones cional al volumes	s frigoríficas propor- n de sacrificio.	sí	si	ro ca
lő. Equipo mecán: faenado de fácil	ico que facilite el limpieza.	sí	sí	sí
17. Inspección V	eterinaria oficial.	si	si	51
18. Equipo y disp de agua.	positivos de vapor	sí	sí	ne
	nitarios, de aseos y rcional al número de	si	Si	Sl
20. Area de depó	sito y almacenamiento.	S1	51	no
21. Area para la de vehiculos.	vado y desinfección	si	no	no
22. Area de empa productos.	que y rotulado de	Sl	SI	no
23. Muelle de ca ductos procesado	rga de canales y pro- s.	si	Sl	nc
24. Area de maqu	inaria y caldera.	si	no	no
25. Area para se to.	rvicio de mantenimien-	si	no	n.:
26. Oficina Admi	nistrativa.	S1	S 1	1.1

- 27. Equipo de primeros auxílios y sí sí si protección.
- 28. Disposición adecuada de desechos si si si sólidos.

ARTICULO 15: Todo Matadero de Ave debe cumplir con las siguientes condiciones mínimas en cuanto a estructura, instalaciones tuncionamiento:

1. Estructura e Instalaciones:

- a. Demanda de agua: Presión minima (3) atmosfera frias y calientes en cantidad suficiente para cubrir las necesidades en relación con su capacidad teórica. La red de distribucion de agua deberá tener el número necesario de tomas que permita asegurar la limpieza de todas las actividades.
- 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 mt. de la zona de desangrado, desplume y eviscerado.
- c. Las uniones de las paredes entre sí con el suelo y techo serán cóncavas no presentando ángulos ni aristas varias.
- d. Los techos deberán ser construídos de modo que se impida la acumulación de suciedades y condensación de vapores y de fácil limpieza. El forro debe ser de material resistente.
- e. Todas las aberturas al exterior (ventanas, puertas, huecos) deberán estar protegidos con dispositivos para protegerlas del acceso a insectos, roedores y otros animales.
- 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 visceras.

Los dispositivos de iluminación deberán estar protegidos con mailas u otro material que evite posible contaminación. La iluminación artificial no sera inferior a 540 LUX en la zona de inspeccion y 220 Bujías pies en las de trabajo.

- g. La ventilación natural será para evitar calor y vapor por condensación excesiva y asegurar que el aire en los locales no se encuentre contaminada.
- $h_{\rm *}$ Las cámaras frigoríficas tendran en sus pisos inclinaciones de 1.5 a 3.
- 1. Los pisos deben sel de materiales résistentes a alcalis y acidos con declive entre 1.5 y 3 en dirección a los drenajes.
- j. Los drenajes depen esta: distribuidos en forma eficiente en todas las instalaciones y areas del matadero con sus respectivos sinfones y respiraderos.
- k. Las puertas de acceso a la pianta seran tipo oscilante o de valven con un minimo de 1.20 mts., con viso: de tela metálica o vidrio.
- 1. Los vestuarios deben tener separación de sexo con armarios y tablillas de fácil acceso y desinfección.

- m. En los puestos de trabajo debe colocarse lavamanos dotados de agua fría y caliente accionados por pedal u otro sistema de cierra y en número no inferior a uno por cada diez operarios, provisto de toallas higiénicas o secadores de aire, también jabón o detergente.
- n. Dispositivos dotados con vapor de agua caliente o temperatura no inferior a 820C para limpieza y desinfección de cuchillos y otros útiles.
- o. Los equipos fijos, como escaladores, desplumadores, canales o mesas de evisceración, refrigeradores, tanques y cualquier etro equipo deberán ser instalados de tal forma que permita una facil limpieza e higienización. La distancia mínima permitida es de l mt. con 10 cm. (1.10 mts.) de las paredes del edificio y 0.30 mts. del piso. Los trillos aéreos o cadenas transportadoras mantendrán una distancia de treinta centimetros (30 cm.) de las columnas y paredes.
- 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.

2. Funcionamiento:

- a. Las salas de sacrificio, evisceración, destace y empaque tendrán dispositivos higiénicos para la separación de partes enteras o parciales de carne de aves no aptas para el consumo humano debidamente identificados en las respectivas áreas de retencion.
- b. Las áreas de sacrificio, procesamiento, empaque, y elaboración deberán estar libre de contaminación ambiental.
- c. Se prohibe el uso de venenos e insecticidas para el control de roedores e insectos que no hayan sido aprobados por la Autoridad Sanitaria Competente.
- d. Las tablas para efectuar cortes o separar partes de las carnes serán láminas de durazán o saniplas o de material no contaminante.
- e. No tendrán acceso al interior de la planta animales domésticos.
- f. Las dependencias de sacrificio y faenado deberan contar con la capacidad suficiente para que las diferentes operaciones e inspeccion sanitaria puedan efectuarse con holgura y comodidad.
- g. Las operaciones de sangrado, escaldado y desplumado se realizarán en locales independientes de la evisceración que, a so vez, estarán separadas de las correspondientes áreas de destace y empaque.
- h. La zona de espera de los camiones portadores de aves vivas que está junto al muelle de recepción deberá estar protegida del sol y debe ser un lugar tranquilo para el reposo de las aves.
- Los sistemas de retrigeración deben tener la capacidad de enfriar las canales dentro de los siguientes rangos;

0.0

- Para canales frescos reirigerados en el interior de la masa muscular piorunda como maximo.
- 2. Para canales congelados temperatura 00 1890 interna en un tiempo no mayor a 24 horas.
- 3. Camara de conservación de congeladora 189 2090 a temperatura ambiente. Todo matadero grande debe contar con camara de conservación de canales de aves congeladas.
- j. La humedad relativa (80 90 x 100), la circulación y renovación del aire serán las adecuadas en el orden tecnológico e higiénico. Todos los locales frigorificos dispondran en sitio visible aparatos de control de temperatura y humedad.
- k. Todo el equipo y maquinaria debera ser construido e instalado de manera que sea de fácil limpieza y desinfección y que al contacto con las aves sea inccuo.
- 1. Todos los locales de los mataderos deben conservarse implos a través de los medios de limpleza aprobados por la Autoridad Sanitaria Competente, manteniendo un programa de higienización. Los mismos deben ser limplados y desiniectados después de cada jornada. Se podrán utilizar desinfectantes y detergentes autorizados por la Autoridad Sanitaria Competente.
- m. El personal que labora en los mataderos deberá observar las rigurosas reglas de higiene, lavado y desinfeccion 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.
- 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 correction y ser de fácil limpieza.
- O. Todo instrumento o recipiente contaminado con organos, canales de carne, fluídos, residuos por causa patológica determiandos en la inspección sera lavado y desintectado con agua caliente o vapor a temperatura no menor de 13000 y tratados con sustancias desinfectantes aprobadas por la Autoridad Sanitaria Competente.
- p. Todos los tanques, equipos del digestor utilizados para la extracción de grasa, prensas y molinos para la fabricación de harina de carne, sangre y piumas se encontraran en areas separadas de las demás dependencias de la planta, lo mismo los depósitos para almacenar los productos elaborados en estas secciones.
- q. Las areas que conectan o se comuniquen con la red de transporte de visceras o productos no comestibles, como sangre, plumas que van a digestores estaran protegidos y controlados sanitariamente de las áreas de procesamiento para productos aptos para el consumo numano.

CAPITULO IV

RECEPCION, INSPECCION ANTE Y POST-MORTEN, CIRCULACION Y ALINEAMIENTO DE CANALES

SECCION I

De la Recepción de las Aves

ARTICULO 16: Todas las aves cuyas carnes son destinadas al comercio para consumo humano ya sea directamente o previa transformación industrial deberán ser sacrificadas en mataderos oficiales.

ARTICULO 17: Las aves que son enviadas a sacrificio deberán ser transportadas en vehículos especiales, los cuales deben portar la guía de transporte en la que conste la procedencia y estado sanitario; todo ésto acompañado de un certificado de salud expedido por un Médico Veterinario, regente de la granja.

ARTICULO 18: Toda ave que llegue a un matadero oficial no podrá salir viva del mismo, sea cual fuese su estado físico, no permitiendo sea reexpedida, salvo causas que a juicio de la inspección oficial así lo dictamine.

ARTICULO 19: Las aves que llegan a un matadero oficial deben ser sacrificadas antes de 24 horas después de la recepción. De notarse cualquier signo o síntoma así como elevado número de aves muertas, la inspección oficial podrá someter a observación el lote por un período mayor siempre y cuando existan condiciones para que las aves puedan permanecer sin sufrir mayores alteraciones.

SECCION II

De la Inspección Ante - Morten

ARTICULO 20: La inspección oficial realizará inspección vivo de las aves que llegan a la recepción, donde recibirá la guia de transporte correspondiente para poder proceder en consecuencia teniendo en cuenta lo dispuesto en este Decreto y en las normas sanitarias y zoosanitarias existentes en el país.

ARTICULO 21: La inspección Ante - Morten se realizará en el muelle de recepción con luz natural donde no exista modificación de los colores. Todo matadero deberá proporcionar a la inspección todos los recursos que se necesiten para llevar a cabo esta labor. Estas tareas se realizarán sin ocasionar molestias ni sufrimiento a las aves.

ARTICULO 22: La inspección Ante - Morten tiene como tinalidad poder detectar:

- ${\tt a.}$ Aves que padezcan enfermedades transmisibles al hombre o ${\tt a}$ los animales.
- b. Poder detectar si las aves observan sintomas compatibles con algunas enfermedades o perturbaciones que dé como resultado baja calidad en la carne a producir, impropia para el consumo humano.

- c. Seleccionar aquellas aves cuya carne sea apta para el consumo humano.
- d. Evitar contaminar locales, equipo y personal con aves afectadas de enfermedades transmisibles al hombre y a los animales o cuando las mismas presenten un estado de alta contaminación.
- e. Obtener toda la información necesaria para la inspeccion Post-Morten basándose en la información suministrada en la guía de embarque o por el personal de embarque.

ARTICULO 23: Se consideran aves "No aptas para el consumo humano", las que presentan sintomas compatibles con: a) New Castle, b) Coriza, c) Salmonelosis, d) Cólera, e) Ormitosis, f) Pausterelosis, g) Tuberculosis, n) Peste Aviar u otra enfermedad que a juicio de la inspección oficial altere las condiciones de calidad de la carne de aves.

ARTICULO 24: Toda ave que llegue muerta al muelle de recepción o muerta estando en éste, no podra ser colgada en la cadena de sacrificio, siendo decomisada por la inspección oficial quien dictaminará el destino final del o de los cadáveres que puedan ser para un aprovechamiento industrial o su destrucción según el dictamen que la inspección decida.

ARTICULO 25: Toda ave que presente sintematología e condiciones fisicas que acuse un estado anormal, se colocara aparte para que sea inspeccionada por el Médico Veterinario de la Inspección Oficial, quien la evaluara y dictaminara su destino.

ARTICULO 26: Son consideradas aves sospechosas las que presenten los siguientes sintomas:

- a. Plumas erizadas y sucias.
- b. Edema e inflamación en la cabeza y ojos con descargas de líquidos en ojos y fosas nasales.
- c. Cresta y barbilla con edema y decoloraciones.
- d. Cuellos torcidos.
- e. Ojos mostrando falta de atención y brillo con colores o defectos extraños y opacidad en la pupila y córnea.
- f. Lesiones de piel en la cabeza y cuello.
- g. Cojeras, caidas e incapacidad para mantenerse en pie.
- h. Emaciación extrema.
- i. Falta total de vigor y vitalidad.
- j. Patiga o estado de asfixia.
- k. Diarrea o gran sucledad airededor del ano.
- 1. Ascitis.
- m. Patas torcidas.
- n. Estado febril.
- ñ. Heridas o llagas superativas.

 Cualquier otro síntoma o signo que ponga de manifiesto anormalidad.

ARTICULO 27: El sacrificio de estas aves debe darse en forma tal que no ponga en peligro la contaminación del local y equipos, y el mismo podrá hacerse de último, tomando todas las precauciones del caso.

SECCION III

Del Sacrificio Faenado y Refrigeración de las Canales y Partes

ARTICULO 28: Queda a juicio de la Dirección General de Salud Pública autorizar expresamente cualquier sacrificio de tipo ritual en relación con las religiones existentes sin que aquello sea motivo de obviar las normas sanitarias expresadas en este Decreto.

ARTICULO 29: No se podrá realizar sacrificio de aves sin la vigilancia y control de la inspección oficial en los distintos tipos de mataderos de aves.

ARTICULO 30: El faenado y operaciones a realizar se regira bajo las siguientes normas y exigencias sanitarias:

1- Colgado e insensibilización de las aves:

Se realizará de forma que los mismos no sufran lesiones o se alteren las canales. Se evitará que en el proceso las aves se contaminen con polvo o entes contaminantes.

- 2- Sacrificio y Sangrado: El degüello podra realizarse en tres formas:
 - a. Sección de yugular.
 - b. Uso de estilete en la región yugular.
 - c. Corte de vasos en la cavidad bucal.

Parágrafo: Se prohibe la tracción o torción del cuello.

- d. Se podrá usar otro método siempre y cuando se cumpla con un sangrado completo y a juicio de la autoridad competente no altere en lo absoluto la calidad de la carne. No deben entrar aves vivas al escaldador.
- e. La sangre deber ser evacuada por medio de conducciones y sistema de fácil limpieza y desinfección o colectada para fines industriales.
- f. Debe existir una zona especial de desangrado, la cual debe contar con cuchillos esterilizados y lavamanos para facilitar la desinfección del proceso.
- 3- Escaldado:
 - a. La temperatura del agua debe contar con dispositivos que aseguren una temperatura adecuada con oscilaciones superiores a 39C que pueda alterar la piel de las aves.
 - b. Se debe renovar el agua continuamente por flujo de entrada y salida, en forma que contribuya al arrastre de plumas, grasa, espuma y otras suciedades.

- c. El escaldador debe ser vaciado completamente a diario y lavado con detergentes y desinfectantes debidamente aprobados por la Autoridad Sanitarja Competente. Este proceso debe hacerse a presión de agua a fin de hacer limpieza completa.
 - d. Las aves pueden ser descaldadas por:
 - 1. Pulverización de agua caliente o vapor.
 - Inmersión en tanques de agua caliente o a vapor.
 - 3. Por otro proceso aprobado por la Autoridad Sanitária Competente.

4- Desplumado:

- a. Debe ser realizado con máquinas adecuadas suficientes para el ritmo de trabajo de la planta.
- b. Las plumas deben ser evacuadas evitando acumulación de las mismas.
- c. El equipo desplumador debe mantenerse limpio y en perfectas condiciones mecánicas.
- d. Debe evitarse la existencia de plumas en las aves sacrificadas, recurriendo si es preciso el repaso manual o a máquina.
- e. Después del desplume las aves serán sometidas a un lavado previo, a la evisceración, realizado con ducha de aqua fría.
- 5- Chamuscado: Este proceso queda opcional en cada planta.

6- Evisceración:

- a. La evisceración debe ser realizada de modo de evitar la ruptura del intestino y por consiguiente la salida de su contenido a la cavidad abdominal. De haber contaminación se realizará un lavado con agua clorinada.
- b. Se autoriza el empleo de cualquier sistema ya sea mecánico o manual que garantice la extracción total de visceras y el mismo no promueva de modo alguno contaminación de la canal.
- c. La extracción del hígado, corazón y molleja seguirán un círculo de recogida especial y separado de los intestinos, usando agua potable para su arrastre.
- d. Se deberá, en lo posible, identificar las vísceras de las aves que presenten alguna anomalía patológica o sospecha de la misma.
- e. El proceso de evisceración debe ser contínuo no dando oportunidad a la acumulación de aves ni espera entre uno y otro proceso.

- g. Los despojos, sub-productos, decomisos y residuos deben ser retirados lo más rápido posible de la sala de sacrificio por sistema adecuado e higiénico, con destino a dependencia especial de tratamiento o almacenamiento evitando se acumulen desperdicios en los locales de faenado.
- h. Los pulmones y los riñones se retirarán con instrumentos tipo "rugina" o por el sistema de extracción al vacío

7- Refrigeración:

- a. Todas las canales de las aves procesadas una vez terminado el faenado deberán ser sometidas a refrigeración. Las plantas deben contar con cámaras frigoríficas proporcionalmente al volumen de sacrificio.
- b. El proceso de refrigeración de las aves debe ser inmediatamente se hace el eviscerado. Las operaciones de clasificación, embalaje, pasaje, y otros, pueden hacerse antes o después del enfriamiento siempre y cuando no se hagan retenciones innecesarias.
- c. Los menudos deben ser sometidos a refrigeración por debajo de 49C una vez sean extraídos y lavados.
- d. La temperatura de la cámara de refrigeración de aves frescas-refrigeradas debe estar entre 09C y 79C con una húmeda de 85% a 90%.
- e. Las cámaras frigoríficas de almacenamiento deben permanecer cerradas y aisladas evitando pérdidas de frío y entrada de otras sustancias.
- f. En las cámaras de enfriamiento se almacenarán las canales o carcazas, partes de carnes, órganos en sus respectivas cajas, bandejas, tina con hielo y otros. Estas carnes así almacenadas deberán presentar al momento del embarque una temperatura alrededor de cero grado (09C), tolerándose una variación de un grado (19C), ya sea para arriba o para abajo.
- g. Con los mataderos pequeños, el área de refrigeración de las carnes, se ajustará a los procesos normales de refrigeración aprobados por la Autoridad Sanitaria Competente.
- h. Las cámaras de refrigeración tendrán las siguientes características:
 - Ante cámaras con un largo mínimo de dos metros (2mts.) y un ancho de un metro veinte a un metro cincuenta (1.20 a 1.50).
 - Paredes de fácil limpieza, impermeabilizados, resistentes a los impactos protegidos con un barandal metálico.
 - Sistema de iluminación de tipo "Luz fría" con protectores a prueba de astillamiento.
 - Puertas de superficie lisa, de material inoxidable, con un ancho mínimo de un metro con veinte centímetros (1.20 mt.).

- Termómetros disponibles para temperatura en lugar visible.
- i. Las plataformas o muelles de embarque destinadas a la circulación de los productos refrigerados o congelados hacia los vehículos transportadores tendrán las siguientes características:
 - 1. Area de pesado y entrega de las carnes.

2. Ambiente climatizado.

- Aislado del medio exterior, por paredes con puertas o aberturas para la entrega de las carnes al exterior.
- 4. Podrán ser colocados en las puertas que comunican hacia el exterior, cortinas de aire.

<u>Parágrafo:</u> En estas áreas se prohibe la acumulación de cajas de productos cárnicos.

8- Congelación:

- a. Es obligatorio hacer congelamiento después del faenado a todas las aves procesadas en los mataderos grandes y
- b. Todas las aves antes de ser congeladas deben haber pasado por un proceso de "pre-enfriamiento", el cual puede ser en "seco" o por "inmersión".
- c. Se permitirá el consumo directo de aves procesadas de cualquier tamaño previo enfriamiento o proceso de "pre-enfriamiento" y luego se procederá a embolsarlas individualmente. Su temperatura no será mayor de 72C.
- d. Para obtener un óptimo proceso de congelación de las aves utilizando el proceso de "pre-enfriamiento" por "inmersión", se debe seguir las siguientes normas:
- i. Las canales deben ser lavadas a lo interno y a lo externo mediante ducha o spray antes de ser introducidas en los tanques de enfriamiento. Podrá clorinarse o yodurarse el agua (cloro 50 ppm), (iódo 25 ppm) después de su evisceración, de la 1.50 litros por ave.
- 2. Debe renovarse contínuamente el agua del tanque en proporción mínima de 3 litros por cada ave refrigerada sin contar con el llenado inicial del tanque. El agua debe circular en dirección contraria a la de las aves. De utilizar dos tanques de enfriamiento el segundo tendrá una reserva de 1 lítro por ave.
- 3. En la adición de hielo al sistema de enfriamiento el agua debe mantener las siguientes temperaturas:

- 40C si el tanque es único. - 160C en el primer tramo.

- 49C en el segundo tramo, en el caso de doble tanque.
- 4. El tiempo de permanencia de las aves en el tanque podrá regularse a voluntad, dependiendo de la circulación de los mismos. Este no será menor a 30 minutos si se utiliza un sólo tanque y de 40 minutos si se utiliza doble

- 5. Todo equipo de enfriamiento por agua debe de ser vaciado, limpiado y desinfectado después de cada jornada.
- 6. Luego del enfriamiento por inmersión las aves deben pasar un proceso de escurrimiento en la cadena de transporte para eliminar el agua libre, al final de esta fase las carnes no deberán de tener 8% a 10% de agua absorbida. Este proceso de goteos se realizará con las carcazas o canales suspendidos por el cuello o por las alas en ganchos de material inoxidable. En los casos de mataderos grandes y medianos, debajo de la línea de goteo, se colocará una canal para la recogida de estas aguas.
- 7. Se debe disponer de aparatos de medición para el control de:
 - Temperatura del agua.
 - Consumo de agua.
 - Tiempo de permanencia en el tanque.
 - Cloración.
- e. Los menudos y partes de las aves se mantendran refrigerados o congelados en envases impermeables y cerrados convenientemente.
- f. Los productos frescos refrigerados o congelados deben de mantener la cadena de frío hasta el consumidor.
- g. El hielo a utilizar en los procesos de pre-enfriamiento de las carnes de aves deberá ser producido en la propia planta o matadero. Se instalará próximo al local de utilización.

Cuando no exista planta de fabricación de hielo propia, el hielo se podrá adquirir de plantas aprobadas por la Autoridad de Salud Competente.

- 9- Almacenamiento de canales de aves congeladas:
- a. El almacenamiento de canales de aves congeladas debe hacerse de modo que no altere la buena conservación del frío industrial y además se puedan realizar inspecciones y control del estado de conservación de los productos, así como la localización e identificación.
- b. Las estibas deben hacerse directamente sobre tarimas de madera o de plástico cuya altura sea de 5 cm. del suelo y 30 cm. de las paredes y 10 cm. de las columnas y 1 metro por debajo del techo como mínimo. Estas estibas deben hacerse en líneas.
- c. En los embalajes debe constar la fecha de congelación.

SECCION IV

De la Inspección Post - Mortem

ARTICULO 31: La inspección Post - Mortem se efectuará en las carcazas, canal, partes y órganos de las aves en el momento del sacrificio y será realizada por Médicos Veterinarios y personal técnico especializado en este campo.

ARTICULO 32: La inspección Post - Mortem se hará en forma cuidadosa de todo el organismo del animal sacrificado. En este examen ninguna víscera o parte de ella debe removerse antes del momento de la evisceración. El cuerpo del ave debe abrirse de forma tal que queden expuestos los órganos y cavidades internas. La inspección está autorizada a realizar cortes parciales o totales de las carcazas cuando así lo considere necesario.

ARTICULO 33: La inspección se hará por inspección ocular, palpación, olfación o cualquier otro método necesario. Además se hará uso del laboratorio en casos que así lo amerite.

ARTICULO 34: En el examen de la canal se prestará atención particular al estado general, eficacia de la sangría, color, olor, estado de las membranas serosas y sacos aéreos y a la presencia de lesiones, alteraciones u otras anomalías.

ARTICULO 35: Toda carcaza, parte o canai del ave inspeccionada en un matadero oficial y que al momento de la inspección Post - Mortem se encuentre afectada por alguna enfermedad o condición patológica se dispondrá de acuerdo a lo que establece este Decreto. El criterio que tome el Médico Veterinario inspector prevalecerá en todos los casos. Cuando por alguna circunstancia se requiera de una confirmación del diagnóstico se procederá al envío de muestra a un laboratorio autorizado para su diagnóstico y corresponderá al Médico Veterinario Inspector decidir sobre el destino final de las piezas.

ARTICULO 36: La zona o área donde se realice la inspección Post - Mortem deberá contar con condiciones adecuadas de iluminación con un mínimo de 540 Lux.

ARTICULO 37: Las plantas o mataderos deberán de proporcionar todos los medios necesarios para que se lleve a cabo eficientemente la inspección sanitaria sín ningún riesgo. Esto abarca cuchillos, chairas, linternas, termómetros, guantes o cualquier otro equipo necesario en la inspección.

ARTICULO 38: Los criterios sanitarios a seguir para las diversas enfermedades y procesos patológicos que se presenten en el matadero en relación a la inspección sanitaria son los siguientes:

1- PARA DECOMISO TOTAL

- a. CARNES CON PROCESOS BACTERIANOS
 - 1- Artritis
 - 2- Pausterelosis
 - 3- Cólera
 - 4- Salmonelosis
 - 5- Tifo-aviar y pullorosis
 - 6- Botulismo
 - 7- Pseudotuberculosis
 - 8- Listeriosis
- 9- Colibacilosis
- 10- Estreptococias
- ll- Estafilococias
- 12- Espiroquetosis
- 13- Yersinosis
- 14- Enteritis Necrótica
- 15- Erisifela
- 16- Hepatitis Vibriónica

- b. CARNES VIRICAS
 - l- Peste Aviar
 - 2- Nerocastle
 - 3- Diftero Viruela
 - 4- Laringo Traqueitis infecciosa
 - 5- Complejo Leucosico Aviar
 - 6- Enfermedad de Marek
 - 7- Oesteopetrosis
 - 8- Eritrobilastosis y Granuloblastosis
 - 9- Encefalitis
 - 10- Enfermedad Respiratoria Crónica
- c. ENFERMEDADES PRODUCIDAS POR RICKSIAS
 - 1- Psitacosis
 - 2- Ornitosis
- d. ENFERMEDADES PRODUCIDAS POR MICOPLASMA Y OTROS
 - 1- Sinovitis Infecciosa
 - 2- C.R.D.
- e. ENFERMEDADES PRODUCIDAS POR PARASITOS
 - 1- Coccidiosis
 - 2- Sarcusporidiosis
 - 3- Toxoplasmosis
 - 4- Echinostomiasis
 - 5- Tricomoniasis
- f. ENFERMEDADES PRODUCIDAS POR HONGOS
 - 1- Tiñas (Favus)
 - 2- Aspergilosis
 - 3- Criptococosis
 - 4- Candidiasis
- a. CARNES TOXICAS
- 1- Muerte por causa desconocida (asfixia).
 - 2- Aves envenenadas (toxinas, aflatoxinas, y otros).
 - 3- Aves contaminadas (productos químicos, insecticidas, rodenticidas, y otros).
 - 4- Aves alimentadas con estrógeno, arcenicales u otros aditivos no autorizados.
 - aditivos no autorizados. 5- Aves con presencia de putrefacción parcial o
 - generalizada. 6- Aves con presencia de traumatísmos, neumonía,
- pleuresia, ascitis, fracturas, heridas hemorragias profundas.
- h. CARNES REPUGNANTES
 - 1- Canales de aves con olores y sabores anormales o desagradables.
- 2- DECOMISO PARCIAL O TOTAL
- a. NORMA GENERAL: Si las canales muestran un deterioro progresivo por distintivos sistémicos deben ser decomisados totalmente. Cuando el deterioro muestre regresión debe practicarse el decomiso parcial así:
 - 1. NEOPLASIAS: Cuando hay evidencia de metástasis, decomiso total.
- 2. PROCESOS INFLAMATORIOS: Si están en fase aguda, decomiso total. De dar evidencia de regresión o regene ración, decomiso de las partes afectadas.

- 3. CAQUEXIA: De ser acentuada, decomiso total.
- 4. HEMATOMAS: El decomiso total está en dependencia del tamaño, extensión de la lesión y la coloración de la misma.
- 5. SOBREESCALDADÓS: Cuando hay excesivo escaldado y presente cocción parcial la musculatura con cambio de consistencia y coloración se procederá al decomiso total. Sí solo es una parte se hará decomiso del área afectada solamente.
- 6. CONTAMINACIONES: Carnes con presencia de aceites minerales, pinturas, materias purulentas o gastrointestinales. Cuando es en gran parte del ave, decomiso total.
- 7. CARNES HEMORRAGICAS: Si son hemorrágicas localizadas, decomiso parcial de la región afectada. Si son generalizadas o sistemáticas, decomiso total,
- 8. Para cualquier estado patológico o morboso no contemplado en este decreto, la inspección oficial procederá a actuar dentro de los criterios sanitarios.

CAPITULO V

DEL CONTROL DE DECOMISOS, DESECHOS Y SUB-PRODUCTOS

ARTICULO 39: Los decomisos, desechos y sub-productos de los mataderos, así como los cadáveres debe ser evacuados de las áreas de trabajo y departamentos a la mayor rapidez posible. Los mismos pueden ser tratados aplicando normas estrictamente higiénicas y que no produzcan contaminación alguna.

ARTICULO 40: Es obligatorio en todos los mataderos contar con dispositivos seguros para la disposición de decomisos y desechos en recipientes cerrados e impermeables de superficies interiores lisas y ángulos redondeados y de material esterilizable y anticorrosivo de fácil limpieza y desinfección. Los mataderos que dispongan de aprovechamiento industrial de decomisos y contaminaciones de desechos, éstos deben pasar directamente, evitando Areas o Departamentos.

ARTICULO 41: Los locales, áreas, recipientes e instalaciones de evacuación de tales productos serán cuidadosamente limpiadas y desinfectadas cuantas veces sea necesario según la exigencia de la higiene y al menos una vez después de cada jornada.

ARTICULO 42: Los desechos y sub-productos de matanza de aves aptas para el consumo humano podrán ser expedidos a plantas de elaboración de alimento para animales siempre que vayan debidamente identificados y transportados en recipientes adecuados y de uso exclusivo a tales fines, de forma que no puedan ser motivo de propagación de enfermedades.

ARTICULO 43: Los productos, obtenidos de la transformación de decomisos no podrán ser destinados al consumo humano.

CAPITULO VI

DE LA SALA DE DESTACE O TROCEADO

ARTICULO 44: Se permite que en los mataderos de aves se instalen salas o áreas destinadas al destace, corte, trocado y deshuese de

canales, los cuales pueden ser anexas a los mataderos o en forma independiente exclusivamente para realizar estas tareas.

ARTICULO 45: Las salas de destace podrán recibir aves procedentes del mismo matadero o de mataderos oficiales que cumplan con todos los requisitos de sacrificio, envase y refrigeración exigidos en este Decreto.

ARTICULO 46: Queda terminantemente prohibido llevar a la sala de destace aves procedentes de expendio y marcados públicos. La inspección oficial rechazará toda ave de procedencia o de lugares desconocidos.

ARTICULO 47: Se autoriza el troceado y destace de aves en aquellos mataderos que ofrecen venta directa en el propio establecimiento, los cuales deben mantener la carne en refrigeración entre 0gC a 7gC y se disponga de instalaciones apropiadas de fácil limpieza y desinfección; donde no exista posibilidad de contaminar la carne de ave cumpliendo con las normas sanitarias para expendio de carnes.

ARTICULO 48: Las salas de destace y troceado deberán cumplir con lo que dispone el Artículo 15 referente a funcionamiento de este Decreto, además el personal deberá cumplir con excelentes prácticas de higiene.

ARTICULO 49: Fuera de las disposiciones del artículo 15, las salas de destace deberán constar con:

- a. Aislamiento adecuado de las otras dependencias del matadero.
- b. La iluminación tanto material como artificial debe ser proporcional a la capacidad y tamaño del local, sin que exista en los lugares de inspección posibilidad de alteración de colores.
 - c. La iluminación no debe ser menos de:
 - 1- 540 lux en la zona de inspección
 - 2- 220 lux en áreas de trabajo
 - 3- 110 lux en otras zonas
- d. La temperatura de la sala debe ser controlada y la misma debe estar entre 109C a 129C en cualquier área de la sala.
- e. Las mesas de trabajo deben ser de acero inoxidable utilizando saniplaz o saniplex para el corte de canales, quedando prohibido el uso de madera para estas tareas.
- f. La sala debe contar con su equipo frigorífico tanto de refrigeración como de congelación en proporción al volumen de operación del establecimiento. Queda prohibido la introducción en las cámaras frigoríficas de refrigeración de productos congelados o mercancías ajenas a la sala.
- g. La humedad relativa, la circulación y la renovación del aire de las cámaras serán las adecuadas atendiendo al orden tecnológico e higiénico.
- h. En caso de procesar piezas y canales de aves congeladas deberán contarse con locales especiales para descongelamiento de las piezas y canales.

- i. Los desechos y desperdicios de las salas de destace se procesarán atendiendo a los criterios establecidos en el Capítulo V de éste Decreto.
- j. Las salas de destace podrán disponer de facilidades de una sala de venta de piezas en área debidamente climatizada e independiente para el picado y troceado; ésto cuando el interés comercial así lo determine.
- k. Todas las manipulaciones a que se sometan las canales y piezas debe realizarse con la debida rapidez y que a la vez no se perturbe la cadena de frío, observándose en estas tareas las más estrictas condiciones de higiene.
- l. El traslado de canales y piezas de aves dentro de la sala de destace u otras áreas se efectuará en las mejores condiciones de higiene usando dispositivos (cajas de plástico u otro material de fácil limpieza) que impida el contacto directo con el suelo evitando el deterioro o posible alteración de las mismas.
- m. Se prohibe la congelación de canales o piezas de aves después de haber sido congeladas así mismo el destace, deshuesado, troceado y fileteado en otras dependencias fuera de la sala de destace propiamente dicha.
- n. Toda carne de ave en corte o fileteada que se destine a consumo directo debe de protegerse mediante envolturas que no alteren los caracteres organolépticos ni comuniquen a las carnes propiedades nocivas de acuerdo con las condiciones técnicas dictadas por la División de C.A.V.V.

ARTICULO 50: Estos envases deben ser no recuperables, resistentes o bien ser envases recuperables de fácil limpieza, resistentes a correción.

CAPITULO VII

DEL TRANSPORTE DE CARNES DE AVES Y PRODUCTOS ELABORADOS

ARTICULO 51: Para el transporte de canales de aves y sus partes deben de utilizarse vehículos, remolques o contenedores isotermos, refrigerados o frigorificos. Estos transportes deben guardar una temperatura que en el centro no sea menor a 700 más 200 para canales y piezas refrigeradas y congeladas.

ARTICULO 52: Todo vehículo de transporte de carne de aves debe reunir los siguientes requisitos:

- a. Las superficies interiores deben ser de material impermeable preferentemente de acero inoxidable liso, de fácil limpieza y desinfección y con uniones cóncavas en todos los ángulos.
- b. La parte externa del vehículo deberá tener láminas metálicas remachadas y bien ajustadas que no permita la entrada de insectos u otras materias.
- c. Las puertas de los vehículos deben tener ajustes herméticos y diseño de acuerdo al tamaño del mismo que permitan el manejo de las carnes. Se exige cortinas de plástico en las puertas evitando entrada de polvo, insectos y otras materias.

ARTICULO 53: Los productos de destace y canales deberán transportarse en envases y recipientes higiénicos, diseñados para ese fin, de fácil limpieza y desinfección.

ARTICULO 54: Las carnes de aves y sub-productos congelados, se deberán transportar protegidos eficazmente con envolturas de material debidamente autorizado por la Autoridad Sanitaria Competente.

ARTICULO 55: No se permitirá transportar en el mismo vehículo o contenedor productos o sustancias capaces de contaminar las canales o productos de aves.

ARTICULO 56: Queda prohibido el transporte de carne de otras especies o que las mismas vayan en recipientes cerrados que eviten el contacto directo.

ARTICULO 57: Todo vehículo de transporte de carne de ave o subproductos, llevará a cada lado de la carrocería la leyenda "Transporte de carne de aves" con letras de un tamaño mínimo de 10 cm. de altura, figurando el nombre de la empresa que la comercializa.

ARTICULO 58: La distribución y transporte de carne de aves y sub-productos podrá realizarse desde los mataderos directamente a los centros de expendio conservando la debida refrigeración. No se permitirá en ningún momento transporte de carnes de aves caliente.

ARTICULO 59: Todo vehículo o transporte de carne de ave al terminar la jornada deberá ser lavado, desinfectado y guardado en lugar seguro. Los desinfectantes y detergentes utilizados deberán ser aprobados por la Autoridad Sanitaria Competente.

ARTICULO 60: Los vehículos de transporte de carne de aves y sus sub-productos, requieren de un Permiso de Operación Sanitaria (P.O.S.), otorgado por la autoridad competente del Ministerio de Salud y el mismo tendrá una duración de un año correspondiente al revisado oficial de las autoridades de tránsito, quienes solicitarán del interesado el P.O.S. como requisito previo para obtener el revisado.

ARTICULO 61: Los Permisos de Operación Sanitarios (P.O.S.), para transporte de aves, serán otorgados por la Autoridad Sanitaria Competente de acuerdo al radio de acción de reparto o distribución de productos; si el reparto es a nivel nacional lo otorgará el Departamento de I.N.PL.A. a nivel nacional, si es local o regional el encargado de I.N.PL.A. a ese nivel.

CAPITULO VIII

DE LA INDUSTRIALIZACION DE CARNES DE AVES

ARTICULO 62: Se podrán elaborar productos frescos teniendo como ingrediente principal a la carne de ave (hamburguesas, albóndigas, salchichas, chorizos, y otros).

ARTICULO 63: Las salas dedicadas a esta actividad deberán estar instaladas en locales independientes del matadero y de la sala de destace.

ARTICULO 64: Las condiciones higiénicas de las dependencias de estas plantas serán las mismas exigidas en las salas de destace, no permitiéndose la existencia de despojos o desperdicios, sino

únicamente las materias primas y productos elaborados correspondientes.

ARTICULO 65: Los equipos y maquinarias a utilizar deberán ser de acero inoxidable o calidad similar, eliminándose las superfícies de madera y el contacto de las materias primas y productos acabados con materiales que no permitan su fácil limpieza y desinfección.

ARTICULO 66: La sala de elaboración deberá contar con temperatura controlada y la misma deberá tener la capacidad adecuada al volumen de procesamiento.

ARTICULO 67: Si en el proceso de elaboración se realizan funciones de ahumado o cocido, éstas se llevarán a cabo en un departamento independiente a la sala de elaboración.

ARTICULO 68: Los productos elaborados tanto refrigerados como congelados, se trasladarán a sus cámaras frigeríficas debidamente envasados y protegidos de forma que en su transporte y manipulación se eviten deterioros y contaminaciones.

ARTICULO 69: Referente a las condiciones de los envases utilizados en la industrialización se deberá cumplir con lo estipulado en este Decreto sobre destace.

CAPITULO IX

DEL ENVASADO, ETIQUETADO Y ROTULACION

ARTICULO 70: Es obligatorio realizar un envasado, etiquetado y rotulación de las carnes de aves en forma higiénica, de fácil lectura, en idioma español y los envases deben ser de calidad alimentaria aprobados por la Autoridad Sanitaria Competente.

ARTICULO 71: Para tal efecto deben cumplirse las siguientes especificaciones:

- a. Denominación del Producto: Debe quedar bien definido la calidad del producto avícola elaborado, especificando la especie para permitirle al consumidor poder distinguirlo fácilmente de aquellos que puedan confundirlo en el caso de productos de pollo, gallo o gallina, pavo, pato, oca, codorniz, y otros. También debe indicarse la procedencia, se indicará el estado físico o tratamiento a que ha sido sometido ya sea congelado, ahumado, refrigerado, y otros, en caso de que la omisión de estas indicaciones puedan crear confusión al comprador.
- b. Lista de ingredientes: Deben expresarse todos los ingredientes por su nombre específico en orden decreciente, de sus pesos y con la designación "Ingredientes". Para los aditivos será necesario la designación del grupo genérico al que pertenece y su nombre específico. No se permitirá el uso de colorante en las carnes de aves.
- c. Contenido Neto: Se expresará en gramo, kilogramo, libras u onzas.
- d. Marcado de fechas: Se aceptará colocar la fecha de caducidad en todos los productos de aves.

En estas fechas debe aparecer el día, mes y año de expiración.

- El período de duración del producto, será especificado por la Autoridad Sanitaria Competente, teniendo en cuenta el proceso, cadena de frío inicial, condiciones higiénicas de la planta y equipo. En productos de conserva ésta podrá extenderse hasta 18 meses
- e. Conservación: Debe constar con su instructivo de conservación, indicando que el mismo debe "mantenerse en refrigeración", los de tipos refrigerados y "manténgase en congelador" a los dos de tipo congelado.
- f. Identificación de la Empresa: Se hará constar el nombre o razón social o la denominación del procesador, envasador y su domicilio.
- g. Registro Sanitario: Todo producto procesado de ave deberá de llevar impreso el No. de Registro Sanitario en el etiquetado.
- h. Identificación del lote de fabricación: Todo envase deberá llevar una identificación que permita identificar el lote de fabricación quedando a discreción del procesador la forma de dicha identificación a base de código. Esta información debe ser suministrada a la inspección sanitaria.
 - i. Rotulación: En los embalajes se hará constar:
 - 1. Denominación del producto y marca.
 - 2. Número y contenido neto de los envases.
 - 3. Nombre, razón social o denominación de la empresa.
 - 4. Instructivo de conservación en caso necesario.
- j. País de Origen: Todo producto Avicola Nacional o Importado deberá cumplir con lo establecido en este capítulo, y deberá hacerse constar la procedencia del país.

ARTICULO 72: Para la identificación de los recipientes que contienen canales de aves figuran las siguientes especificaciones:

- a. Especie.
- b. Número y peso de las canales que contiene.
 c. Nombre, razón social y denominación dol managión del ma Nombre, razón social y denominación del matadero.
- d. Fecha de sacrificio o de congelación.
- e. Instrucciones para la conservación.

ARTICULO 73: Las envolturas de protección de las canales deberán llevar los siguientes datos:

- a. Especie y marca
- b. Nombre, razón social o denominación del matadero.
 c. Fecha de congelación de la caja.
- d. Instrucciones para la conservación.
- e. Clasificación comercial.

ARTICULO 74: Los productos de aves en piezas ya sean éstas en recipientes o bandejas deberán llevar las siguientes especificaciones:

- a. Parte anatómica de la canal y su especie.b. Contenido neto.
- c. Nombre, razón social o denominación de la empresa.
- d. Fecha de envasado.
- e. Fecha de congelación en caso al producto congelado.
- f. Instrucciones para la conservación.

ARTICULO 75: El rotulado de los preductos bajo ningún pretexto debe manifestar condiciones que exageren alguna bondad del producto.

CAPITULO X

DE LOS SERVICIOS DE INSPECCION OFICIAL VETERINARIA

ARTICULO 76: Todos los servicios de inspección de aves y productos cárnicos serán desempeñados por funcionarios debidamente autorizados por la Autoridad Competente del Ministerio de Salud, basados en Vigilancia, Control e Inspección de los establecimientos de aves quienes se regirán por el Decreto.

ARTICULO 77: EL Ministerio de Salud, reglamentará los servicios de inspección en todos los establecimientos donde se expendan productos avícolas, atendiendo al volúmen de los mismos.

ARTICULO 78: Los servicios de Inspección Veterinaria, estarán conformados por Médicos Veterinarios e Inspectores Técnicos quienes estarán a cargo de la fiscalización sanítaria en todos sus

ARTICULO 79: En ningún momento una planta puede iniciar labores de sacrificio, destace u otro proceso sin la autorización de la Inspección Oficial, quien es la única autorizada para dar inicio a las labores, previa inspección de la planta e inspección Ante-Morten.

ARTICULO 80: El Médico Veterinario, Jefe de la Inspección, rendirá un informe diario por escrito del trabajo efectuado y de las condiciones sanitarias del establecimiento, enviando una copia al administrador de la planta, comunicándole las deficiencias encontradas para su rápida rectificación. Todo jefe de planta rendirá un informe mensual al Departamento de I.N.PL.A. de la División de C.A.V.V., con su debida evaluación - físico sanitario.

ARTICULO 81: Las plantas de sacrificio están en la obligación de facilitar a la Înspección Oficial de:

- a. Oficina amueblada.
- b. Cuarto para guardar y cambio de vestimenta.
- c. Servicio sanitario.
- d. Teléfono.
- e. Papelería.
- Equipo para toma de muestras.
- g. Otras facilidades y equipos inherentes a la inspección.

ARTICULO 82: El personal médico veterinario y auxiliar técnico deberá tener un certificado de la División de C.A.V.V. el cual lo acreditará como idóneo para el desempeño de las funciones de inspección en mataderos de aves.

ARTICULO 83: Es potestad de la División de C.A.V.V. recomendar a la empresa la remoción del personal que labora en las plantas de procesamiento de aves de cualquier parte del país, cuando determine que no se cumple con lo dispuesto en éste Decreto.

CAPITULO XI

DE LA IMPORTACION Y EXPORTACION DE CARNES DE AVES

ARTICULO 84: Es considerada como carne de ave a efectos de comercio exterior, las canales, las partes de las mismas que sirvan para consumo humano, bien sean frescos, refrigerados o congeladas, ahumadas o cocidas, esterilizadas o en otro estado de preparación o conservación que las técnicas modernas puedan presentar y sea autorizada por la Autoridad Sanitaria Competente para ello.

ARTICULO 85: Todo producto de ave que se importe al país deberá cumplir con lo dispuesto en este Decreto Técnico Sanitario y otras leyes de sanidad animal y de alimentos vigentes.

ARTICULO 85: Las empresas que importen al país productos avícolas en la forma que fuere, deberán de solicitar y suministrar a la Autoridad Sanitaria Competente la siguiente información:

- a. Procedencia de los productos.b. Registro sanitario de los mismos.c. Método de procesamiento.
- d. Tipo de embalaje, descripción de los mismos.
- e. Examenes de residuos biológicos.

ARTICULO 87: Toda empresa que se dedique a importar carne de aves deberá solicitar inspección de los establecimientos donde se procesan las aves. Esta inspección será realizada por inspectores de la División del C.A.V.V. y la empresa importadora correrá con los gastos que ocasione dicha inspección, la cual es válida por un año calendario.

ARTICULO 88: La Autoridad Sanitaria se reserva el derecho de cancelar cualquier importación de carnes de aves cuando en el país de orígen existan brotes de enfermedades infecto-contagiosas o zoonóticas.

ARTICULO 89: Por razones sanitarias la autoridad competente podrá exigir la previa autorización y/o homologación de los establecimientos industriales que preparan productos para su exportación a nuestro país, en cuyo caso y a efectos de coordinación notificarán oficialmente estas circunstancias al organismo encargado de la expedición de la licencia.

ARTICULO 90: La Autoridad Sanitaria Competente se reserva el derecho de realizar cualquier tipo de examen de laboratorio a las carnes de aves en el muelle antes de ser internados al territorio nacional. Dicho examen correrá por parte del importador.

ARTICULO 91: Las plantas que se dediquen a la comercialización de carnes de aves a lo interno o externo del país, ya sea en canales o en partes podrán optar por el "registro sanitario" especial denominado "Certificación de Plantas" ', otorgado por la Autoridad Sanitaria Competente y el mismo queda sujeto a determinen los reglamentos establecidos para tal fin y el mismo es válido por un año.

ARTICULO 92: Cualquier medida sanitaria que en consecuencia de la importación o exportación de carnes de aves se tome por razones especiales, será adoptada a través de resoluciones específicas del Ministerio de Salud, quien en conjunto con otras dependencias del Estado tomarán las medidas necesarias para custodiar la salud de los ciudadanos y el patrimonio Avicela Nacional.

CAPITULO XII

DEL CONTROL DE RESIDUOS TOXICOS Y OTROS EXAMENES DE LABORATORIO

ARTICULO 93: Se hace necesario realizar un control de resíduos biológicos y farmacéuticos de todas las carnes de aves, tanto frescas como procesadas para darle la debida protección al consumidor.

ARTICULO 94: Las muestras para enviarlas al laboratorio oficial serán remitidas por la inspección de la planta quien debe correr con los gastos que en ello se incurra.

ARTICULO 95: El número de muestras por planta será diseñada por la inspección en su programa de muestreo y el mismo se regirá por el reglamento de muestreo de "carnes en general" confeccionado para tal fin en la República de Panamá.

ARTICULO 96: La inspección se reserva el derecho de realizar cualquier tipo de examen tanto químico como bactereológico a las carnes de aves manteniendo un control permanente de la calidad sanitaria de los mismos.

ARTICULO 97: La inspección deberá evaluar los resultados y técnicas empleadas en las plantas que tengan laboratorio en sus instalaciones, y los mismos formarán parte de los controles de calidad de los productos.

ARTICULO 98: Los límites oficiales permisibles de tolerancia de residuos biológicos y farmacéuticos, así como bactereológicos son los que para "carnes" ha elaborado el Ministerio de Salud a través de la Autoridad Competente en el Decreto No. 275 de 29 de noviembre de 1983.

ARTICULO 99: Todo producto de carne de ave que se importe al país deberá presentar ante la Division de C.A.V.V., exámenes recientes de residuos tóxicos u otro que la Autoridad Competente estime necesario.

CAPITULO XIII

DE LAS SANCIONES

ARTICULO 100: Las infracciones al presente Decreto serán sancionados de acuerdo a lo que dispone el Código Sanitario en sus artículos: 221, 222, 224, 227, y 228.

ARTICULO 101: Los pagos de multa serán remitidos al Tesoro Nacional mediante documento implementado para ello y los mísmos serán "pagados" en las repectivas Regiones de Salud de la División de C.A.V.V. en donde fuera cometido el ilícito; y éstos podrán ser administrados y autorizados de acuerdo con los procedimientos señalados para tales fines en actividades inherentes a las funciones que C.A.V.V. realiza.

ARTICULO 102: La Dirección General, de Salud a través de la División de C.A..V.V. está facultada para tomar cualquier decisión de cierre o cancelación de un establecimiento previo análisis y estudio de la situación que ocasiona la pérdida de condiciones sanitarias de los mismos.

ARTICULO 103: Este Decreto deroga cualquier disposición que le sea contraria en materia de aves y productos avicolas.

Panamá, 27 de septiembre de 1995.

COMUNIQUESE Y CUMPLASE.

ERNESTO PEREZ BALLADARES Presidente de la República

AIDA MORENO DE RIVERA Ministro de Salud

AVISOS Y EDICTOS

AVISO Para dar cumplimiento a lo que establece el Artículo Nº 777 del Código de Comercio, aviso al público en general que he vendido mi negocio denominado "CANTINA JAZMIN" al señor JOVANY JAVIER ROBLES FRIAS, con cédula de Identidad Personal Nº 7-104-787. ubicado en La Espigadilla, Distrito de Yo, Los Santos, Provincia de Los Santos, la cual operaba con la Licencia Comercial Tipo "B", Nº 17889 de fecha 3 de febrero de 1987. inscrita en la Dirección Provincial de Los Santos en el Tomo 3 -Folio 354- Asiento 1. El

JOSE ARQUIMEDES ROBLES FRIAS Cédula Nº 7-99-279 L-001-0083 Tercera publicación

ARQUIMEDES

cédula Nº 7-99-279.

JOSE

vendedor:

ROBLES

AVISO Por la cual se cierra y traspasa la licencia 46995 at 31/10/95 a nombre de

CERRAJERIA MARTIN EL DORADO con Representante Legal LINET D.C. BARRAGAN Iraspasa ISABEL 2 CHNNINGHAM Propiedad Obligaciones. L-028-132-55 Terera publicación

AVISO VALENCIA SEGURA. varón, mayor de edad, con cédula de identidad personal Nº 8-244-170. panameño, por este medio le notifico que elercer et comercio en pequeña permiso Nº 4123, del denominado KIOSCO FRIAS. CLAUDIA que está ubicado en Samaria Sector 4 frente al puente roje, Belisario Porras. Miguelito. Provincia de Panama ALCELSO VALENCIA

SEGURA Céd. 8-244-170 L-028-138-99 Segunda publicación L-028-211-35

AVISO Que la sociedad PAN AMERICAN FASTNER CORPORATION, se encuentra registrada en la Ficha 206383, Rollo y 23178, Imagen 2, desde el cuatro de febrero de mil novecientos ochentally

DISUELTA Que dicha sociedad ALCELSO acuerda su disolución mediante Escritura Pública Número 9879 del 21 de agusto de 1995, de la Notaca Terpera del Circuito de Panama, según consta cancelo el permiso para la Rollo 47448, y la Imagen 0035 de lo escala Sección Micropeliculas establecimiento Mercantil-desde el 2 de octubre de 1995 Expedido y firmado en la ciudad de Panama, er cinco de actubre de mal novecientos noventa u Corregimiento de cinco, a las 02-43 -43 1, p.m Distrito de San Nora Esta certificación no es válida si no teva auneridos los timbres correspondientes.

LIC IVONNE ARJONA Certificacor

Unica publicación

AVISO

Por este medio se avisa al miblico que mediante. Escritura Pública Nº 7.967 del 15 de septiembre de 1995. extendida en la Notaria Cuarta del Circuito de Pacamà, microfilmada en la Ficha 160266 Rollo 47341 e imager 0061, e: dia 20 de septiembre de 1995, en la Sección de Microbeliculas (Mercand) del Reckto Podeco, nais do asseita la sociedad enorima cenomisada CHAMBOR INVESTMENT CORP." Panamá 27 de septembre de 1995 L-028-134-53 Unica publicación

AVISO Por este medio se avisa ai publico que mediante Escatura Publica Nº 7,917 del 13 de septembre de 1995. extendida en la Notaria Cuarta riel Circuito de Panama microfilmaga en la Ficha 60062, Robo 47338 a Imager 0082

el día 20 de sentiembre de 1995, en la Sección de Micropeticulas (Mercantii) del Registro Publico, ha sido disuelta la sociedad anónima denominada "IMPEXPO S.A." Panamá, 27 septiembre de 1995 1.0028-134-83 Unica publicación

AVISO Por este madio se avisa al cúblico que mediante Escritura Pública Nº 7.632 del 1 de septiembre de 1995. extendida en la Notaria. Cuarta del Circuito de Hanama, in crofilmeda en la Floha 249599, Rollo 47223 e imagen 0019 el día A de septierable de 1995, en la Seccion de Micropeliculas :Mercanta) del Registro Publico, ha sido disuelta. la sociedad ariónima denominada FAMTRADE HOLDINGS S.A." Panama 15 septiemicre de 1995 L-028 +33-78 Unrea publicar, on