

REPÚBLICA DE PANAMÁ
MINISTERIO DE SALUD

DECRETO EJECUTIVO No. 6
De 25 de Enero de 2024



Que reglamenta sanitariamente el procesamiento, almacenamiento, distribución, expendio y transporte de carnes y productos cárnicos porcinos de origen nacional y de importación en los distintos establecimientos del país y se dictan otras disposiciones de carácter sanitario

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA
en uso de sus facultades constitucionales y legales,

CONSIDERANDO:

Que el artículo 109 de la Constitución Política de Panamá, establece que es función esencial del Estado velar por la salud de la población de la República. El individuo, como parte de la comunidad, tiene derecho a la promoción, protección, conservación, restitución y rehabilitación de la salud y la obligación de conservarla, entendida ésta como el completo bienestar físico, mental y social;

Que de conformidad con la Ley 66 de 10 de noviembre de 1947, que aprueba el Código Sanitario, este se aplicará de preferencia a toda otra disposición legal en materia de salud pública y obliga a personas naturales o jurídicas y entidades públicas o privadas, nacionales o extranjeras existentes o que en el futuro existan, transitoria o frecuentemente en el territorio de la República;

Que la precitada norma también establece que son actividades sanitarias locales en relación con los alimentos, mantener servicios de inspección veterinaria para mataderos, mercados, y otros;

Que el Decreto de Gabinete No.1 de 15 de enero de 1969, creó el Ministerio de Salud para la ejecución de las acciones de promoción, protección, reparación y rehabilitación de la salud que, por mandato constitucional, son responsabilidad del Estado;

Que el Decreto No.75 de 27 de febrero de 1969, por medio del cual se establece el Estatuto Orgánico del Ministerio de Salud, en desarrollo del Decreto de Gabinete precitado, señala que le corresponde al Ministerio de Salud mantener actualizada la legislación que regula las actividades del sector salud;

Que el artículo 7 de la Ley 3 de 11 de enero de 1983, dispone que el ejercicio de la medicina veterinaria comprende, entre otros aspectos, la inspección y fiscalización, desde el punto de vista sanitario, higiénico y tecnológico de los mataderos, fábricas de conservas de carnes, leche, aves, pescado, y demás derivados de la industria pecuaria; y de modo general, todos los productos de origen animal en los locales de producción, manipulación, almacenaje y comercialización;

Que el sacrificio, procesamiento, expendio, almacenamiento y distribución de carnes y sus subproductos es considerada una actividad de alto riesgo público, por sus implicaciones a la salud y, por lo tanto, estos establecimientos de proceso, expendio, almacenamiento y distribución requieren de una Licencia Sanitaria de Funcionamiento, tal y como lo establece el Decreto Ejecutivo No.99 de 30 de junio de 2022;

Que el Decreto Ejecutivo No.1768 de 13 de noviembre de 2014, tiene como objetivo establecer las disposiciones generales sobre prácticas de higiene en alimentos no procesados y semiprocados, desde la recepción de las materias primas, el procesamiento, el envasado, el almacenamiento y el transporte, para garantizar alimentos inocuos y aptos para el consumo humano;

Que la Ley 206 de 30 de marzo de 2021, Que crea la Agencia Panameña de Alimentos y deroga el Decreto Ley 11 de 6 de febrero de 2006, que crea la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos, tiene como objetivo la gestión y verificación de los trámites para la producción agroindustrial e industrial de alimentos, así como la exportación e importación de alimentos, su tránsito y transbordo, de conformidad con las normas de salud animal, sanidad vegetal, cuarentena e inocuidad y las normas del comercio internacional;

Que adicionalmente, el artículo 22 de la Ley 206 de 2021, faculta al Ministerio de Salud para el establecimiento de requisitos y normas sanitarias o de inocuidad, así como los reglamentos técnicos generales y específicos, que deben cumplir los alimentos o productos alimenticios que se produzcan, transformen, comercialicen, exporten, importen, transiten y transborden en la República de Panamá, de acuerdo con la legislación nacional e internacional, bajo criterios estrictamente técnicos y científicos, de manera equitativa y transparente, cuyo sustento científico-técnico en el que se basan se promulgarán en la Gaceta Oficial;

Que mediante el Decreto Ejecutivo No.770 de 14 de mayo de 2021, se creó la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, como una dependencia del Ministerio de Salud, responsable de controlar, vigilar y prevenir en el territorio nacional los riesgos y daños, así como la calidad e inocuidad alimentaria, el estudio y la aplicación de medidas de salud pública, en lo referente a las enfermedades de animales transmisibles al hombre;

Que mediante el Decreto Ejecutivo No.125 de 29 de septiembre de 2021 fue reglamentada la Ley 206 de 30 de marzo de 2021, Que crea la Agencia Panameña de Alimentos y deroga el Decreto Ley 11 de 2006, que crea la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos;

Que el expendio es el último eslabón en la comercialización de la carne y sus subproductos, en el cual deben cumplirse estrictas condiciones de higiene y temperatura para mantener inalteradas las características organolépticas y las condiciones microbiológicas de dichos productos;

Que, como parte de la función esencial del Estado de velar por la salud de la población, deben realizarse inspecciones sanitarias a los distintos establecimientos de interés sanitario, mediante actuaciones uniformes y permanentes, para lo cual es impostergable hacer una revisión total y actualización de la reglamentación existente;

Que los procesos de expendio, almacenamiento, y distribución de carnes y productos cárnicos son considerados actividades de alto riesgo público por sus implicaciones a la salud y por lo tanto requieren de una Licencia Sanitaria de Funcionamiento, tal y como lo establece la normativa vigente;

Que mediante el Decreto Ejecutivo No.255 de 27 de junio de 2019, se reglamentó el procesamiento, almacenamiento, distribución, expendio y transporte de carnes y productos cárnicos de origen nacional y de importación, en los distintos establecimientos del país, sin distinguir su especie animal;



Que a través del Decreto Ejecutivo No.71 de 29 de diciembre de 2023, se derogó el Decreto Ejecutivo No.255 de 27 de junio de 2019, y se reglamentó la producción, el sacrificio, el procesamiento, la inspección, la distribución, el transporte y el expendio de productos cárnicos bovinos, ovinos, caprinos y bufalinos;

Que en virtud de lo anterior, se hace necesario reglamentar por separado la producción, el sacrificio, el procesamiento, la inspección, la distribución, el transporte y el expendio de productos cárnicos porcinos, en virtud que este conlleva un tratamiento distinto de los mencionados en el párrafo anterior en cuanto a este proceso;

Que mediante Resolución N.ºOAL-211-2019 de 10 de diciembre de 2019, se creó la Comisión de Coordinación para el Ordenamiento y Cumplimiento de normas para la importación de carnes, con la finalidad de analizar, revisar y evaluar el impacto y efectividad de la legislación vigente, para buscar las alternativas de soluciones ante la competencia desleal, en abierta violación sanitaria de las carnes congeladas que están entrando al país, y que su venta se comercializa al detal,

DECRETA:

Capítulo I

Objeto, ámbito de aplicación y glosario

Artículo 1. El presente Decreto Ejecutivo tiene por objeto reglamentar sanitariamente el destace, almacenamiento, distribución, expendio y el transporte de carnes y productos cárnicos porcinos de origen nacional y de importación en los distintos establecimientos del país y establecer los requisitos, condiciones y medidas sanitarias relativas a la inocuidad que deben cumplir.

Artículo 2. Lo establecido en este Decreto Ejecutivo será de aplicación a toda persona natural o jurídica, pública o privada que desarrolle actividades tales como el destace, almacenamiento, distribución y expendio, así como el transporte de carnes y productos cárnicos de origen porcino, en todo el territorio nacional, incluyendo más no limitándose a las carnicerías, depósitos, distribuidoras, transporte, súper centro, supermercados, ferias, mercados públicos y privados, abarroterías y minisúper, que serán los responsables de garantizar su inocuidad y salubridad en todas las etapas de la cadena alimentaria.

Artículo 3. Para los efectos del presente Decreto Ejecutivo, los siguientes términos se entenderán así:

1. *Almacenamiento.* Proceso en el que se utilizan las condiciones y medidas necesarias para contener los alimentos desde el momento de su procesamiento, con la finalidad de protegerlos hasta el momento de su uso por el consumidor de agentes externos de alteración y contaminación, así como de la adulteración, a fin de evitar su deterioro y mantener su inocuidad (por ejemplo, mediante el control de la temperatura y la humedad). El tipo de instalaciones de almacenamiento necesarias dependerá de la clase de producto alimenticio. Deberá disponerse de instalaciones de almacenamiento separadas y seguras para los productos de limpieza y las sustancias peligrosas o contaminantes.
2. *Animales de abasto.* Todas las especies de animales aptas para consumo humano.
3. *Autoridad Sanitaria Competente.* Autoridad oficial encargada por el Estado de establecer y hacer cumplir los requisitos regulatorios relacionados al control e inocuidad de los alimentos, denominada Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia



Veterinaria, que en este caso incluye todo lo relacionado a los establecimientos, las carnes y derivados cárnicos, en todas las etapas de la cadena alimentaria.

4. *Buenas prácticas de higiene.* Todas las prácticas referentes a las condiciones y medidas necesarias para garantizar la inocuidad, calidad y la aptitud de los alimentos en todas las etapas de la cadena alimentaria.
5. *Buenas prácticas de manufactura.* Condiciones de infraestructura y procedimientos establecidos para todos los procesos de producción y control de alimentos, bebidas y productos afines, con el objeto de garantizar la calidad e inocuidad de dichos productos según normas establecidas nacional e internacionalmente.
6. *Canal porcina.* Peso en frío del cuerpo del animal porcino sacrificado, desollado, sangrado y eviscerado, entero o dividido por la mitad de forma longitudinal. Se presenta sin lengua, cerdas, uñas, órganos genitales, grasa pélvica renal, riñones y sin diafragma, pero con piel, patas y cabeza.
7. *Carne.* Musculatura esquelética y tejidos blandos que rodean la canal con o sin estructura ósea, incluyendo los tejidos grasos, tendones, vasos, nervios, membranas y aponeurosis, que ha sido declarada inocua y apta para consumo humano.
8. *Carne fresca.* Carne que además de haber sido refrigerada, no ha recibido ningún otro tratamiento a los efectos de su conservación y que mantienen sus características naturales.
9. *Carnicería.* Establecimiento autorizado por el Ministerio de Salud, a través de la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, para el proceso y expendio de canales y cortes de carne porcina, vísceras y sus subproductos.
10. *Congelación.* Método de preservación de las carnes donde el centro térmico del producto alcanza una temperatura de -18°C o inferior.
11. *Corte.* Disección previamente establecida de la canal animal que puede contener uno o varios músculos con o sin hueso y grasa destinado al consumo humano.
12. *Destace.* Proceso que conduce a la separación de los diferentes cortes y tejidos en que se divide una canal con destino al consumo humano.
13. *Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria.* Unidad administrativa del Ministerio de Salud dedicada a vigilar la calidad e inocuidad de los alimentos para consumo humano y de controlar y prevenir las enfermedades de transmisión alimentaria.
14. *Distribución.* Conjunto de actividades de intermediación entre los procesadores y el consumidor final.
15. *Establecimiento de expendio de carnes.* Local autorizado por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria del Ministerio de Salud, dedicado al expendio de carnes al detal o al por mayor, donde se exhiben carnes y productos cárnicos para su venta, en forma única o formando parte de un complejo de venta de artículos variados y víveres.



16. *Inocuidad de los alimentos*. Conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenaje, distribución y preparación de alimentos destinada a asegurar que una vez ingeridos no representan un riesgo para la salud.
17. *Inspección oficial*. Actividad realizada por médico veterinario o personal técnico debidamente capacitado, acreditado y autorizado por la autoridad competente para desempeñar actividades relacionadas con la higiene de la carne.
18. *Manipulador de alimento*. Individuo que realiza funciones de corte, empaque, pesado y otras relacionadas, dentro de un establecimiento de productos cárnicos.
19. *Marinado*. Es un proceso o técnica mediante la cual los alimentos se empapan, masajean, revuelven o se les inyecta una mezcla (solución) para mejorar el sabor, temura u otros atributos sensoriales como el color y la jugosidad.
20. *Materia prima*. Toda sustancia o mezcla de sustancias que para ser utilizada como alimento procesado requiere sufrir alguna transformación de naturaleza química, física o biológica.
21. *Mercado público o privado*. Lugar donde se realiza el intercambio de productos y servicios, de venta al detal y/o al por mayor, cumpliendo las condiciones higiénico-sanitarias.
22. *Licencia Sanitaria de Funcionamiento*. Documento Oficial otorgado por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia veterinaria del Ministerio de Salud, donde se hace constar que el establecimiento reúne todas las condiciones sanitarias para operar, en este caso, el expendio de carnes.
23. *Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)*. Sistema documentado que describe detalladamente los procedimientos de limpieza y desinfección con el objetivo de garantizar el mantenimiento de los niveles de calidad y tiene como propósito, además de suministrar el registro que demuestre el control del proceso, minimizar o eliminar errores o riesgos en la inocuidad alimentaria y asegurar que la tarea sea realizada en forma segura en cada una de las etapas de la cadena alimentaria e involucre una serie de prácticas esenciales como la limpieza y desinfección de superficies en contacto con los alimentos, la higiene personal y el manejo integral de plagas.
24. *Productos cárnicos*. Todo producto en el que su elaboración se utilice la carne, como materia prima, ya sea en su totalidad o en parte.
25. *Refrigeración*. Tratamiento térmico de conservación que se aplica, en este caso a las carnes, que retrasa el deterioro de los alimentos y la proliferación de la mayoría de los patógenos. En los locales de expendio de carnes y productos cárnicos se debe garantizar que los equipos o cámaras de refrigeración se mantengan a temperaturas entre 0 y 4 °C.
26. *Departamento de Registro Sanitario de Alimentos*. Departamento de la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, encargado del control y registro sanitario de alimentos.



27. *Tenderización*. Proceso mecánico que consiste en adicionar salmuera (agua, sales, fosfatos) por medio de inmersión, masaje o inyección a la carne, con el objetivo de lograr un ablandamiento de la fibra muscular, pero que no modifica significativamente su sabor natural.
28. *Visceras comestibles*. Órganos y otras estructuras del animal sacrificado que sean aptos para consumo humano.

Capítulo II

Requisitos sanitarios de los establecimientos de almacenamiento, distribución y expendio de carnes y productos cárnicos para operar en el territorio nacional

Artículo 4. Todo establecimiento o carnicería que se dedique al almacenamiento, destaque, distribución y expendio de carnes y productos cárnicos debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Obtener la Licencia Sanitaria de Funcionamiento expedido por la autoridad sanitaria competente, una vez que los profesionales y técnicos de la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, verifiquen mediante inspección oficial que se cumplen con los requisitos higiénicos sanitarios que permiten el desarrollo de la actividad.
2. La Licencia Sanitaria de Funcionamiento relacionada con las actividades de alto riesgo público por sus implicaciones a la salud o al medio ambiente tendrá el término de siete (7) años.
3. La Licencia Sanitaria de Funcionamiento es de carácter personalísimo e intransferible y debe mantenerse en un lugar visible al público.
4. La Licencia Sanitaria de Funcionamiento será suspendida y/o retirada por la Dirección Nacional de control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, cuando se constate, a través de inspección sanitaria oficial realizada por personal idóneo del nivel regional o nacional, según corresponda, que se están infringiendo las normas sanitarias vigentes de la actividad para la cual fue autorizado.
5. Las carnicerías deben tener mesas de acero inoxidable, pesas, neveras y congeladores para exhibir los diferentes cortes de carne, lavamanos con capa, bandeja de material adecuado, tubo galvanizado y ganchos para guindar las canales, utensilios de acero inoxidable (chairas, cuchillos, ganchos, hachas) y tinacos con tapa de tamaño adecuado al volumen de desechos.
6. En el caso de mercados municipales o privados con infraestructuras de tipo colectiva, les corresponde tanto a la administración de dichos locales, como a los establecimientos que expenden carnes y productos cárnicos (de forma individual), tramitar la Licencia Sanitaria de Funcionamiento y cumplir con todos los requisitos que se estipulan en este Decreto Ejecutivo y demás normas sanitarias vigentes.
7. En el caso de los supermercados la Licencia Sanitaria de Funcionamiento, debe especificar todas las actividades de alto riesgo público que realiza el establecimiento y la inspección sanitaria será realizada por el personal idóneo debidamente autorizado por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria.



8. En el caso de los minisúper con carnicerías la Licencia de Sanitaria de Funcionamiento, debe especificar todas las actividades de interés sanitario que realiza el establecimiento y la inspección sanitaria será realizada por el personal idóneo debidamente autorizado por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria.

Artículo 5. Los establecimientos que se dedican al expendio y/o distribución de carnes y productos cárnicos deben cumplir con los siguientes requisitos sanitarios:

1. Proteger las carnes y productos cárnicos de la contaminación por plagas, contaminantes químicos, físicos o microbiológicos, durante su manipulación, almacenamiento, expendio y/o distribución.
2. Estar acondicionados exclusivamente para el expendio y/o distribución de carnes y productos cárnicos, por lo que las superficies de contacto con los alimentos, los equipos y utensilios deben ser usados únicamente para esta actividad.
3. Tener equipos de refrigeración exclusivos para almacenar carnes y productos cárnicos.
4. Se exige que dentro de los equipos de refrigeración las carnes de diferentes especies deben almacenarse por separado utilizando bandejas u otros dispositivos apropiados de forma organizada para evitar contaminación cruzada y permitir la debida circulación del aire frío.
5. Los establecimientos deben tener las dimensiones adecuadas para que las actividades de expendio de carnes puedan realizarse en condiciones de higiene. Su diseño y flujo debe ser concebido en forma que evite contaminación de las carnes en todo momento (un solo flujo de proceso).
6. Durante el almacenaje en expendio las carnes frescas refrigeradas deben mantenerse separadas de otros productos cárnicos.
7. El área de proceso y expendio de carnes debe estar completamente delimitada y protegida y alejada de otras actividades que puedan generar contaminación cruzada. Solo podrán ingresar a esta área personas autorizadas y/o con sus respectivos certificados de buena salud, carné de manipulador de alimentos vigentes y la vestimenta sanitaria adecuada.
8. Los insumos y productos químicos deben almacenarse rotulados y bajo llave y el personal designado debe mantener los respectivos registros de entrada y salida de productos.
9. Los productos higiénicos destinados para la limpieza y desinfección deben contar con su respectivo Registro Sanitario vigente, otorgado por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria.
10. Todo establecimiento debe contar con un programa escrito de control de plagas, respaldado con registros y controles permanentes que incluya medidas de prevención, exclusión y eliminación, realizados por empresa debidamente aprobada por la autoridad competente.
11. Está prohibido la presencia de animales dentro de los establecimientos.



Artículo 6. Las edificaciones de los establecimientos donde se expenden y/o distribuyen carnes y productos cárnicos deben cumplir las siguientes especificaciones:

1. Los pisos deben ser de material impermeable, lisos, de fácil limpieza y desinfección, dispuestos en forma que el agua drene con facilidad, con una inclinación mínima de 2% que permita evacuar el agua con facilidad hacia los sumideros.
2. Los sumideros (desagües) deben tener el diámetro adecuado y sus respectivas tapas y trampas evitando la colección de detritus u otros materiales que obstaculicen la rápida salida del agua y rejillas o protección que evite la entrada de plagas. Su construcción debe facilitar la limpieza diaria.
3. Las paredes interiores deben tener superficies lisas, cubiertas a una altura no menor de dos (2) metros, con material resistente e impermeable pintadas con epoxi-resinas de color claro que facilite su limpieza y desinfección. Las uniones o juntas deben ser redondeadas en forma cóncava (curvatura sanitaria) para facilitar la limpieza, desinfección y evitar el depósito de suciedad, que favorezca la contaminación.
4. En el caso de que cuenten con zócalos, las uniones deben hacerse con mezcla que evite porosidades y sin espacios entre las uniones. La construcción debe ser adecuada, evitando la entrada de plagas o efectos ambientales que puedan afectar la carne y productos cárnicos.
5. El techo debe ser de material resistente y de fácil limpieza y desinfección, totalmente cerrado que no permita la entrada o anidamiento de plagas.
6. Las puertas deben ser de material liso, resistente e impermeable o cubiertas con láminas de material con estas características, no poroso, de fácil limpieza y desinfección. El sistema de cierre de estas debe garantizar la no entrada de roedores y otras plagas al establecimiento y evitar la acumulación de suciedad.
7. La edificación debe contar con un sistema adecuado de ventilación y mantener un ambiente controlado que evite el deterioro de la carne y productos cárnicos.
8. La iluminación natural o artificial debe ser de doscientos veinte (220) unidades lux, como mínimo y quinientos cincuenta (550) unidades lux como máximo, en todas las áreas, que no de margen a confundir el color de la carne. Se prohíbe utilizar luces rojas.
9. Las lámparas e instalaciones suspendidas deberán estar protegidas para que en caso de ruptura no contaminen las carnes o productos cárnicos. No se permiten cables colgando sobre las zonas de procesamiento y expendio.
10. Estar dotados de agua potable en cantidad suficiente, asegurando que el volumen, la temperatura y la presión del agua sean adecuados para todas las demandas operacionales y de limpieza. El agua se transportará a través de una red de distribución y los grifos deben ser accionados con dispositivos especiales que eviten toda contaminación.
11. Las estaciones para lavarse y secarse las manos deben ser, de acción no manual y provistas de agua potable, dotadas de dispensadores de jabón líquido o de espuma y desinfectante no aromatizado, con accesorios para el secado de mano, tales como toallas



de papel desechables o secadores de aire (se prohíbe el uso de toallas de algodón o similares). Deben instalarse rótulos que indiquen al trabajador como lavarse las manos y depósitos de basura provistos de tapadera, de operación no manual.

12. La cantidad de lavamanos debe ir de acuerdo al número de empleados, uno (1) por cada diez (10) manipuladores.
13. En el caso de mercados y establecimientos de abasto, estos dispositivos deben instalarse de forma que todos los manipuladores o expendedores de carne puedan tener acceso a ellos.
14. Contar con servicios sanitarios (inodoros) separados e identificados por sexo, en cantidad suficiente al número de manipuladores, deben mantenerse limpios y en buen estado de funcionamiento; provistos de papel higiénico y depósitos de basura con tapa, de operación no manual. Se debe contar con un mínimo de un (1) inodoro por cada veinte (20) hombres o fracción de veinte y un (1) inodoro por cada quince (15) mujeres o fracción de quince.
15. Contar con disposición adecuada de aguas servidas (desechos líquidos) a través del sistema de alcantarillado público o contar con un sistema de tratamiento adecuado que no altere el medio ambiente y contar con trampas de grasa adecuadas certificadas por personal idóneo.
16. Se debe establecer y mantener un programa escrito para el manejo adecuado de los residuos (desechos líquidos y sólidos) generados en el establecimiento, respaldado con registros. Los recipientes utilizados para la recolección de estos residuos deben ser de pedal, con tapadera, de material resistente, lisos, no porosos y de fácil limpieza y desinfección y deben mantenerse en buen estado. Los desechos deben recogerse con frecuencia para evitar derrames y que atraigan plagas.
17. Los residuos o detritos provenientes del destace, corte y limpieza de las canales deben colocarse en bolsas de cierre hermético, separados de otros desechos para su disposición final, deben ser removidos frecuentemente, para evitar que constituyan una posible fuente de contaminación, no se almacenarán por más de ocho (8) horas. En los casos de establecimientos con cuartos fríos exclusivos para el almacenaje de desechos, se podrán almacenar hasta veinticuatro (24) horas.
18. Contar con un área o compartimento especial y separado para la disposición temporal de la basura hasta el momento en que sea retirada y trasladada al destino final. Este compartimento o tinaquera debe contar con puerta y techo, para evitar el acceso a las plagas o pepenadores, además debe tener ventilación y un sumidero canalizado al sistema de alcantarillado. Se debe mantener su limpieza sin contaminar el ambiente. Las aguas servidas producto de su lavado bajo ninguna circunstancia deben canalizarse hacia el sistema pluvial, aceras, calles, zaguanes u otros locales de la periferia del establecimiento.
19. En los establecimientos donde diariamente se trocen, corten y empaquen carnes y productos cárnicos deben existir áreas de proceso separadas del área de expendio. Se deben garantizar todas las medidas de higiene durante la manipulación de alimentos.



20. Los contenedores de carga estacionarios, utilizados como instalaciones para el proceso de carnes y productos cárnicos deben contar con su Licencia Sanitaria de Funcionamiento respectiva.

Artículo 7. Las superficies de contacto con la carne y productos cárnicos, los equipos, maquinarias, utensilios, recipientes y envases deben contemplar los siguientes requisitos:

1. Todo equipo, utensilio, recipiente, envase o maquinaria que se utilice en los procesos de carnes y productos cárnicos, deben garantizar que la carne se mantenga inalterada, conservando sus características organolépticas. Deben ser de material atóxico, impermeable, resistente a la corrosión, de fácil limpieza y desinfección.
2. Se prohíbe el uso de equipos y utensilios de madera. Los cuchillos, sierras manuales o eléctricas, chairas y otros, deben ser de material inoxidable con mangos cubiertos de superficies lisa de fácil limpieza y desinfección. Se prohíbe el uso de herramientas para picar, en otras labores (machetes, cuchillos, hachas, etc.).
3. Se prohíbe mantener en el área de destace y manipulación la presencia de elementos contaminantes tales como piedra de amolar, limas y otros.
4. Los cuchillos y chairas deben ser portados en los cuchilleros por los manipuladores de carne y estos deben ser de material de fácil limpieza y desinfección.
5. Los recipientes deben ser de material resistente a la corrosión, de fácil limpieza. Se prohíbe la colocación de carnes en recipientes que no cumplan con estas disposiciones y que a pesar de ser de material resistente fueron utilizados en otras actividades. La carne y los productos cárnicos no deben colocarse en contacto directo con la superficie de estos recipientes o canastas y deben cubrir con bolsa plástica de buen tamaño el interior del recipiente o canasta. Se prohíbe el uso de recipientes de madera.
6. Las canastas base, carritos de acero inoxidable u otros dispositivos en contacto con el piso deben estar claramente identificados. Si se utilizan canastas base, estas deben ser de colores específicos para diferenciarlas de las que estén en contacto con las carnes y productos cárnicos.
7. Los recipientes de uso múltiple deben ser de material resistente, de fácil limpieza y desinfección. Los recipientes desechables deben resistir la manipulación necesaria durante la distribución que entren en contacto con los alimentos deben contar con sus respectivas fichas técnicas, que certifiquen su uso aprobado para alimentos.
8. La carne debe ser exhibida en sistemas de refrigeración y se debe verificar el tiempo y temperatura de refrigeración.
9. El equipo que se utilice para el corte y troceado de carne debe garantizar en todo momento que se evita la contaminación de la carne y productos cárnicos, debe ser de material resistente, que facilite su higienización y aprobado por la autoridad competente.



Artículo 8. Los establecimientos donde se almacenan y/o distribuyen carnes y productos cárnicos deben cumplir los siguientes requisitos:

1. Instalaciones que permitan mantener los alimentos almacenados sobre tarimas adecuadas, manteniendo el espacio suficiente que facilite las operaciones de inspección y limpieza, la circulación adecuada del aire y evitar la contaminación cruzada.
2. Condiciones que eviten el deterioro de los alimentos, mediante el control de la temperatura y la humedad relativa.
3. Evitar el acceso y el anidamiento de plagas.
4. Utilizar tarimas resistentes, no porosas, de fácil limpieza y desinfección.
5. Realizar la rotación efectiva de la mercancía en existencia según el orden de llegada, utilizando el método de rotación primero que entra, primero que sale (PEPS).

Artículo 9. La higiene, limpieza, desinfección y control de plagas de los establecimientos de expendio y/o distribución de carne y productos cárnicos deben cumplir con los siguientes requisitos:

1. Todos los establecimientos donde se expendan carne o productos cárnicos deben conservarse siempre en las mejores condiciones de higiene, en atención al tipo de actividad para lo cual fue autorizado.
2. Antes de introducir carne o productos cárnicos al establecimiento, el mismo debe estar en completo estado de limpieza, utilizando para ello métodos apropiados evitando que ocurra cualquier tipo de contaminación. El establecimiento debe ser higienizado diariamente y cuantas veces sea necesario durante las operaciones de expendio.
3. Las superficies de contacto, equipo, utensilios, envases, pesas y máquinas que estuvieron en contacto con la carne, también deben ser lavados y desinfectados, antes, durante y después de cada jornada.
4. Los productos químicos de higienización utilizados en el lavado, limpieza y desinfección de los establecimientos, equipos y utensilios deben ser aprobados por la autoridad sanitaria competente; se prohíbe su almacenaje dentro del área de procesamiento de la carnicería.
5. Debe existir un número proporcional de equipos y utensilios al número de canales que se procesan y deben guardarse en lugares designados del área de corte y destace.
6. Queda prohibido mantener o almacenar carnes y productos cárnicos en el piso o en contacto con el piso, dentro de lavamanos, en fregadores, en tinas de lavar, ni a temperatura ambiente. Los mismos deben colocarse dentro de envases o recipientes apropiados, sobre tarimas higiénicas e impermeables o canastas base.
7. Todos los establecimientos quedan obligados a contar con un programa de higienización (limpieza y desinfección) aprobado por la autoridad sanitaria competente.



Artículo 10. Los expendedores y/o manipuladores de carne y productos cárnicos deben cumplir los siguientes requisitos de higiene personal:

1. Deben realizarse exámenes periódicos tal como lo establece la autoridad sanitaria competente y portar el certificado de buena salud y carné para manipuladores de alimentos vigentes en un lugar visible y presentarlo cuando le sea solicitados por la autoridad competente.
2. El personal que manipula alimentos debe presentar adecuada higiene personal antes de ingresar a sus labores.
3. El personal que expende y manipula carne y productos cárnicos debe vestir ropa o uniforme limpio de color blanco o colores pasteles y cuando proceda ropa protectora (delantal plástico), usar gorro o redecilla tipo quirúrgica con elástico en el borde, mascarillas, zapatos cerrados y mantener su cabello corto. En caso de usar cabello largo o barba, estos deben ser cubiertos con redecillas especiales. Se prohíbe el uso de prendas y deben mantener sus manos y las uñas limpias, recortadas y sin esmalte.
4. Se prohíbe el uso de maquillaje, uñas pintadas y/o pestañas postizas, sombrero, gorra con visera, camisa sin mangas, paños y trapos de tela y el uso de dispositivos electrónicos dentro del establecimiento.
5. Se prohíbe comer, conversar, masticar goma de mascar, fumar, escupir o cualquier hábito que pueda contaminar las carnes y productos cárnicos, así como ingerir bebidas o mantenerse en estado de embriaguez o bajo los efectos de drogas sedantes, o que afecten el sistema nervioso central dentro del establecimiento.
6. Se prohíbe manipular alimentos con lesiones o heridas contaminadas en la piel y uñas, o con infecciones en las fosas nasales, oídos y ojos.
7. El establecimiento comercial debe garantizar que sus colaboradores (expendedores, manipuladores y demostradores) estén previamente capacitados en los aspectos relacionados con las buenas prácticas de manufactura (BMP), procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES), con el manejo de equipos y operaciones de proceso específicas desarrolladas en los establecimientos. Deben realizarse evaluaciones sobre la eficacia del programa de capacitación y los ajustes a los manuales de aseguramiento de calidad HACCP, BMP y POES que correspondan.
8. El personal que manipule y expendan la carne y productos cárnicos debe estar designado para realizar exclusivamente esta actividad.

Artículo 11. En las carnicerías de supermercados y minisúper, mercados públicos y privados, podrán expendirse únicamente carnes y productos cárnicos nacionales e importados procedentes de establecimientos o mataderos aprobados por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria.

Capítulo III

De los sistemas de refrigeración, preservación y almacenamiento de carne y productos cárnicos en el expendio

Artículo 12. El único método de conservación de la carne fresca es la refrigeración. Es obligatorio mantener la carne en un adecuado sistema de refrigeración y cadena de frío que garantice en todo momento la inalterabilidad de sus propiedades organolépticas y nutricionales.



Artículo 13. Los establecimientos que almacenen, distribuyan y/o expendan carnes porcinas y sus subproductos deben contar con cámaras frigoríficas, congeladores, refrigeradores y cualquier otro tipo de equipo de refrigeración que tenga capacidad de mantener la carne y productos cárnicos dentro de los rangos de temperatura permitidos en relación con su capacidad.

Artículo 14. Los equipos de refrigeración en el expendio, dentro de la capacidad dada por el fabricante, deben mantener los siguientes rangos de temperatura para las carnes y productos cárnicos así:

1. Carnes y productos cárnicos porcinos congelados -18°C .
2. Carnes frescas y productos cárnicos porcinos refrigerados de 0°C a 4°C .

Artículo 15. Las carnes y productos cárnicos frescos deben mantenerse a una temperatura que oscilen entre los 0°C a 4°C . Las mismas se mantendrán en anaquel dentro de esos rangos de temperatura. El tiempo de vida útil de las carnes frescas será de diez (10) días, a partir de su sacrificio. Las carnes y productos cárnicos congelados deben conservarse en un rango de -22°C a -18°C , hasta por un periodo máximo de un año.

Artículos 16. Las carnes y productos cárnicos frescos que sean empacados mediante tecnología al vacío, atmósfera modificada u otra tecnología de empaque, deben contar con sus respectivos registros sanitarios nacionales.

Artículo 17. Después del periodo de la vida útil de diez (10) días a partir del sacrificio del animal, las carnes deberán congelarse y expendirse como carne congelada en el punto de venta.

Artículo 18. Los expendedores de carne y productos cárnicos deben exigir que el distribuidor entregue estos alimentos dentro de los rangos antes indicados. Los mismos rangos de temperatura deben mantenerse en los establecimientos de expendio.

Artículo 19. Para el registro sanitario de las carnes y subproductos cárnicos frescos y congelados porcinos deberán suministrar la información referente a la conservación y estabilidad de los mismos.

Artículo 20. Queda prohibida la descongelación de la carne y productos cárnicos (nacionales o importados) para que se expendan como carne fresca refrigerada.

Artículo 21. En el caso de carnes refrigeradas para cortes específicos, se le permitirá bajar la temperatura que le permita un corte limpio, para ser comercializadas como productos refrigerados.

Artículo 22. Los productos congelados (nacionales o importados) que se trocen durante el expendio, tendrán que comercializarse únicamente como producto congelado.

Artículo 23. Las carnes frescas o refrigeradas nacionales y/o importadas en cortes, empacados con o sin vacío deben tener un etiquetado escrito en idioma español que contenga la identificación de la planta que la procesó y la fecha de procesamiento.

Artículo 24. El importador y/o distribuidor podrá vender o comercializar carnes congeladas en plantas de proceso. Para el expendio al detal en mercados públicos o privados, supermercados, minisúper, y otros establecimientos de expendio de carnes y productos cárnicos, estos podrán venderse o comercializarse siempre y cuando cuenten con el equipo apropiado que permita mantener la temperatura de congelación y la misma debe venderse congelada.

Artículo 25. Todos los puntos de expendio deben garantizar que las carnes y productos cárnicos que se adquieran congelados (nacionales o importados) se venderán congelados debidamente etiquetados por el procesador, para lo cual deben disponer de equipos de congelación. Así mismo, lo harán los establecimientos comerciales que destacen, almacenen, distribuyan y expendan carnes. Quienes transporten



carnes y productos cármicos congelados deberán tener el equipo de congelación que mantenga la temperatura de menos 18 grados centígrados (-18°C).

Artículo 26. Todo expendedor de carnes y productos cármicos debe mantener las facturas o documentación legal correspondiente, que señale el país de origen del producto. Quienes no cumplan serán sancionados por la autoridad competente, de conformidad con la legislación vigente.

Artículo 27. En el caso de las carnes importadas, el importador distribuidor o comercializador, deberá anexar a los documentos que amparen la importación o la compra de los productos, una declaración jurada que indique la finalidad del uso de la carne porcina y la manera en la que será comercializada. Igualmente, la declaración jurada deberá comunicar si dicho producto cármico se destinará para un posterior procesamiento.

Artículo 28. En los locales de expendio no se permite utilizar los anaqueles de neveras de carnes y productos cármicos, para otros víveres. Los mismos deben guardarse en envases separados por especie identificados correctamente para evitar confundir al consumidor.

Artículo 29. Todos los equipos de refrigeración y congelación deben estar dotados de instrumentos para la medición de temperatura instalados en un lugar visible. Los dispositivos de registro de la temperatura deben ser calibrados e inspeccionados cada vez que sea necesario para mantener la fiabilidad de la temperatura marcada. De no contar con los registros de calibración correspondientes serán sancionados conforme a lo establecido en la legislación vigente.

Artículo 30. Todos los equipos de refrigeración deberán someterse periódicamente a mantenimiento, limpieza y desinfección utilizando productos aprobados por la autoridad sanitaria competente y que no dejen residuo alguno de olores, colores y otros nocivos para la salud.

Artículo 31. Las cámaras frigoríficas, así como los equipos de refrigeración y congelación deben colocarse en lugares seguros dentro del área de expendio, para facilitar su limpieza y no permitir el anidamiento y proliferación de plagas.

Artículo 32. Las tarimas para el manejo y almacenamiento deben ser de plástico o de algún material de grado alimenticio aprobado por la autoridad competente.

Artículo 33. El establecimiento debe tener un sistema que asegure el control eficaz de la temperatura ambiente del área de proceso. La autoridad competente solicitará al momento de la inspección los registros de temperatura.

Artículo 34 Los productos cármicos de descarte deberán estar debidamente identificados y deben ser removidos y almacenados en lugares adecuados, alejados de las carnes y productos cármicos en expendio.

Capítulo IV

De las salas de destace, troceado y/o empaque de carnes y productos cármicos

Artículo 35. Los establecimientos que se dedican al destace, troceado y/o empaque de carnes y productos cármicos deben cumplir con los siguientes requisitos sanitarios:

1. Obtener la Licencia Sanitaria de Funcionamiento y la Certificación de Planta expedidos por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, los cuales son de carácter personalísimo.
2. Los pisos deben ser de material impermeable, lisos, de fácil limpieza y desinfección, dispuestos en forma que el agua drene con facilidad, con una inclinación mínima de 2%, con dispositivos que permitan evacuar el agua con facilidad.



3. Los sumideros deben tener sus respectivas tapas y trampas evitando la colección de detritus u otros materiales que obstaculicen la rápida salida del agua y eviten la entrada de plagas. Estos dispositivos deben construirse de manera que la limpieza diaria no se dificulte.
4. Las paredes interiores deben ser de superficies lisas, cubiertas a una altura no menor de dos metros (2 m), con material resistente e impermeable que facilite su limpieza y desinfección, pintadas con epoxi-resinas de color claro. Las uniones o juntas deben ser redondeadas en forma cóncava para facilitar la limpieza, desinfección y evitar la acumulación de suciedad.
5. En el caso de que cuenten con zócalos, las uniones deben hacerse con mezcla que evite porosidades y sin espacios entre las uniones. La construcción debe ser adecuada, evitando la entrada de plagas o efectos ambientales que puedan afectar la carne y productos cármicos.
6. El techo debe ser de material resistente y de fácil limpieza y desinfección, totalmente cerrado que no permita la entrada o anidamiento de plagas.
7. Las puertas deben ser de material liso, resistente e impermeable o cubiertas con láminas de material con estas características, no poroso, de fácil limpieza y desinfección. Deben tener un sistema de cierre automático para evitar la entrada de plagas y suciedad.
8. La iluminación natural o artificial debe ser de doscientos veinte (220) unidades lux, como mínimo y quinientos cincuenta (550) unidades lux, como máximo, en todas las áreas que no de margen a confundir el color de la carne. Se prohíbe utilizar luces rojas.
9. Las lámparas e instalaciones suspendidas deberán estar protegidas para que en caso de ruptura no contamine las carnes o productos cármicos.
10. Estar dotadas de agua potable en cantidad suficiente, que se transportará a través de una red de distribución y los grifos deben ser accionados con dispositivos especiales que eviten toda contaminación.
11. Los grifos de los lavamanos deben ser de acción no manual, de material liso, resistente, de fácil limpieza, provistos siempre de agua potable, caliente y contar con un sistema de desinfección de manos.
12. De no contar con facilidad para agua caliente, se debe tener un adecuado sistema de desinfección química, con productos higiénicos autorizados por la autoridad competente.
13. En los lavamanos deben existir dispositivos para dispensar jabón líquido desinfectante y papel toalla o secadores de aire. Se prohíbe el uso de toallas de algodón o similares.
14. Contar con inodoros separados e identificados por sexo, en cantidad suficiente al número de manipuladores, deben estar limpios y en buen estado de funcionamiento; provistos de papel higiénico y depósitos de basura provistos de tapadera, de operación no manual.
15. Contar con una disposición adecuada de aguas servidas, a través del sistema de alcantarillado público o contar con un sistema de tratamiento adecuado que no altere el medio ambiente y contar con trampas de grasa adecuadas, certificadas por personal idóneo.



16. Se debe establecer y mantener un programa escrito para el manejo adecuado de los residuos generados en el establecimiento, respaldado con registros. Los recipientes utilizados para la remoción de los residuos deben ser lisos, de material resistente, no poroso, de fácil limpieza y desinfección, con tapadera para evitar que atraigan plagas, de pedal y mantenerse en buen estado para evitar derrames.
17. Los residuos o detritos provenientes del destace, corte y limpieza de las canales deben colocarse en bolsas de cierre hermético separados de otros desechos para su disposición final, deben ser removidos frecuentemente para evitar que constituyan una posible fuente de contaminación, no se almacenarán por más de ocho (8) horas. En los casos de establecimientos con cuartos fríos exclusivos para el almacenaje de desechos, podrán almacenar hasta veinticuatro (24) horas.
18. Contar con un área o compartimento especial y separado para la disposición temporal de la basura hasta el momento en que sea retirada y trasladada al destino final. Este compartimento o tinaquera debe contar con puerta y techo, para evitar el acceso a las plagas o pepenadores, además debe tener ventilación y un sumidero canalizado al sistema de alcantarillado. Se debe mantener su limpieza sin contaminar el ambiente. Las aguas servidas producto su lavado bajo ninguna circunstancia deben canalizarse hacia el sistema pluvial, aceras, calles, zaguanes u otros locales de la periferia del establecimiento.
19. En los establecimientos donde diariamente se trocen, corten y empaquen carnes y productos cármicos deben existir áreas de proceso separadas del área de expendio. Se deben garantizar todas las medidas de higiene durante la manipulación de alimentos.
20. Estar acondicionados exclusivamente para el destace, troceo, empaque y/o distribución de carnes y productos cármicos, por lo que los equipos y utensilios deben ser usado únicamente para esta actividad.
21. Las áreas para el destace, troceo y/o empaque, deben estar completamente delimitadas y protegidas, separadas de otras actividades que puedan generar contaminación cruzada. Solo podrán ingresar a esta área personas autorizadas que cumplan con las medidas sanitarias respectivas (vestimenta adecuada, y con sus respectivos carnés de salud vigentes).
22. Se prohíbe guardar dentro de los establecimientos insumos y productos químicos. Estos deben almacenarse rotulados y bajo llave, y el personal designado debe mantener los respectivos registros de entrada y salida.
23. Los productos higiénicos destinados para la limpieza y desinfección deben contar con su respectivo registro sanitario vigente, otorgado por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria. Se prohíbe su almacenaje dentro del área de procesamiento.
24. Contar con un programa escrito de control de plagas por escrito, respaldado con registros, y controles permanentes que incluya medidas de prevención, exclusión y eliminación, realizados por empresa debidamente aprobada por la autoridad competente.
25. Se prohíbe la presencia de animales dentro de los establecimientos.



Artículo 36. Las salas de destace, troceo y/o empaque de carnes y productos cárnicos deben cumplir con la implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BMP), Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) y el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), en atención a las normas sanitarias vigentes.

Artículo 37. Los envases y envoltorios utilizados para empacar o proteger los cortes de carne deben estar certificados para uso alimentario y ser autorizados por la autoridad competente, se almacenarán de forma que se mantengan limpios antes y durante su utilización. No se permite su reutilización.

Artículo 38. El material de envasado debe ser resistente para proteger el producto de la contaminación, de las acciones mecánicas, químicas y térmicas que puedan ocurrir durante la distribución.

Artículo 39. Cuando la carne y vísceras se distribuyen en canales o cortes, el distribuidor debe entregar en el establecimiento el documento donde se identifique su procedencia, número de planta, fecha de sacrificio, la descripción, tipo de corte, la temperatura y el tipo de carne procesada.

Artículo 40. Cuando la distribución de carne se realice en cortes, aunque estos sean empacados al vacío, deben transportarse en envases adecuados, ya sean cajas de cartón o envases recuperables de plásticos o acero inoxidable de fácil limpieza y desinfección. Se debe mantener la refrigeración adecuada.

Artículo 41. El procedimiento de tenderización se aplica únicamente a productos empacados y en la etiqueta debe declararse el proceso, los productos aplicados y el porcentaje de agua y/o sustancia que se le agregó.

Artículo 42. Queda prohibido mantener o colocar carne y vísceras en el piso del establecimiento.

Artículo 43. Los empaques y embalajes utilizados para empacar la carne y vísceras deben llevar impreso el número de la planta de proceso.

Artículo 44. La entrega de productos cárnicos en los mercados públicos, privados o de abasto, deberá realizarse de manera higiénica y expedita, con equipos de refrigeración con capacidad de mantener las carnes y productos cárnicos dentro de los rangos de temperatura permitidos en relación a su capacidad.

Artículo 45. Los mercados públicos y privados deberán contar con cámaras frigoríficas proporcionales al volumen de expendio y cumplir con las normas sanitarias vigentes.

Artículo 46. El manipulador de alimentos encargado de entregar los productos cárnicos debe cumplir las normas sanitarias vigentes.

Capítulo V

De la inspección sanitaria a los establecimientos de expendio de carne y productos cárnicos

Artículo 47. Todos los establecimientos dedicados al expendio de carne y productos cárnicos quedarán sujetos a inspección sanitaria por parte de funcionarios debidamente autorizados por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria del Ministerio de Salud.

Artículo 48. Los propietarios, administradores o encargados de los establecimientos, así como las autoridades de los municipios y autoridades locales deben brindar la cooperación necesaria al desempeño de las funciones de los médicos veterinarios e inspectores oficiales de la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria.

Artículo 49. Las inspecciones oficiales estarán basadas en las normas sanitarias vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BMP) y Procedimientos Estandarizados de Limpieza y Desinfección (POES).

Artículo 50. Los cargos adicionales que se ocasionen como resultado de la inspección en materia de análisis de laboratorio u otros, correrán a costo del establecimiento de expendio. Estos análisis se realizarán en los



casos en que se presenten, Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA's), quejas y denuncias; de oficio o cuando el establecimiento no presente la documentación requerida que certifique la procedencia de la carne y/o se dude de su inocuidad.

Capítulo VI

De los transportes de las carnes y productos cárnicos

Artículo 51. La carne y productos cárnicos deben ser transportadas en vehículos que tengan un adecuado sistema de refrigeración, de lectura digital, visible, que permita verificar y mantener la temperatura adecuada. Estos vehículos deben ser autorizados por el Ministerio de Salud, que emitirá una licencia sanitaria de funcionamiento, la cual debe ser presentada por el transportista cada vez que le sea requerido por la autoridad sanitaria competente.

Artículo 52. Para transportar carnes y productos cárnicos se debe cumplir lo siguiente:

1. Los vehículos de transporte de carnes y productos cárnicos deben ser adecuados para el transporte de dichos alimentos, revestidos con láminas de acero inoxidable y provisto con tarimas plásticas u otros dispositivos aprobados por la autoridad sanitaria competente.
2. Los vehículos de transporte deben mantenerse en buen estado, estar limpios y desinfectados con productos no aromatizados, aprobados por la autoridad competente.
3. Los vehículos aprobados por la autoridad sanitaria competente para el transporte de carne y productos cárnicos deben ser de uso exclusivo para tal fin.
4. Los vehículos de transporte de carne y productos cárnicos deben poder mantener la temperatura, la humedad, y las condiciones necesarias para evitar el crecimiento de microorganismos y consecuente deterioro de los productos transportados.
5. El método de transporte debe garantizar que el estado de los productos no se altere desde su embarque hasta su destino final.
6. El transporte de productos de distintas especies se permitirá únicamente cuando los productos se encuentren debidamente empacados.
7. Queda prohibido el transporte de carnes y productos cárnicos sin refrigeración.
8. Todo producto cárnico y sus vísceras deberán colocarse en recipientes adecuados y sanitizados, sobre canastas de colores específicos para diferenciar las que estén en contacto con el piso o utilizar otros dispositivos de base claramente identificados, de manera a evitar el contacto directo de las canastas que contengan productos con el piso del transporte.
9. Todo vehículo que se dedique al transporte de carnes y productos cárnicos debe estar identificado con el nombre de la empresa, número de planta y el lector de temperatura debe colocarse en un lugar visible. De igual modo, estos vehículos deben contar con un programa periódico de control de plagas e higiene/limpieza respaldada con registros.

Artículo 53. El personal asignado a las tareas de carga y descarga de carnes y productos cárnicos, debe mantener su certificado de buena salud y su carné de manipulador de alimentos vigentes, usar la vestimenta exigida para todo manipulador, batas de color blanco y zapatos cerrados para sus tareas específicas.



Capítulo VII
Disposiciones finales

Artículo 54. Las infracciones al presente Decreto Ejecutivo serán sancionadas de conformidad con lo establecido en la normativa de salud vigente.

Artículo 55. El presente Decreto Ejecutivo será aplicado igualmente a todas las instituciones públicas, municipios, organizaciones no gubernamentales, religiosas y políticas que realizan actividades de destace, troceo, empaque, almacenamiento, distribución, expendio y transporte, de carnes y productos cármicos de origen nacional y de importación.

Artículo 56. Este Decreto Ejecutivo comenzará a regir al día siguiente de su promulgación.

FUNDAMENTO DE DERECHO: Constitución Política de la República; Ley 66 de 10 de noviembre de 1947, modificada por la Ley 40 de 16 de noviembre de 2006; Ley 206 de 30 de marzo de 2021; Decreto de Gabinete 1 de 15 de enero de 1969; Decreto No.75 de 27 de febrero de 1969; Decreto Ejecutivo No.1768 de 13 de noviembre de 2014; Decreto Ejecutivo No.770 de 14 de mayo de 2021; Decreto Ejecutivo No.125 de 29 de septiembre de 2021 y Decreto Ejecutivo No.99 de 30 de junio de 2022.

COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE.

Dado en la ciudad de Panamá, a los *Vinteicinco* (25) días del mes de *Enero* del año dos mil veinticuatro (2024).


LUIS FRANCISCO SUCRE M.
Ministro de Salud.


LAURENTINO CORTIZO COHEN
Presidente de la República

