

REPÚBLICA DE PANAMÁ
ASAMBLEA LEGISLATIVA
LEGISPAN

Tipo de Norma: DECRETO

Número: 502

Referencia: 502

Año: 1957

Fecha(dd-mm-aaaa): 12-11-1957

Título: POR EL CUAL SE REFORMAN LOS ACAPITES A) Y B) DEL ARTICULO 178 DE LA PARTE XVII DEL DECRETO N°62 DE 15/1/57, Y SE LE ADICIONA EL ACAPITE C) DEL ARTICULO 178 DE LA PARTE XVII DEL MENCIONADO DECRETO.

Dictada por: MINISTERIO DE TRABAJO, PREVISION SOCIAL Y SALUD PUBLICA

Gaceta Oficial: 13404

Publicada el: 26-11-1957

Rama del Derecho: DER. SANITARIO

Palabras Claves: Cerdos, Enfermedades suinas, Carne, Alimentos de origen animal

Páginas: 5

Tamaño en Mb: 0.972

Rollo: 47

Posición: 1446

marcas de éstas. Cuando se elabora un producto de esta clase en cualquier parte de un establecimiento oficial, la sanidad de esa parte del establecimiento será vigilada por empleados del Departamento y la preparación de dichos artículos no se apartará del requisito de que no se introducirá al establecimiento ningún producto que no haya sido inspeccionado.

17.12 *Rotulación de reactivos, preservativos, cereales, especias, etc., con la leyenda "RP Retenido"*: Cualquier reactivo, preservativo, cereal, especie, etc., que se presente para ser usado en un establecimiento oficial será examinado por un empleado del Departamento, y si se determina que es inaceptable o que no está en buenas condiciones para el uso que se le va a dar, se fijará una etiqueta con la leyenda "RP Retenido" o bien a la substancia o al envase. La substancia que lleve ese rótulo se mantendrá aparte de las otras substancias, a juicio del inspector, y no se usará hasta que se retire dicha etiqueta, lo cual podrá hacerlo únicamente un empleado del Departamento después de establecerse que la substancia puede aceptarse, o, en el caso de una substancia inaceptable, cuando se saca del establecimiento.

PARTE XVIII

De los Informes

18.1 *Informes de inspección.*

12.2 *Suministro de datos por los establecimientos para los informes.*

18.1 *Informes de inspección:* El inspector encargado enviará al Jefe de la Sección de Veterinaria, por medio de los formularios y según el procedimiento que éste indique, informes sobre el trabajo de inspección que se lleva a cabo en cada establecimiento oficial y en otros lugares.

18.2 *Suministro de datos por los establecimientos para los informes:* Todo establecimiento oficial suministrará a los empleados del Departamento los datos correctos que estos requieran sobre cualquier asunto para dar cumplimiento al artículo 18.1.

PARTE XIX

De las Apelaciones

19.1 *Apelaciones de las decisiones relacionadas con la inspección de carne:* Toda apelación contra una decisión de un empleado del Departamento se hará al superior inmediato que tenga jurisdicción sobre la materia relacionada con la apelación.

PARTE XX

De los Productos Importados

20.1 *Prohibición de la importación de productos para la venta en la República de Panamá si la inspección de la carne extranjera no se ajusta a la de los establecimientos oficiales en la República de Panamá:* Cuando el Director de Salud Pública determine que el sistema de inspección de cualquier país extranjero no es substancialmente igual al establecido y observado en los establecimientos oficiales de la República de Panamá, o no es tan eficiente como éste, o que no se puede confiar en los certifi-

cados exigidos de esos países por el Departamento de Salud Pública se dará el debido aviso de esa circunstancia y a partir de entonces no se admitirá para la venta en la República de Panamá ningún producto cuya certificación de inspección se considera insuficiente.

PARTE XXI

De las sanciones, Derogación de Reglamentos Anteriores; Fecha de vigencia

21.1 *Sanciones:* Toda infracción de las disposiciones de este reglamento se castigará con multa hasta de cien balboas. Cada día que continúe la infracción se considerará como infracción separada.

21.2 *Derogación de reglamentos anteriores:* Quedan derogados todos los reglamentos anteriores que sean incompatibles con las disposiciones de este reglamento.

21.3 *Fecha de vigencia:* Este reglamento entrará en vigencia a partir de _____ y después de _____

Comuníquese y publíquese.

Dado en la ciudad de Panamá, a los quince días del mes de enero de mil novecientos cincuenta y siete.

ERNESTO DE LA GUARDIA JR.

La Ministra de Trabajo, Previsión Social y Salud Pública,

CECILIA PINEL DE REMON.

REFORMANSE Y ADICIONASE ACAPITES DE ARTICULOS DE UN DECRETO

DECRETO NUMERO 502

(DE 12 DE NOVIEMBRE DE 1957)

por el cual se reforman los acápite a) y b) del artículo 17.8 de la Parte XVII del Decreto Número 62 de 15 de enero de 1957, y se le adiciona el acápite c) al artículo 17.8 de la Parte XVII del mencionado Decreto.

El Presidente de la República,

en uso de sus facultades legales, y

CONSIDERANDO:

Que la Dirección General de Salud Pública ha propuesto reformas al Decreto N° 62 de 15 de enero de 1957, reglamentario de la inspección y vigilancia de carnes.

DECRETA:

Artículo único: El artículo 17.8 de la Parte XVII del Decreto Número 62 de 15 de enero de 1957, quedará reformado así:

17.8 Tratamiento para destruir la triquina en la carne de cerdo y en productos que contienen carne de cerdo:

a) El puerco fresco en todas sus formas, incluso la salchicha fresca sin ahumar que contiene tejidos de músculo porcino, y tocino y carrillos, que solamente se ahuman o se curan a temperaturas que no imparten a la carne el aspecto de estar cocida, se clasifican como productos que se cocinan bien en casa o en otro lugar antes de servirlos al consumidor. Por lo tanto, no se requiere el tratamiento de dichos productos para la destrucción de triquinas.

b) Los productos que contienen tejido de músculo porcino (incluso corazones) o el tejido de músculo porcino que es ingrediente de dichos productos, incluso los que se nombran a continuación o que son de las características de ellos, se clasifican como artículos que deben ser cocidos, refrigerados o curados en un establecimiento oficial para destruir las triquinias vivas, siguiendo el método indicado por el Jefe de la Sección de Veterinaria: salchichón, salchichas, salchichas viena, salchichón ahumado, salchichas Knoblanch, mortadela, todas las clases de salchichón seco, moldes de carne cocida, jamones, pernils o codillos horneados, hervidos o cocidos; jamón estilo italiano, jamón estilo Wessalia, rollos de carne curada, capocollo (capiola, capacola), coppa, pernils, jamones, lomos y otros cortes de puerco frescos o curados, en envolturas u otros envases para productos que se empaquen listos para comer; lomos sin hueso curados; tocino sin hueso (estilo canadiense); y los cortes de puerco ahumado tales como jamones, pernils, paletas y codillos.

c) El tratamiento para destrucción de triquina en tejidos de cerdos debe efectuarse mediante calentamiento, refrigeración o curación, en la formación siguiente:

1. Calentamiento: Todas las partes de tejido muscular del puerco deben calentarse a una temperatura no menor de 58.3°C (137°F) y el método usado debe ser uno que asegure que el resultado sea positivo. Debido a que pueden seguirse diferentes métodos de calentamiento y debido a los diferentes pesos de los productos a ser tratados, no es práctico especificar detalles de los procedimientos a seguir para todos los casos.

Deben adoptarse procedimientos que aseguren el calentamiento adecuado de todas las partes del producto. Es importante que cada pedazo de salchicha, cada jamón y cualquier otro producto tratado mediante calentamiento en agua debe ser mantenido enteramente sumergido durante todo el período de calentamiento y que los pedazos más grandes de un lote, las partes más céntricas de un grupo de salchichas u otro artículo en conjunto, y los pedazos colocados en la parte más fresca de un gabinete o compartimiento o tina de calentar, deben ser incluidos en las pruebas de temperatura.

2. Refrigeración: En cualquier etapa de la preparación y después del enfriamiento preparatorio a una temperatura no mayor de 4.4°C (40°F) o de congelamiento preparatorio, todas las partes del tejido muscular del puerco o producto que contenga tal tejido, deben permanecer continuamente sujetas a una temperatura no mayor de una de las especificadas en el cuadro 1, dependiendo la duración de tal refrigeración a la temperatura especificada del espesor de la carne o de las dimensiones internas de la vasija que las contenga.

CUADRO 1 Período de congelación requerido a la temperatura indicada:

Temperatura		Grupo 1	Grupo 2
°C	°F	Días	Días
-15	5	20	30
-23.4	-10	10	20
-29	-20	6	12

GRUPO 1. Comprende productos en pedazos separados que no excedan 6 pulgadas de espesor, o colocados en artefactos preparados para tal fin con las capas que no excedan de 6 pulgadas de profundidad, o almacenados en capas que no excedan 6 pulgadas de profundidad, o almacenados como bloques sólidamente congelados que no excedan 6 pulgadas de espesor.

GRUPO 2. Comprende productos en pedazos, capas o dentro de vasijas cuyo espesor excede 6 pulgadas, pero que no exceda de 27 pulgadas, y productos en vasijas que pueden incluir barriles, tercerolas y cajetas que tengan un espesor no mayor de 27 pulgadas.

El producto que se encuentre sometido a tal refrigeración o las vasijas que los contengan, deben estar espaciados mientras se encuentren en el lugar de congelamiento, en tal forma que asegure una libre circulación del aire entre los pedazos de carne, capas, bloques, cajas, barriles y tercerolas, de manera que la temperatura de toda la carne sea rápidamente reducida a una temperatura no mayor de -15°C (5°F); -23.4°C (-10°F); ó -29°C (-20°F); tal como sea el caso.

Durante el período de refrigeración, el producto debe ser mantenido separado de otros productos y bajo la custodia del Jefe de la Sección Veterinaria. Los cuartos o compartimientos equipados para tal fin, debe asegurarse mediante sellos o candados de la Sección Veterinaria. Los cuartos o compartimientos que contengan un producto sometido a congelación, deben ser equipados con termómetros precisos colocados a un nivel igual o superior al nivel al cual se encuentra almacenado el producto que está bajo tratamiento, y a la vez separados de los tubos de refrigeración. Después de completar el congelamiento prescrito del puerco que se va a usar en la preparación de un producto incluido en el parágrafo (b) de esta sección, el puerco deberá ser mantenido bajo estrecha vigilancia de un inspector, hasta que éste sea preparado en forma acabada como uno de los productos enumerados en el parágrafo (b) de esta sección, o hasta que éste sea transferido, bajo el control de la Sección Veterinaria, a otro establecimiento, para su preparación en un producto acabado.

El puerco que ha sido refrigerado según las especificaciones de este sub-parágrafo, puede ser transportado en vagones de ferrocarril sellados, camiones sellados, "trailers" sellados u otras vasijas cerradas selladas, a otro establecimiento oficial que se encuentre en la misma u otra estación, para ser usada en la preparación de un producto incluido en el parágrafo (b) de esta sección. Para sellar las vasijas cerradas, tales como cajas y barriles, deben usarse hilos o cuerdas a los cuales se fijan los sellos de la Sección Veterinaria; las vasijas como tercerolas y barriles deben mantenerse bajo custodia de la Sección Veterinaria, sellándolas con cera en la cual se imprime el sello de la Sección Veterinaria con una marquilla de metal. Cuando sea necesario, los vagones, los camiones y los "trailers" serán sellados con sellos para carros pertenecientes a la Sección Veterinaria. Vasijas debidamente cerradas, debidamente marcadas y selladas pueden embarcarse con otra carne en vagones de ferrocarril, camiones y trail-

lers" no sellados. Las vasijas tales como cajas, barriles y tercerolas, deben ser plenas y conspicuamente marcadas con una etiqueta o con un modelo calado para estar, suministrado por el establecimiento, como sigue: "Producto de Puerto... grados C (°F)... días de refrigeración", indicando la temperatura a la cual fue refrigerado el producto y la duración del tiempo durante el cual fue tratado. Por cada embarque debe hacerse inmediatamente un reporte enviado al inspector encargado en el lugar de destino; dicho formulario o reporte debe estar encabezado en la forma siguiente: "Aviso de carne no marcada transportada en carros sellados", debidamente modificada para mostrar el carácter de las vasijas y que lo contenido es, "Producto de Puerto... grados C (°F)... días de refrigeración". Una copia duplicada debe ser guardada en el archivo de la estación.

3. Curación:

I Salchicha: La salchicha puede ser embutida en envolturas de origen animal, envolturas de hidro-celulosa o en sacos de tela. En cualquier etapa del tratamiento de la salchicha para la destrucción de la triquina viva, a excepción de lo que se prevee en el método 5, estas cubiertas no deben ser cubiertas con parafina o sustancias similares ni debe lavarse ninguna salchicha durante el período de secamiento que se indique. En la preparación de salchicha puede usarse uno de los siguientes métodos:

Método N° 1: La carne debe ser molida o cortada en pedazos que no excedan 3/4" de diámetro. Una mezcla de curar que en seco contenga no menos de 3-1/3 lbs. de sal por cada 100 lbs. de peso de material de salchicha sin rellenar, debe mezclarse completamente con la carne molida o cortada. Después de ser rellenada, la salchicha que tenga un diámetro que no exceda de 3-1/2", medidas al momento de rellenarse, debe ser mantenida en un cuarto de secar por un período no menor de 20 días a una temperatura no menor de 7.2°C (45°F); a excepción de aquella salchicha de la variedad conocida como Peperoni, si se encuentra en envoltura que no exceda de 1-3/8" de diámetro medidas al momento del relleno, el período de secamiento puede ser reducido a 15 días. En ningún caso, sin embargo, debe permitirse que las salchichas salgan del cuarto de secar en menos de 25 días contando desde el momento en que se le agregan los materiales de curación, excepto la salchicha de la variedad conocida como Peperoni, si se encuentra en envolturas que no excedan el tamaño especificado, puede permitirse que salga después de 20 días contados desde el tiempo en que los materiales de curación se le agregaron. Las salchichas en envolturas que excedan de 3-1/2", pero que no excedan 4", en diámetro al momento de rellenarse, deben mantenerse en el cuarto de secar por no menos de 35 días a una temperatura no menor de 7.2°C (45°F), y en ningún caso debe permitirsele a la salchicha que salga del cuarto de secar antes de 40 días contando desde el momento en que los materiales de curación son agregados a la carne.

Método N° 2: La carne debe ser molida o cortada en pedazos que no excedan 3/4" de

diámetro. Una mezcla de curar que en seco contenga no menos de 3-1/3 lbs. de sal por cada 100 lbs. de peso de material de salchicha sin rellenar, debe mezclarse completamente con la carne molida o cortada. Después de ser rellenada la salchicha que tenga un diámetro que no exceda de 3-1/2", medidas al momento del relleno, debe ser ahumada por un período no menor de 40 horas, a una temperatura no menor de 26.6°C (80°F); finalmente, mantenida en un cuarto de secar por un período no menor de 10 días, a una temperatura no menor de 7.2°C (45°F). En ningún caso, sin embargo, debe permitirse que la salchicha salga del cuarto de secar antes de 18 días, contados desde el momento en que los materiales de curación se agregaron a la carne. La salchicha que exceda 3-1/2", pero que no exceda 4" en diámetro al momento de rellenarse, debe mantenerse en un cuarto de secar, después de ser ahumada como se indicó arriba, por un período no menor de 25 días, a una temperatura no menor de 7.2°C (45°F); y en ningún caso debe permitirse que salga la salchicha del cuarto de secar antes de 35 días, contados desde el momento en que los materiales de curación se le agregaron a la carne.

Método N° 3: La carne debe ser molida o cortada en pedazos que no excedan 3/4" de diámetro. Una mezcla de curar que en seco contenga no menos de 3-1/3 lbs. de sal por cada 100 lbs. de peso de material de salchicha sin rellenar, debe mezclarse completamente con la carne molida o cortada. Después de mezclar la carne con la sal y otros materiales de curación, pero antes de rellenar, la carne molida o cortada, debe ser mantenida a una temperatura no menor de 1.1°C (34°F) por no menos de 36 horas. Después de rellenada, la salchicha debe mantenerse a una temperatura no menor de 1.1°C (34°F), por un período de tiempo adicional para hacer un total no menor de 114 horas, a partir del momento en que los materiales de curación se agregaron a la carne, o la salchicha debe ser mantenida durante un tiempo especificado en un medio de adobo y cura con no menos de 50 grados de fortaleza (Salómetro), a una temperatura no menor de 6.6°C (44°F). Finalmente, la salchicha que tenga un diámetro que no exceda de 3-1/2", medida al momento de rellenarse, debe ser ahumada por un período no menor de 12 horas. La temperatura de la casa de ahumar durante este período no debe ser menor, en ningún momento, de 32.2°C (90°F); y durante 4 horas consecutivas de este período, la casa de ahumar debe mantenerse a una temperatura no menor de 53.3°C (128°F). La salchicha que exceda 3-1/2", pero que no exceda 4", en diámetro al momento de rellenarse, debe ser ahumada siguiendo el sistema de curación prescrito durante un período no menor de 15 horas. La temperatura de la casa de ahumar durante el período de 15 horas, no debe ser, en ningún momento, menor de 52.2°C (96°F); y durante 7 horas consecutivas de este período, la casa de ahumar debe ser mantenida a una temperatura no menor de 53.3°C (128°F). Al regular la temperatura de la casa de ahumar para el tratamiento de la salchicha, bajo este método, la temperatura de 53.3°C (128°F) debe considerarse en todo momento durante un período no menor de 4 horas.

Método N° 4: La carne debe ser molida o cortada en pedazos que no excedan 1 4" de diámetro. Una mezcla de curar que en seco contenga no menos de 2-1/2 lbs. de sal por cada 100 lbs. de peso en material de salchicha sin rellenar, debe mezclarse completamente con la carne molida o cortada. Después de mezclar el material de salchicha con la sal y los otros materiales de curar y antes de rellenar, la salchicha molida o cortada debe ser mantenida como una masa compacta con una profundidad no mayor de 6", a una temperatura no menor de 2.2°C (36°F) por un período no menor de 10 días; al final de este período de retención, las envolturas o sacos de tela serán rellenas con el material, no excediendo éstas un diámetro de 3-1/2", medidas al momento de rellenar. Después de ser rellenas, la salchicha debe ser mantenida en un cuarto de secar a una temperatura no menor de 7.2°C (45°F) por el resto de un período de 35 días, medido desde el momento en que los materiales de curación son agregados a la carne. En cualquier momento después del rellamamiento, si se considera necesario, el producto puede ser calentado en un baño María, por un período que no exceda de 3 horas, a una temperatura no menor de 29.4°C (85°F) o sujeta a ser ahumada a una temperatura no menor de 26.6°C (80°F), o el producto puede ser a la vez calentado y ahumado como se especifica. El tiempo consumido en calentar y ahumar, sin embargo, debe ser en adición a los 35 días del período de retención especificado.

Método N° 5: La carne debe ser molida o cortada en pedazos que no excedan 3 4" de diámetro. Una mezcla de curar que en seco contenga no menos de 3-1/3 lbs. de sal por cada 100 lbs. de peso de material de salchicha sin rellenar, debe mezclarse completamente con la carne molida o cortada. Después de ser rellena la salchicha, debe retenerse por un período no menor de 7.2°C (45°F). La envoltura para la salchicha preparada de acuerdo con este método, pueden ser cubiertas en cualquier etapa de su preparación, antes o durante el período de retención, con parafina u otra substancia aprobada por el Jefe de la Sección Veterinaria.

II Capacollo (capicola, capicola): Las paletas de puerco sin hueso para ser usadas en la preparación de capacollo deben ser curadas en una mezcla que en seco contenga no menos de 4-1/2 lbs. de sal por cada 100 lbs. de peso de carne, por un período no menor de 25 días a una temperatura no menor de 2.2°C (36°F). Si los materiales de curación son aplicados a las paletas mediante el proceso conocido como Batido, una pequeña cantidad de salmuera puede ser agregada. Durante el período de curación, las paletas sin hueso pueden ser reacondionadas de acuerdo con cualquiera de los procesos que se usen para reacondicionar, incluyendo la adición de salmuera o sal seca, si se desea. Las paletas no deben someterse durante o después de la curación, a tratamiento alguno destinado a remover sal de la carne, a excepción de un lavado superficial que sí podría permitirse. Después de ser relleno, el producto debe ser ahumado con un período no menor de 30 horas a una temperatura no menor de 26.6°C (80°F)

y debe, finalmente, mantenerse en un cuarto de secar por un período no menor de 20 días a una temperatura no menor de 7.2°C (45°F).

III Coppa: Las paletas de puerco sin hueso para ser usadas en la preparación de Coppa deben ser curadas en una mezcla que en seco contenga no menos de 4-1/2 lbs. de sal por cada 100 lbs. de peso de carne, por un período no menor de 18 días, a una temperatura no menor de 2.2°C (36°F). Si la mezcla de curar se le aplica a las paletas mediante el proceso conocido como Batido, una pequeña cantidad de salmuera puede agregarse. Durante el período de curación, las paletas pueden ser reacondionadas siguiendo cualquiera de los procesos de reacondicionar, incluyendo la adición de salmuera o sal seca, si se desea. Las paletas no deben someterse, durante ni después de su curación a ningún tratamiento destinado a remover sal de la carne, a excepción de un lavado superficial, que puede permitirse. Después de ser saturado el producto debe mantenerse en un cuarto de secar por un período de 35 días a una temperatura no menor de 7.2°C (45°F).

IV Jamones: En la curación de jamones de los siguientes métodos puede emplearse:

Método N° 1: Los jamones deben ser curados mediante un proceso de curación en sal seca y por un período no menor de 40 días a una temperatura no menor de 2.2°C (36°F). Los jamones deben colocarse en sal, en una proporción no menor de 4 lbs. de sal por cada 100 lbs. de jamón, siendo la sal aplicada de una manera homogénea y completa a la carne del jamón. Cuando los jamones se encuentran en el proceso de curación, se les puede inyectar con salmuera, si se desea. Por lo menos una vez durante el proceso de curación los jamones deben ser revisados y debe aplicárseles sal adicional, si es necesario, así que la carne de cada jamón sea completamente cubierta. Después de que se le remueve del lugar de curación, los jamones pueden ser sumergidos en agua a una temperatura no mayor de 21.1°C (70°F) por un período no mayor de 15 horas, tiempo durante el cual el agua puede ser cambiada una vez; pero éstos no deben ser sujeto a ningún otro tratamiento destinado a remover sal de la carne, a excepción de un lavado superficial, que sí puede permitirse. Los jamones, finalmente, deben secarse o ahumarse por un período no menor de 10 días a una temperatura no menor de 35°C (95°F).

Método N° 2: Los jamones deben ser curados mediante un proceso de curación en sal seca y a una temperatura no menor de 2.2°C (36°F) por un período no menor de 3 días por cada libra de peso de cada jamón. El tiempo de curación debe ser calculado a base del peso del jamón más pesado del lote. Los jamones curados por este método, antes de ser colocados para su curación, deben ser inyectados con una solución de salmuera de una concentración no menor de 100 grados (Salómetro), inyectando aproximadamente 4 oz. de solución en el hueso de la pata y una cantidad similar a lo largo del lado lateral del hueso (fémur). Los jamones deben ser colocados en sal en una proporción no menor de 4 lbs. de sal por cada 100 lbs. de peso de jamones, siendo la sal aplicada en forma completa u homogénea a la carne, sin

gordo) de cada jamón. Mientras se encuentran en el proceso de curación, los jamones deben ser revisados por lo menos una vez y debe aplicárseles sal adicional, si es necesario, así que la carne de cada jamón sea completamente cubierta por la sal. Después de que se les remueve del lugar de curación, los jamones pueden ser sumergidos en agua, a una temperatura no mayor de 21.1°C (70°F) por un período no mayor de 4 horas, pero no deben ser sometidos a ningún tratamiento destinado a remover sal de la carne, a excepción de un lavado superficial que puede permitirse. A los jamones debe secárseles o almacenárseles entonces, por un período no menor de 48 horas a una temperatura no menor de 26.6°C (80°F), y finalmente, debe mantenerseles en un cuarto de secar por un período no menor de 20 días, a una temperatura no menor de 7.2°C (45°F).

V Lomo de puerco sin hueso y cabezas de lomo: En lugar de calentamiento o refrigeración para destruir triquina en lomos de puerco sin hueso, los lomos deben ser curados por un período no menor de 25 días a una temperatura no menor de 2.2°C (36°F) mediante el uso de uno de los métodos siguientes:

Método N° 1: Una mezcla de sales de curar que en seco contenga no menos de 5 lbs. de sal por cada 100 lbs. de peso de carne.

Método N° 2: Una solución de salmuera de una concentración no menor de 80 grados (Salómetro) a base de no menos de 60 lbs. de salmuera por cada 100 lbs. de peso de carne.

Método N° 3: Una solución de salmuera agregada a la sal seca de curar aprobada puede agregarse, siempre y cuando que la concentración de la solución de salmuera no sea menor de 80 grados (Salómetro).

Después de removerse del lugar de curación, los lomos pueden ser sumergidos en agua por un período no mayor de 1 hora a una temperatura no mayor de 21.1°C (70°F), o pueden ser rociados, pero no deben ser sujetos, durante o después del proceso de curación, a ningún otro tratamiento destinado a remover sal.

Después de la curación los lomos deben ser ahumados por un período no menor de 12 horas. La temperatura mínima de la casa de ahumar durante este período no debe ser menor de 37.8°C (100°F) en ningún momento; y por 4 horas consecutivas de este período, a la casa de ahumar debe mantenersele a una temperatura no menor de 51.6°C (125°F).

Finalmente, al producto debe mantenersele en un cuarto de secar por un período no menor de 12 días a una temperatura no menor de 7.2°C (45°F).

INSTRUCCIONES GENERALES:

Cuando sea necesario cumplir estas instrucciones, las casas de ahumar, los cuartos de secar y otros compartimientos usados en el tratamiento de puerco para destruir triquina, deben estar debidamente equipados, mediante el acondicionamiento con termómetros grabadores automáticos, precisos. Los inspectores encargados quedan autorizados para aprobar tales termómetros que han de ser usados en casas de ahumar salchichas, cuartos de secar y otros compartimientos, siempre y cuando se encuentre que presten un servicio satisfactorio.

Para asegurar la administración efectiva de lo antes expresado, los inspectores que supervisen el manejo y tratamiento de puerco, al cual se le ha de destruir la triquina viva, deben:

1.—Reconocer la importancia de salvaguardar al consumidor y seguir cuidadosamente las instrucciones concernientes al tratamiento de puerco para destruir triquina.

2.—Revisar las temperaturas internas, con termómetros de la Sección Veterinaria, de todos los productos sujetos al sistema de calentamiento.

3.—Examinar, frecuentemente, con termómetros de la Sección Veterinaria, para determinar la exactitud de los termómetros del establecimiento (incluyendo los termómetros grabadores automáticos) y rechazar el uso de cualquiera de ellos que se encuentre que no sean precisos y que son inexactos.

4.—Observar cuidadosamente los termómetros de la Sección Veterinaria con el fin de evitar el uso de cualquiera de ellos que se encuentre defectuoso o de dudosa exactitud.

5.—Supervisar en forma metódica el manejo, en los compartimientos de secar, enfriar y curar, de los productos de puerco bajo tratamiento para destrucción de triquina viva, y mantener a disposición en forma conveniente, en el establecimiento oficial para uso de la Sección Veterinaria, los datos que sean necesarios e informativos de cada lote de productos bajo tratamiento.

Las exigencias de esta sección para destruir posibles triquinas vivas, en los productos de las clases enumeradas en el parágrafo (b) de esta sección, son aplicables a los productos que se exceptúan de la inspección.

Comuníquese y publíquese.

Dado en la ciudad de Panamá, a los doce días del mes de noviembre de mil novecientos cincuenta y siete.

ERNESTO DE LA GUARDIA JR.

La Ministra de Trabajo, Previsión Social y Salud Pública,

CECILIA PINEL DE REMON.

Tribunal Electoral

DICTANSE ALGUNAS MEDIDAS EN RELACION CON LAS SOLICITUDES DE NATURALIZACION

DECRETO NUMERO 6
(DE 7 DE SEPTIEMBRE DE 1957)

por el cual se dictan algunas medidas en relación con las solicitudes de naturalización.

El Tribunal Electoral,

en uso de sus facultades constitucionales, y

CONSIDERANDO:

Que de conformidad con el ordinal 6º del artículo 105 de la Constitución Nacional, es atribución privativa del Tribunal Electoral "incoar los expedientes de las solicitudes de naturalización que le enviara el Ejecutivo y remitirlos a éste, con el correspondiente dictámen, para su decisión", y

Que en cumplimiento de la norma precitada, es preciso establecer el procedimiento que debe se-