

REPÚBLICA DE PANAMÁ  
ASAMBLEA LEGISLATIVA  
LEGISPAN

*Tipo de Norma:* DECRETO EJECUTIVO

*Número:* 41

*Referencia:* 41

*Año:* 1995

*Fecha(dd-mm-aaaa):* 21-03-1995

*Título:* CLASIFICA LOS MATADEROS DE ACUERDO A SUS CONDICIONES Y CAPACIDAD SANITARIA, ESTABLECE REQUISITOS TECNICOS SANITARIOS MINIMOS QUE DEBEN SOMETERSE LOS DISTINTOS TIPOS DE MATADEROS Y DICTA OTRAS DISPOSICIONES.

*Dictada por:* MINISTERIO DE SALUD

*Gaceta Oficial:* 22759

*Publicada el:* 07-04-1995

*Rama del Derecho:* DER. SANITARIO

*Palabras Claves:* Bienestar público, Salud, servicios públicos

*Páginas:* 6

*Tamaño en Mb:* 0.815

*Rollo:* 107

*Posición:* 1333

CUARTO: Esta resolución comenzará a regir a los quince (15) días hábiles después de su publicación en la Gaceta Oficial y contra ella no habrá recurso alguno en la vía gubernativa.

Fundamento Legal: Parágrafo 15º del artículo 1057v del Código Fiscal y artículo 6 del Decreto de Gabinete 109 de 7 de mayo de 1970.

## PUBLIQUESE Y CUMPLASE

JORGE G. OBEDIENTE  
Director General de Ingresos

DIAMANTINA ORTEGA  
Secretario Ad-Hoc

Ministerio de Hacienda y Tesoro  
es copia auténtica de su original  
Panamá, 22 de marzo de 1995

Licda. María Luisa G. de Lindo  
Directora de Administración y Finanzas

MINISTERIO DE SALUD  
DECRETO EJECUTIVO Nº 41  
(De 21 de marzo de 1995)

" POR EL CUAL SE CLASIFICAN LOS MATADEROS DE ACUERDO A SUS CONDICIONES Y CAPACIDAD SANITARIA, SE ESTABLECEN LOS REQUISITOS TECNICOS SANITARIOS MINIMOS QUE DEBEN SOMETERSE LOS DISTINTOS TIPOS DE MATADEROS Y SE DICTAN OTRAS DISPOSICIONES ".

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

## DECRETA:

- ARTICULO PRIMERO: Los mataderos de bovinos, porcinos, bufalinos y caprinos que existan en el territorio de la República, quedan clasificados en Grandes, Medianos, Pequeños y Locales, en atención a: su volumen de sacrificio, su área de influencia y las disposiciones técnicas que posean.
- ARTICULO SEGUNDO: Los distintos tipos de mataderos, para su funcionamiento, deberán cumplir con los siguientes requisitos técnicos y sanitarios mínimos así:

	GRANDE	MEDIANO	PEQUEÑO	LOCAL
1. Localización aislada de focos de contaminación y ubicación que no altere en lo absoluto el medio ambiente y a terceros.	sí	sí	sí	sí
2. Área de protección sanitaria (cerca perimetral).	sí	sí	sí	sí
3. Dotación de agua potable y disposición de basura.	sí	sí	sí	sí
4. Corrales de llegada 2.50 metros por res.	sí	sí	no	no

	GRANDE	MEDIANO	PEQUEÑO	LOCAL
5. Corrales de sacrificio con dispositivos para baños antemortem.	sí	sí	no	no
6. Corrales separados por especie animal.	sí	sí	no	no
7. Corrales de observación y aislamiento.	sí	sí	no	no
8. Area de lavado y desinfección de vehículo.	sí	sí	no	no
9. Báscula para paso de animales en pie.	sí	opcional	no	no
10. Bebederos en los corrales 20% de la capacidad de corral.	sí	sí	no	no
11. Sala de sacrificio separada por especie.	sí	sí	no	no
12. Area para canales retenidas o en observación.	sí	sí	no	no
13. Sala de oreo y cuarteo.	sí	sí	no	no
14. Sala de deshuese.	sí	no	no	no
15. Sistema de refrigeración con capacidad al volumen de sacrificio.	sí	sí	no	no
16. Sala de necropsia.	sí	sí	no	no
17. Horno crematorio o incinerador.	sí	sí	sí	no
18. Procesamiento de subproductos no comestibles.	sí	opcional	no	no
19. Area de empaque de carnes y subproductos.	sí	opcional	no	no
20. Sección de sala de máquinas (calderas y otros).	sí	sí	no	no
21. Depósito para decomisos.	sí	sí	no	no
22. Sistema aéreo para el faenado.	sí	sí	sí	no
23. Area y equipo mecánico para el escaldado y pelado de cerdos.	sí	sí	no	no
24. Sala refrigerada para el almacenamiento de vísceras blancas y rojas.	sí	sí	no	no
25. Area para el procesamiento de patas.	sí	sí	no	no

	GRANDE	MEDIANO	PEQUEÑO	LOCAL
26. Area para procesar cabezas.	sí	sí	no	no
27. Area para el almacenamiento de pieles.	sí	sí	no	no
28. Báscula de riel para el pesaje de canales.	sí	sí	no	no
29. Sistema de disposición de contenido fecal-tratamiento.	sí	no	no	no
30. Laboratorio.	sí	no	no	no
31. Sistema de tratamiento de agua residuales.	sí	sí	sí	no
32. Inspección Veterinaria.	sí	sí	sí	opcional
33. Tanques de reserva para agua.	sí	sí	no	no
34. Almacén y Bodega.	sí	sí	no	no
35. Area para servicio de mantenimiento.	sí	sí	no	no
36. Vestidores para el personal.	sí	sí	sí	no
37. Equipo mecánico para: Descuere, corte de canal, evisceración, depilado y otros.	sí	sí	no	no
38. Servicios sanitarios proporcional al número de empleados.	sí	sí	sí	sí
39. Oficinas administrativas.	sí	sí	no	no
40. Equipo de primeros auxilios y de protección.	sí	sí	sí	no

**PARAGRAFO:**

Se considera opcional el sistema aprobado por la autoridad sanitaria de la Dirección de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, con referencia a los puntos 18, 19 y 32 de este artículo.

**ARTICULO TERCERO:**

Todo matadero debe cumplir con las siguientes condiciones mínimas de estructura, instalaciones y funcionamiento, así:

**1- DE ESTRUCTURA E INSTALACION:**

- a. Demanda de agua: 1500 a 2000 litros por bovino o bufalino y 400 a 600 litros por porcino o caprino.
- b. Distancia mínima de corrales a la planta de proceso: 40 metros (Grandes y Medianos).
- c. Area de corral 2.5 m<sup>2</sup> por bovino o bufalino; 1.0 m<sup>2</sup> por porcino o caprino.

- d. Iluminación artificial 10 w. por m<sup>2</sup> en área de inspección y 6 w. por m<sup>2</sup> en otras áreas.
- e. Presión mínima de agua 3.0 atmósferas.
- f. Cálculo del área sala de matanza: 8 m<sup>2</sup> por bovino o bufalino por hora.
- g. Desnivel del piso: 1.5 a 3% en dirección a los drenajes o canales de desagües.
- h. Angulos de unión de paredes con piso en media caña o acanalados.
- i. Altura de rieles condicionado a la especie animal.
- j. Distancia mínima de los rieles a las columnas existentes: 0.80 metros.
- k. Distancia mínima de los rieles más próxima en líneas de sangría: 1.50 metros.
- l. Distancia mínima de los rieles a las paredes más próximas: 1.20 metros.
- m. Distancia mínima entre dos (2) rieles paralelos: 2 metros.

#### 2- DE FUNCIONAMIENTO:

- a. Sacrificio uniforme mediante martillo o puntilla.
- b. Sangría completa.
- c. Evisceración inmediata.
- d. Control sanitario eficiente de carnes.
- e. Utilización adecuada de sub-productos.
- f. Rapidez en las operaciones.
- g. Mantenimiento de normas higiénicas durante todo el proceso, del local, equipo y del personal.

**ARTICULO CUARTO:** Según el área de influencia los mataderos serán: a) Locales, b) Regionales, c) Inter-Regionales, ch) Nacionales, d) de Exportación.

- a). Locales: Aquellos cuyo radio de consumo es una comunidad.
- b). Regionales o Pequeños: Aquellos cuyo radio de consumo abarca más de un corregimiento o comunidad dentro de un mismo distrito.
- c). Inter-Regionales Mediano: Aquellos cuyo radio de consumo abarca más de dos (2) diferentes distritos y hasta tres (3) diferente provincias. El matadero Inter-Regional podrá abarcar más de tres (3) diferentes provincias, siempre que compruebe ante la autoridad sanitaria nacional correspondiente que posee las facilidades técnicas y ésta se lo autorice.
- ch). Matadero Nacional Mediano o Grande: Son aquellos cuyo radio de consumo es el territorio nacional.

d). De Exportación: Autorizados para el consumo por otros países.

**ARTICULO QUINTO:**

Los mataderos Locales solamente podrán sacrificar una (1) res y un (1) porcino al día. Los Mataderos pequeños solamente podrán sacrificar hasta tres (3) reses y tres (3) porcinos al día, para aumentar su capacidad de sacrificio deberán establecer sistemas adecuados de manejo de desperdicios de acuerdo con la autoridad sanitaria.

El volumen de sacrificio de los Mataderos grandes y medianos está condicionado a las facilidades técnicas de estructura, instalación y funcionamiento que posean de acuerdo a este Decreto. Tales condiciones serán consignadas en un Acta de Inspección Veterinaria diseñada por la Autoridad Sanitaria que fundamentada en criterios estrictamente técnicos, y en la misma se determinará dicho volumen de sacrificio mediante una CERTIFICACION DE VOLUMEN DE SACRIFICIO.

La Autoridad Sanitaria Nacional y la División de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria queda facultada para que de oficio deje sin efecto esta certificación, cuando el establecimiento no cumpla con los requisitos exigidos.

**ARTICULO SEXTO:**

Para iniciar operaciones en el territorio de la República, todo Matadero debe contar con el correspondiente Permiso de Operación, otorgado por la Autoridad Sanitaria Regional o Nacional de la División de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria.

**ARTICULO SEPTIMO:**

Los Mataderos Nacionales, los Inter-Regionales y de Exportación, solicitarán su Permiso de Operación ante el nivel Nacional de la División de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria correspondiente. Los Mataderos clasificados de acuerdo al ARTICULO CUARTO de este Decreto como locales y regionales, solicitarán su Permiso de Operación ante el nivel regional de la División de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria.

**ARTICULO OCTAVO:**

Sólo las carnes que provengan de mataderos nacionales grandes y medianos podrán ser comercializados a nivel de todo el territorio de la República, siempre que cuenten con un adecuado sistema de refrigeración durante el proceso y distribución y cuya inspección sanitaria determinen que no existen fallas en el proceso de faenado, transporte y empaque.

**ARTICULO NOVENO:**

Cualquier infracción a las disposiciones de este Decreto se regirán por lo establecido en el Código Sanitario, Capítulo I, II, III y IV.

ARTICULO DECIMO: El presente Decreto deroga toda disposición que le sea contraria.

ARTICULO DECIMO 10: Este Decreto empezará a regir 6 meses después de su publicación en la Gaceta Oficial.

**COMUNIQUESE Y CUMPLASE**

**ERNESTO PEREZ BALLADARES**  
Presidente de la República

**GIUSEPPE CORCIONE**  
Ministro de Salud, Encargado

**MINISTERIO DE SALUD**  
**DECRETO EJECUTIVO N° 47**  
(De 21 de marzo de 1995)

"POR EL CUAL SE REGLAMENTA EL ARTICULO 159 DEL CODIGO SANITARIO Y EL ARTICULO 38 DEL CODIGO DE LA FAMILIA".

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

**D E C R E T A :**

ARTICULO PRIMERO: Toda persona nacional o extranjera que desee contraer matrimonio civil en la República de Panamá deberá, para ello, cumplir con todas las disposiciones legales vigentes, incluyendo las Sanitarias.

ARTICULO SEGUNDO: El Certificado de Salud prenupcial comprenderá el examen médico y todas las pruebas de laboratorio que, a juicio de la Autoridad Sanitaria, sean las indispensables para constatar el no padecimiento de enfermedades transmisibles o hereditarias al cónyuge o descendientes.

ARTICULO TERCERO: Las pruebas de laboratorio necesarias, de carácter obligatorio, para dar cumplimiento a lo establecido en el artículo anterior son:

1.- Electroforesis de Hemoglobina

2.- VDRL

3.- Biometría Hemática

4.- Urinálisis

ARTICULO CUARTO: De acuerdo al criterio médico se sugerirán adicionalmente a las pruebas de carácter obligatorio las siguientes:

1.- VIH

2.- Glicemia

3.- Determinación de drogas causantes de dependencia

ARTICULO QUINTO: El Certificado de Salud prenupcial deberá ser expedido dentro de los quince (15) días anteriores a la fecha del matrimonio, por médico legalmente autorizado para el ejercicio de la Medicina en la República de Panamá.

ARTICULO SEXTO: Este Decreto empezará a regir a partir de su promulgación.

Dado en la Ciudad de Panamá, a los 21 días del mes de marzo de mil novecientos noventa y cinco (1995).

**COMUNIQUESE Y PUBLIQUESE**

**ERNESTO PEREZ BALLADARES**  
Presidente de la República

**AIDA L. MORENO DE RIVERA**  
Ministra de Salud