

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

Tipo de Norma: DECRETO

Número: 65

Referencia:

Año: 1941

Fecha(dd-mm-aaaa): 03-05-1941

Título: POR EL CUAL SE DICTAN ALGUNAS DISPOSICIONES RELACIONADAS CON LOS ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS A LA PREPARACION, MANEJO Y EXPENDIO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

Dictada por: MINISTERIO DE SALUBRIDAD Y OBRAS PUBLICAS

Gaceta Oficial: 08537

Publicada el: 18-06-1941

Rama del Derecho: DER. SANITARIO, DER. ADMINISTRATIVO, DER. FINANCIERO

Palabras Claves: Productos alimenticios, Industria alimenticia, Leche, Productos lácteos, Sanidad, Salud, Comercio e industria, Alimentos

Páginas: 7

Tamaño en Mb: 1.968

Rollo: 78

Posición: 1803

**Ministerio de Salubridad y Obras
Públicas**

DICTANSE DISPOSICIONES

**DECRETO NUMERO 65 DE 1941
(DE 3 DE MAYO)**

por el cual se dictan algunas disposiciones relacionadas con los establecimientos dedicados a la preparación, manejo y expendio de productos alimenticios.

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA,

en uso de sus facultades legales,

DECRETA:

CAPITULO I

(de los requisitos para abrir el establecimiento y obtener el permiso).

Artículo 1º Ninguna persona, sociedad o corporación, podrá en lo futuro abrir al servicio del público, establecimiento alguno dedicado a la preparación, manejo y expendio de productos alimenticios, sin haber obtenido previamente el correspondiente permiso de la Sección de Salubridad, del Ministerio de Salubridad y Obras Públicas.

Parágrafo. La concesión de este permiso, solamente tendrá lugar cuando el respectivo Inspector de Sanidad haya practicado una inspección minuciosa al establecimiento que se proyecta poner al servicio del público, y se cerciore de que han sido atendidas todas y cada una de las disposiciones sanitarias contenidas en este Decreto.

Artículo 2º Las solicitudes para tales permisos, deberán ser dirigidas al representante local de la Sección de Salubridad o sea el Inspector de Sanidad con jurisdicción en la zona en donde se tiene en perspectiva instalar el establecimiento.

Artículo 3º Los establecimientos ya existentes en la fecha de la promulgación del presente Decreto, estarán sometidos a la misma obligación determinada en el artículo 1º; pero se le concederá al interesado un plazo prudencial, no mayor, en ningún caso de noventa (90) días, contados desde la fecha legal de la notificación, para llenar todos los requisitos aquí enumerados.

Artículo 4º El permiso a que se refiere el artículo 1º de este Decreto, podrá ser retirado temporal o indefinidamente, según sea del caso, cuando el Inspector de Sanidad se diese cuenta de que se están violando las disposiciones sanitarias sobre control de alimentos, con menoscabo de la salud pública.

CAPITULO II

(Lecherías)

Artículo 5º Para los efectos de este Decreto, se entiende por lechería, el establecimiento o conjunto de establecimientos anexos y accesorios, usados en la producción, manejo, elaboración y expendio de la leche y sus derivados.

Artículo 6º Los animales dedicados a la pro-

ducción de leche deberán ser completamente sanos, de conformidad con los reconocimientos sanitarios y prueba de tuberculina, los cuales deben ser llevados a cabo por los veterinarios oficiales, por lo menos una vez cada año, así como también en cualquier caso que las autoridades sanitarias lo estimaren conveniente.

Artículo 7º Las vacas que se destinan al ordeño, no deberán tener ninguna afección visible en la ubre; las que llegaran a presentarla serán inmediatamente retiradas del servicio.

Parágrafo. No se deberá poner al servicio del público leche de una vaca que esté por parir o que tenga menos de ocho (8) días de haber parido.

Artículo 8º Toda hacienda productora de leche, deberá tener una galera higiénica de ordeño, construída de acuerdo con los siguientes requisitos fundamentales:

a) El largo de la galera de ordeño, dependerá del número de animales que debe alojar, teniéndose en cuenta que para cada animal se requiere un ancho mínimo de 1.25 m.

b) El ancho mínimo de la galera será de 1.80 m. en el caso de que los animales sean dispuestos en una sola hilera y de 3.60 m. en el caso de que la cantidad de animales justifique su acomodo en dos hileras.

En el primer caso, el piso deberá tener un declive no menos de 2% hacia un caño de sección semicircular de 6 pulgadas de diámetro; en el segundo, el caño que estaría situado al centro de la galera, deberá tener 8 pulgadas de diámetro y el piso declives de 2% hacia el caño. En ambas circunstancias, la pendiente del caño de desagüe deberá ser de 1%. Al extremo de este caño se pondrá una parrilla que impida el paso de las materias que pueden causar obstrucción en el sistema de eliminación de desechos. Si la galera fuera de 1.80 m. el techo podrá ser de una sola agua con declive hacia la parte trasera; la parte más alta del techo deberá ser de 3 m. y la más baja de 2.50 m. El techo debe sobresalir 0.50 m. fuera del caño para evitar que aguas lluvias vayan al sistema de desagüe. Si fuera de 3.60 m., el techo deberá ser de dos aguas y la parte más baja sería de 2.50 m. En ambos casos el techo podrá ser de zinc (hierro acanalado) o tejas, sostenido por pilas de madera bien lisa y pulida, y siempre que sea posible de concreto.

c) El piso deberá ser de hormigón de 1 x 2 x 4, bien acabado, con un espesor de 3 pulgadas como mínimo.

d) Cada animal estará separado de tubería galvanizada, de 0.90 m. de largo, partiendo del borde delantero de la galera hacia el centro.

e) Será optativo el uso del gamillón de alimentos. En el caso de que los animales permanezcan en la galera solamente el tiempo necesario para el ordeño, no habrá necesidad de hacerlo; pero si se hace, deberá tener 0.46 m. de ancho y ser de concreto o de madera forrada con zinc liso.

f) La galera debe estar situada en el lugar menos pantanoso que se pueda conseguir, y sus alrededores deben mantenerse sin fango aún cuando para ello sea necesario ponerle una capa de cascajo o piedra picada.

g) Para facilitar el ordeño y evitar que la leche pueda ser contaminada por contacto con alguna parte del cuerpo del animal, la galera tendrá "manchas" o dispositivos especiales para inmovilizar el animal.

h) La galera de ordeño estará situada a una distancia no menor de 25 metros de cualquier letrina, sumidero o corral para cerdos.

Artículo 9º. Los caños deaguarán a un sumidero o a un tanque de sedimentación. Este deberá ser colocado fuera del tráfico de los animales de ordeño. La cama de filtración y detalles de construcción del tanque y la cama filtradora, serán definidos por la escala y planos obtenidos en la Sección de Ingeniería Sanitaria, del Ministerio de Salubridad y Obras Públicas.

Artículo 10. El estiércol deberá depositarse diariamente en un tanque estercolero construido al efecto. Cuando la cantidad de estiércol no justifique, a juicio del Inspector de Sanidad, la construcción de un estercolero, se podrá permitir el uso de tanques de hierro con tapas que ajusten herméticamente, o el apilamiento del estiércol en lugares acondicionados para tal fin y sobre plataformas especiales, construidas de acuerdo con los planos y especificaciones obtenidos en la expresada Sección de Ingeniería Sanitaria. En todo caso, el método que se use deberá tener la aprobación previa del Inspector de Sanidad.

Artículo 11. Será requisito indispensable agua corriente en abundancia, sin lo cual resultaría imposible mantener la galera en el estado de limpieza exigido. Deben usarse mangueras para facilitar el aseo de los pisos y accesorios.

Artículo 12. Los desperdicios, sobras de alimentos, etc., deberán ser destruidos por incineración o enterrados de acuerdo con instrucciones del Inspector de Sanidad. Queda terminantemente prohibida toda acumulación de basuras y desperdicios en los alrededores inmediatos a la galera de ordeño.

Artículo 13. El ordeño deberá efectuarse con el mayor cuidado y limpieza posibles, siguiendo las siguientes pautas:

a) Se inmovilizará completamente el animal, principalmente sus patas traseras y la cola, procediéndose entonces a lavar la ubre de la vaca con agua y jabón y si es posible con una solución antiséptica, secándola inmediatamente;

b) El ordeñador deberá usar delantal y gorra blancos, siempre en perfecto estado de limpieza; y antes y después de ordeñar, deberá lavarse y desinfectarse las manos;

c) Se usará solamente vasijas que hayan sido lavadas con agua caliente y una solución desinfectante, y en ningún caso recipientes que tengan residuos de leche de ordeño anteriores;

d) El ordeñador usará un banquillo, el cual mantendrá constantemente limpio para no ensuciarse las manos al cambiarlo de sitio;

e) La leche de los primeros "apoyos" deberá recogerse en vasijas separadas y ser desechada, para asegurar así el lavado de los canales del pezón;

f) La leche se filtrará inmediatamente y se depositará en vasijas con tapaderas metálicas, nunca con tapas de corcho ni de tela. Deberá conservarse en lugares frescos hasta que sea

transportada al sitio de expendio. Ninguna de las vasijas, aparatos o utensilios usados en la manipulación de la leche, podrá ser utilizado para otro fin;

g) Para evitar la rápida multiplicación de las bacterias se enfriará la leche inmediatamente después de ordeñar, a una temperatura de 50º F.

Artículo 14. Toda galera de ordeño constará de un cuarto de dimensiones adecuadas, dedicada única y exclusivamente a filtrar, refrescar, transvasar, conservar la leche y demás operaciones de tal naturaleza. Este cuarto, que debe conservarse constantemente limpio, tendrá piso y paredes de hormigón liso para facilitar su aseo; cielo raso pintado de blanco con material que no se desprenda fácilmente; luz y ventilación en abundancia y protección contra las moscas mediante el uso de tela metálica de 16 hilos por pulgada, así como también puerta de cierre automático que abra hacia afuera. En este cuarto deberá mantenerse la leche hasta el momento de ser llevada al lugar de expendio.

Parágrafo. Para guardar los utensilios, con el fin de protegerlos del polvo, de las moscas y del manoseo de las personas, se usará un armario de dimensiones convenientes.

Artículo 15. El transporte debe efectuarse en recipientes especiales, herméticamente cerrados con tapas metálicas.

Artículo 16. Los garrafones deberán regresar al lugar de ordeño limpios y cebidamente cerrados para evitar que los empleados encargados del transporte los llenen con enseres o aguas sucias. No debe transportarse la leche en vehículos destinados a otros usos.

Artículo 17. El lugar destinado al expendio de la leche deberá ser claro, amplio y bien ventilado. Tendrá piso y paredes de hormigón bien pulido para poder limpiarse fácilmente, y cielo raso pintado con material blanco y bien firme.

Artículo 18. Las personas encargadas del expendio, usarán delantal y gorro blancos, en perfecto de limpieza.

Artículo 19. Todos los utensilios usados en el expendio de la leche, serán conservados bien limpios y sólo se usarán vasijas de vidrio, aluminio o de material esmaltado y de color blanco.

Artículo 20. La leche que se ofrezca al público no deberá tener bajo ningún concepto una composición menor de la siguiente:

Densidad	1.027%
Sólidos	12%
Orasa	3%

y deberá sujetarse a todas las demás pruebas de pureza que prescriba el empleado de Sanidad.

Artículo 21. El Inspector de Sanidad podrá en cualquier tiempo examinar la leche para comprobar si ha sido adulterada.

Artículo 22. Toda leche que haya sido adulterada, será decomisada y destruida por el Inspector de Sanidad o su representante. No se dará compensación alguna por la leche que sea destruida conforme a las disposiciones de este artículo.

Artículo 23. Cuando la leche proveniente de dos o más haciendas de ordeño, sea llevada a un lugar común de expendio, tales leches no po-

drán bajo ningún concepto distribuirse sin ser sometidas previamente al proceso de la pasteurización de acuerdo con los métodos modernos empleados para dicha operación. Todo el procedimiento será sometido a la vigilancia de los empleados de Sanidad.

Parágrafo. En el caso expuesto en este artículo, la distribución solamente podrá hacerse por medio de envases especiales aprobados por la Sanidad, los cuales deberán estar debidamente sellados y manejados de acuerdo con las precauciones al efecto. Tales envases de distribución deben llevar etiquetas que indiquen el grado de calidad del producto.

Artículo 24. Ninguna planta pasteurizadora podrá ser instalada, sin la aprobación previa de la Sección de Salubridad, del Ministerio de Salubridad y Obras Públicas, a cuya consideración deben ser sometidos los planos y especificaciones.

CAPITULO III

(Hoteles, restaurantes y fondas)

Artículo 25. Los edificios destinados a hoteles, restaurantes y fondas deben tener pisos de madera o de hormigón, pero en todo caso deberán constar de un acabado liso, sin intersticios que impidan su completo aseo. Las paredes podrán ser de material sólido con acabado liso, pintadas con material de color claro que no se desprenda fácilmente. Los comedores y las cocinas deberán tener cielo raso en las mismas condiciones indicadas para las paredes.

Artículo 26. Estos edificios deben tener un número de puertas y ventanas suficientes para asegurar buena cantidad de luz y aire.

Artículo 27. Habrá por lo menos un excusado, un lavatorio y un baño por cada quince personas, o fracción que frecuente el edificio. Además, un orinal para hombres.

Artículo 28. Cuando el edificio conste de más de un piso, en cada uno de ellos deberá haber las instalaciones sanitarias que se acaba de especificar. En un lugar conveniente del patio habrá un aparato especial para recibir las aguas sucias provenientes del lavado de los pisos, paredes, utensilios, etc.

Artículo 29. Los dormitorios deberán estar completamente separados del comedor y de la cocina. Deberán ser lo suficientemente amplios para disponer de una capacidad mínima de 10 metros cúbicos de aire renovado por cada persona.

Artículo 30. En los dormitorios no deberá tenerse más muebles y utensilios que los estrictamente necesarios.

Artículo 31. Las sábanas y demás ropa de cama, deben cambiarse por lo menos dos veces por semana y siempre que se acomode un nuevo cliente en el cuarto. Las camas se llevarán frecuentemente con agua y jabón y se pintarán a menudo.

Artículo 32. Las toallas de baño y de cara se cambiarán diariamente. No debe usarse una misma toalla para dos personas distintas sin que previamente sea lavada y hervida.

Artículo 33. La cocina deberá tener pisos y paredes de hormigón con acabado liso.

Artículo 34. La cocina tendrá un fregadero de tamaño adecuado con escurridor para platos y cubiertos.

Parágrafo. Las aguas servidas provenientes de la cocina, pasarán antes de ir al acantarillado, tanque séptico o sumidero, por una trampa de grasa.

Artículo 35. En los lugares donde no haya servicio de alcantarillado, el Inspector de Sanidad está en la obligación de indicar el sistema de disposición de desechos que deba usarse. Para esto, se podrá usar un pozo negro o un tanque séptico con cama filtradora, dependiendo tal escogencia del volumen de aguas negras y de las condiciones del terreno.

Artículo 36. En la cocina, además de los fregaderos, habrá mesas y armarios en cantidad suficiente.

Artículo 37. Las mesas de la cocina deben ser de metal u otros materiales impermeables, de lo contrario, estar forradas de zinc liso.

Artículo 38. Los comedores tendrán suficiente cantidad de mesas de acuerdo con el número de personas que frecuenten el hotel o restaurante. Estas podrán ser de madera bien acabadas, de metal o de cualquier otro material que a juicio del Inspector de Sanidad sea conveniente.

Artículo 39. La vajilla limpia y los cubiertos se guardarán en armarios adecuados.

Artículo 40. Los saleros, azucareros, mantequilleros y demás recipientes y vasijas para guardar sustancias alimenticias, deberán mantenerse tapados.

Artículo 41. Los palilleros deberán ser de tipo tal, que no permitan el maroseo de los palillos.

Artículo 42. Las servilletas pueden ser de papel o de tela; siempre se usará una servilleta limpia para cada cliente.

Artículo 43. En los comedores quedan prohibidas las toallas en común, siendo obligatorio el uso de toallas higiénicas de papel, colocadas en cajitas especiales para su distribución automática.

Parágrafo. Las toallas usadas se depositarán en un receptáculo especial.

Artículo 44. Las mesas de madera se mantendrán cubiertas con manteles, los cuales se cambiarán cuantas veces sea necesario. Deberán ser de tela clara.

Parágrafo. Si se usan mesas de metal con acabado de porcelana o de loza, se podrá prescindir del mantel.

Artículo 45. Los estantes y aparadores para colocar la vajilla serán lavados diariamente, debiéndose colocar en ellos los platos y demás utensilios de loza y vidrio después de haber sido secados debidamente.

Artículo 46. Cuando la cantidad de víveres que se almacena así lo justifique, debe adaptarse un cuarto especial para guardarlos.

Artículo 47. Los empleados que sirven a las mesas, deberán usar delantal blanco sobre ropas de mangas cortas para dejar el antebrazo desnudo. El delantal se mantendrá constantemente limpio.

Artículo 48. La limpieza de los establecimientos de que trata el presente Capítulo se hará diariamente en horas en las cuales no se causa molestias a los huéspedes. En ningún caso debe barrerse en seco.

Artículo 49. Queda prohibido arrojar a los patios, pisos, etc., cáscaras y otros residuos que puedan perjudicar o causar molestias.

Artículo 50. No deberá permitirse el acceso al establecimiento de animales domésticos.

Artículo 51. El establecimiento deberá tener el número de tinacos necesarios para recibir todas las basuras y desperdicios que en él se produzcan.

Artículo 52. No se permitirá la entrada de limpiabotas en los comedores de dichos establecimientos durante las horas en que se sirven las comidas.

Artículo 53. Los dueños o administradores serán los responsables por la falta de cumplimiento de las disposiciones contenidas en este Capítulo.

CAPITULO III

(Fresquerías y Cantinas)

Artículo 54. Los establecimientos dedicados a fresquerías o cantinas, podrán tener piso de hormigón o de madera; pero en todo caso ser de acabado liso que permita su fácil limpieza. Las paredes y el cielo raso deberán ser de material sólido y pintadas de color claro con material que no se desprenda fácilmente.

Tendrán, además de los servicios sanitarios regulares, un fregador de agua corriente inmediatamente debajo del mostrador, arreglado de manera especial para el lavado de vasos, cucharas, etc. Las cantinas tendrán también un orinal de tamaño adecuado y colocado en un lugar accesible, el cual se construirá de acuerdo con los planos elaborados al efecto por la Sección de Salubridad, del Ministerio de Salubridad y Obras Públicas.

Artículo 55. En los lugares donde no exista el sistema de acueducto y alcantarillado, la disposición de las aguas servidas, se hará por el método que el Inspector de Sanidad disponga.

Artículo 56. Tanto las fresquerías como las cantinas, tendrán mostradores de tamaño adecuado, de tal suerte que separen al cliente de los artículos puestos a la venta. Estos mostradores deberán ser de material con acabado de una sola pieza, o de material bien ajustado que no permita la acumulación de suciedades en los intersticios.

Anexo al fregador, habrá un escurridor para los vasos, cucharas y demás utensilios.

Artículo 57. Las mesas deben ser de material sólido, preferiblemente con acabado de porcelana o de loza, de mármol, vidrio, metal esmaltado, etc., para facilitar su aseo. Queda prohibido el uso de carpetas de hule y manteles. El hielo, frutas y otros artículos serán conservados en neveras higiénicas mantenidas en completo estado de aseo.

Artículo 58. En ningún caso se usará un mismo vaso para dos personas sin haberlo lavado

antes con agua corriente y jabón. Toda la vajilla deberá ser pasada por agua caliente por lo menos una vez al día.

Artículo 59. Sobre cada mesa lo mismo que sobre el mostrador, deberá haber la suficiente cantidad de pajillas o carrizos colocados en dispositivos especiales que los protejan del polvo, de las moscas y de otras suciedades, así como también del manoseo del público.

Parágrafo. Los aparatos en que se depositen las pajillas o carrizos funcionarán de manera tal que al ser abiertos, el cliente pueda extraer un sola pajilla o carrizo, sin que sus dedos alcancen los demás.

Artículo 60. Los helados serán servidos con cucharones especiales que moldeen y suelten su contenido automáticamente, sin que sea necesaria la intervención de mano alguna.

Artículo 61. En la elaboración de los helados, refrescos, sorbetes, etc. se usarán únicamente artículos frescos y de primera calidad. Todos los implementos usados en la fabricación de helados, refrescos, etc. deberán ser limpiados diariamente y pasados por agua caliente antes de cada elaboración.

Artículo 62. Cuando se fabriquen las bebidas o helados en el mismo edificio, la elaboración deberá llevarse a cabo en una pieza o cuarto especial separado del lugar del expendio.

Parágrafo. Dicho cuarto o pieza debe reunir las mismas condiciones que en cuanto a pisos, paredes, cielo raso, mesas, etc. se requieren para el resto del establecimiento.

Artículo 63. Al servirse agua gaseosa u otros refrescos en botellas selladas, debe evitarse tocar con la mano o con trapos de limpieza la boca de la botella.

Artículo 64. Para picar el hielo, se usarán aparatos especiales que lo partan o lo muelan mecánicamente, evitando el manoseo en exceso.

Artículo 65. Habrá el número necesario de tinacos provistos de sus correspondientes tapas.

Artículo 66. Solamente se permitirá el uso de servilletas de papel, conservadas en condiciones análogas a las pajillas o carrizos.

Artículo 67. La limpieza del edificio será hecha todos los días después de haber cerrado el establecimiento, usando abundante cantidad de agua y jabón, y por lo menos una vez por semana, una solución desinfectante.

Artículo 68. No se permitirá la entrada de limpiabotas a los locales de que trata este Capítulo, ni tampoco podrá mantenerse ni permitirse la entrada de perros, gatos y otros animales.

Artículo 69. Los empleados usarán delantal blanco.

CAPITULO IV

(Panaderías)

Artículo 70. El local destinado para panaderías debe ser amplio, claro, ventilado y seco. Será de hormigón o de madera, pero en todo caso deberá tener un acabado liso, sin intersticios que impidan su lavado correcto.

Artículo 71. El departamento donde se elabora el pan, deberá tener protección contra la

mosca y otros insectos. Para esto estará provisto de cielo raso, de ventanas y de puertas alambradas, estas últimas que abran hacia afuera y de cierre automático.

Artículo 72. Está prohibido usar para vivienda, o para depositar artículos no relacionados con la elaboración del pan o productos similares el local usado para panadería.

Artículo 73. Cuando la cantidad de artículos almacenados lo justifique, a juicio del Inspector de Sanidad, se mantendrá un cuarto especial para depositarlos, el que tendrá las mismas cualidades del departamento de elaboración del pan.

Parágrafo. A este cuarto, lo mismo que al departamento donde se elabora el pan, estará perfectamente prohibido el acceso de gatos, perros, gallinas y otros animales domésticos.

Artículo 74. En el depósito se tendrá tarimas o estrados de madera, elevados a unos 20 centímetros del suelo, para colocar los sacos, cajones, etc. con harina, azúcar o cualquiera otro artículo usado en la elaboración del pan. Bajo ningún concepto se permitirá colocar los sacos, cajones, etc. directamente sobre el piso.

Artículo 75. Habrá un lavatorio para aseo de los operarios y un fregador de tamaño adecuado para efectuar la limpieza de los utensilios. También un dispositivo para recibir las aguas sucias del piso, lampazos, trapos, etc. Junto del lavatorio deberá haber siempre jabón, cepillo para las uñas y toallas higiénicas en abundancia.

Artículo 76. Los operarios tendrán obligación de usar delantal y gorro blancos y zapatos de material lavable. Estos artículos serán usados mientras estén ocupados en la fabricación o manejo de los productos de la panadería, y serán mantenidos en todo tiempo en perfecto estado de aseo. Los vestidos de calle no deberán usarse nunca en la panadería. El cambio de ropa deberá efectuarse en un cuarto especial, para este objeto, en donde se dejarán las piezas de ropa de calle usadas por el operario.

Artículo 77. Todo empleado de panadería encargado de manejar el material necesario para la preparación de alimentos o los productos de dicho material ya confeccionados, deberá lavarse las manos y los brazos con agua limpia y jabón antes de comenzar a trabajar e inmediatamente después de tocar objetos que no tengan relación con el pan. Los operarios mantendrán desnudos los brazos mientras desempeñan sus funciones.

Artículo 78. Todas las artesas deberán tener los empalmes bien ajustados y una tapa que ajuste perfectamente. Las mesas de madera para amasar el pan, serán preferiblemente de una sola pieza o formadas por piezas ajustadas de tal manera que no queden rendijas, ni desigualdades en la superficie que den lugar a la acumulación de harina, pasta o tierra. Todas las cubetas, mesas y útiles que se usen para hacer pan y pastelería, se conservarán aseados. Estos accesorios no deberán ser fijados en el piso, con el fin de permitir la fácil limpieza del mismo.

Artículo 79. Todos los pasteles, dulces, pastas y panecillos, serán conservados en cajas con tapa de vidrio, de modo que queden al cubierto de las moscas y del polvo, así como también para que

no sean manoseados por el público.

CAPITULO V

(Mataderos)

Artículo 80. En todas las poblaciones del interior, deberá haber un matadero higiénico de capacidad adecuada, construido de acuerdo con los planos y especificaciones de las Secciones de Salubridad e Ingeniería Sanitaria, del Ministerio de Salubridad y Obras Públicas.

Artículo 81. En ningún caso se permitirá la construcción de un matadero nuevo, o la reconstrucción, reparación o adición de uno existente, sin que previamente medie la aprobación del Inspector de Sanidad, quien suministrará los planos correspondientes.

Artículo 82. Toda modificación o adición a los planos oficiales para mataderos, deberá ser previamente aprobada por la Sección de Ingeniería Sanitaria.

Parágrafo. La escogencia del sitio sobre el cual debe levantarse el edificio y sus anexos, deberá tener también la aprobación del Inspector de Sanidad.

Artículo 83. Todo matadero deberá tener un tanque con trampa de coágulo y cama filtradora y un tanque estercolero con capacidad que guarde relación con el número de animales sacrificados. Tanto el tanque de coágulo como el tanque estercolero, deberán ser construidos de acuerdo con los planos y especificaciones que suministrará el Inspector de Sanidad.

Parágrafo. Además, deberá estar provisto de un depósito especial para la cornamenta de los animales sacrificados, con el fin de evitar que los perros y otros animales los rieguen por el suelo.

Artículo 84. El Celador del Matadero será directamente responsable de la limpieza del establecimiento, de sus anexos y de sus alrededores.

Artículo 85. Para mayor facilidad en el aseo, el matadero deberá tener un equipo completo de implementos para la limpieza. Este equipo constará de los siguientes artículos: mangueras, baldes, tinacos, escobillones para pisos, escobas corrientes, trapeadores, cepillos para los bancos, jabón, potasa, soluciones desinfectantes, etc. Todo este equipo deberá conservarse en un cuarto especial.

Artículo 86. Inmediatamente terminadas las faenas del sacrificio, se verificará la limpieza general del matadero. Esta deberá quedar concluida antes de las diez de la mañana. Será lo más completa posible, cuidándose de que no queden adheridos los restos de los animales sacrificados al piso, paredes, bancos, etc.

Parágrafo. Esta limpieza general deberá extenderse a los servicios sanitarios, al tanque estercolero y a sus alrededores, los que se deberán mantener perfectamente secos y sin maleza.

Artículo 87. Cualquier desperfecto que no pueda subsanar el Celador, como la obstrucción de desagües, rotura del tanque estercolero, etc., deberá reportarlo al Inspector de Sanidad, o en su defecto, al Alcalde Municipal, para que sea reparado o su debido tiempo, lo mismo que

deberá solicitar con anticipación los implementos de aseo que pudiera necesitar.

Artículo 88. Queda absolutamente prohibido sacrificar animales fuera del matadero. Los animales que van a ser sacrificados, deberán ir al matadero con doce horas de anticipación por lo menos, y el degüello no podrá comenzarse antes de las 6 p.m. del día anterior al del consumo, salvo casos fortuitos o de fuerza mayor, los cuales serán resueltos por las autoridades de Sanidad o en su defecto por las Administrativas.

Artículo 89. No podrá efectuarse el sacrificio de los siguientes animales: hembras en estado de preñez, animales flacos, raquíticos o que se sospeche en ellos la presencia de alguna enfermedad que haga peligrosa la carne para el consumo. Tampoco podrá sacrificarse ningún ternero que tenga menos de cuatro semanas de edad, ni cerdo de menos de cinco semanas.

Artículo 90. El Inspector de Sanidad o el Veterinario Oficial, podrán en cualquier caso prohibir el sacrificio de un animal cuyo consumo considere peligroso para la salud de los habitantes.

Artículo 91. Los animales muertos accidentalmente, podrán ser aprovechados para el consumo si han sufrido la sangría total a tiempo oportuno.

Artículo 92. La carne de animales atacados de cisticercosis (granizo) no podrá ser puesta al consumo del público y deberá ser destruida en presencia del funcionario de Sanidad o en su defecto, de un funcionario de policía.

Parágrafo. Sólo se permitirá el uso de la grasa o manteca obtenida a una temperatura mayor de 120° centígrados.

Artículo 93. Tanto el estómago como los intestinos de todos los animales sacrificados, serán vaciados lavados con agua caliente para librarlos de los residuos de excrementos y desinfectarlos convenientemente; las demás partes podrán ser retiradas del matadero sin preparación especial.

Artículo 94. El transporte de las carnes del matadero al lugar de expendio estará a cargo del Municipio y se efectuará en vehículos, construídos de manera tal que permitan la rápida y completa limpieza de todas las partes que puedan tener contacto con las carnes transportadas. A tales vehículos no podrá dársele otro uso que no sea el de transportar la carne. Tendrán un fondo interno de zinc u otro material liso e impermeable; las esquinas internas deberán tener forma ovalada para que no se formen intersticios que impidan el lavado correcto. Tendrán tapa o cubierta de corredora o de bisagras.

Artículo 95. Queda absolutamente prohibido conducir carnes descubiertas o envueltas en sacos o papeles.

Artículo 96. Los vehículos destinados al transporte de la carne deberán ser lavados diariamente con agua abundantemente y jabón.

CÁPITULO VI

(Mercados Públicos)

Artículo 97. Los mercados públicos pueden ser nacionales, municipales o de propiedad par-

ticular. En todo caso, los planos y especificaciones deberán ser aprobados por las Secciones de Salubridad e Ingeniería Sanitaria. El Inspector de Sanidad aprobará la escogencia del sitio en donde se piensa levantar el edificio.

Artículo 98. Las casetas alambradas para la venta de carnes y pescado serán permitidas en el emplazo de mercados públicos o como auxiliares de los mismos, solamente en los casos contemplados por leyes y decretos vigentes. Su construcción, conservación y funcionamiento estarán sometidos a las mismas disposiciones reglamentarias que rigen para los mercados públicos.

Artículo 99. Será requisito indispensable agua corriente en abundancia, bien distribuida, para facilitar el aseo diario del mercado y utensilios. Habrá por lo menos un lavatorio para el aseo de las manos de los expendedores de artículos alimenticios, y un aparato para recibir las aguas sucias de los lampazos, trapos de aseo, limpieza de utensilios etc.. Todos los desagües de agua sucias deberán estar conectados al alcantarillado y en los lugares donde no exista este sistema, se harán descargar a un sumidero o a un tanque de sedimentación con cama filtradora según las circunstancias lo exijan y de acuerdo con las recomendaciones del Inspector de Sanidad.

Artículo 100. La limpieza general del mercado deberá ser hecha a diario, inmediatamente después de que termine el movimiento de venta del mercado, lo cual será reglamentado por un horario fijado por los respectivos municipios. Esta limpieza deberá ser completa y minuciosa. Bajo ningún concepto se permitirá que queden residuos de carnes en los bancos, ganchos, paredes, piso, etc. o de otro desperdicio cualquiera.

Artículo 101. En cada mercado deberá haber el número necesario de tinacos para depositar basuras. Estos deberán mantenerse siempre bien tapados.

Artículo 102. Los mercados deberán tener un Administrador o Celador, quien se hará responsable de las condiciones de aseo en el edificio. Al efecto, deberán ser provistos por quien corresponda de los implementos indispensables como mangueras, baldes, tinacos, escobas, cepillos, trapeadores, jabón, solución desinfectante, etc.

Artículo 103. Los expendedores de carne deberán usar delantal y gorro blancos los cuales deberán ser cambiados diariamente.

Artículo 104. La carne no podrá ser despaçada en papeles impresos o usados.

Artículo 105. Las carnes sobrantes después de la venta del día, podrán ser saladas para su conservación y expendio posterior, mediante el uso exclusivo de sal común (cloruro de sodio).

Artículo 106. Las carnes deberán ser llevadas directamente del matadero al lugar de expendio. Queda absolutamente prohibido vender carne fuera de los mercados y casetas alambradas construídas con tal fin.

Artículo 107. En cualquier momento el Inspector de Sanidad podrá examinar la carne puesta a la venta del público y decomisar para ser destruída, toda aquella que considere peligrosa

para la salud de los consumidores, ya sea por estar en estado de putrefacción, con sistercosis, proveniente de animales muertos a causa de accidentes, a los cuales no se les haya hecho la sangría inmediatamente, por envenenamiento etc.

Artículo 108. Las carnes, vísceras y demás órganos del animal, una vez decomisados, deberán ser destruidos en presencia del Inspector de Sanidad o de la persona a quien él designe como representante.

Artículo 109. Las mismas disposiciones reglamentarias dictadas para la venta de carnes, regirán para el expendio de pescado.

CAPITULO VII

(Disposiciones Finales)

Artículo 110. Todo el personal que en un tiempo u otro tuviera contacto con la preparación o manejo o expendio de productos alimenticios en un establecimiento, ya sea éste de carácter fijo o ambulante, deberá estar provisto de un certificado médico en que conste que goza de buena salud y que está libre de toda enfermedad infecto-contagiosa, de acuerdo con lo que sobre la materia estipulan las leyes vigentes.

Artículo 111. Será requisito indispensable el que todos los establecimientos, a los cuales este decreto se refiere, se encuentren libres de vecindario contaminoso.

Parágrafo. No podrá usarse como vivienda ningún departamento destinado a la preparación, manejo o expendio de productos alimenticios.

Artículo 112. Toda violación a las disposiciones de este decreto, será castigada con una multa no menor de cinco balboas (B. 5.00) ni mayor de veinticinco balboas (B. 25.00), sin que ello sea obstáculo para que se ordene el cierre del establecimiento hasta tanto el interesado esté en poder del permiso referido, el cual deberá renovarse anualmente y conservarse en lugar visible del establecimiento.

Parágrafo. A los reincidentes se les aplicará el doble del máximo de la pena, sin perjuicio de que de continuar la infracción, se les suspenda el permiso indefinidamente.

Artículo 113. Toda persona, sociedad o corporación, que infrinja las disposiciones del Capítulo II de este Decreto, será castigada con una multa no mayor de B. 10.00 (diez balboas) por vez; en caso de reincidencia, el Inspector de Sanidad procederá a revocar el permiso de expendio correspondiente.

Artículo 114. Las autoridades de la República están en el deber de cooperar con los funcionarios de Sanidad, a fin de que se cumplan todas las disposiciones aquí contenidas.

Comuníquese y publíquese.

Dado en la ciudad de Panamá, a los tres días del mes de mayo de mil novecientos cuarenta y uno.

ARNULFO ARIAS.

El Ministro de Salubridad y Obras Públicas,

MANUEL V. PATIÑO.

Ministerio de Agricultura y Comercio

SOLICITUDES

SOLICITUD DE PATENTE

para Barreras Desmontables.

Señor Ministro de Agricultura y Comercio:

Ernest Craig, súbdito Británico y residente en el Municipio de Falconbridge, Distrito de Sudbury, Provincia de Ontario, Dominio del Canadá, por medio de sus apoderados que suscriben solicita se le expida Patente de Invención que le asegure exclusivamente, por el término de quince (15) años a partir de la fecha de expedición de la patente, la fabricación, venta, ejercicio o explotación de una barrena desmontable.

La invención consiste en un taladro que tiene una barrena independiente montada en el extremo de la varilla, de modo que la barrena puede ser removida en un mínimo de tiempo por el trabajador y reemplazada por otra barrena, según explicación detallada adjunta.

La herramienta descrita está patentada en los Estados Unidos de América por el término de 17 años a partir del 11 de Marzo de 1941, bajo Patente N° 2,234,486.

Se acompaña a esta solicitud: (a) Comprobante de pago del impuesto por 15 años; (b) Explicación completa y detallada del invento, en duplicado; (c) Diseños complementarios a la explicación, en duplicado; (d) Poder del interesado.

Derecho: C. A. 1988, 1990 y 1991.
Panamá, Mayo 24 de 1941.

Lombardi e Icaza.

Ministerio de Agricultura y Comercio.—Panamá,
2 de Junio de 1941.

Publíquese la solicitud anterior en la GACETA OFICIAL, por dos veces consecutivas, para los efectos legales.

El Primer Secretario,

J. E. HEURTEMATTE.

SOLICITUD

de Registro de Marca de Fábrica

Señor Ministro de Agricultura y Comercio:

Los suscritos, Arias, Fábrega y Fábrega, con oficinas en la Calle Segunda número Ocho, de esta ciudad, en nuestro carácter de apoderados de la sociedad anónima denominada INECTO, INC., constituida y existente de conformidad con las leyes del Estado de Nueva York, domiciliada en la Avenida Quinta N° 730, Ciudad de Nueva York, Estado de Nueva York, Estados Unidos de América, con el debido respeto solicitamos a Ud. que, previos los trámites que señala la ley, se sirva ordenar que en el Despacho a su digno cargo se haga el registro de la marca de fábrica de propiedad de la citada sociedad, que consiste en la representación de la palabra OLOXO, según aparece en el ejemplar adjunto a la margen de esta solicitud.

El registro de la marca a que se refiere esta solicitud fué concedido en los Estados Unidos de