

REPÚBLICA DE PANAMÁ
MINISTERIO DE SALUD
DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA

RESOLUCIÓN No. 0317
(De 27 de Mayo de 2012)

Que modifica el Artículo Sexto de la Resolución 368 del 15 de mayo de 2009.

EL DIRECTOR GENERAL DE SALUD PÚBLICA
en uso de sus facultades legales,

CONSIDERANDO:

Que la Ley 66 de 10 noviembre de 1947, establece que es función del Ministerio de Salud velar por la salud de la población, mediante el control sanitario de los establecimientos que procesan y/o expenden alimentos de cualquier naturaleza, así como su composición, características, calidad nutritiva y condiciones higiénicas, de acuerdo con lo establecido en las normas alimentarias vigentes.

Que es atribución del Departamento de Protección de Alimentos del Ministerio de Salud, como autoridad competente, en materia de exportación de productos de la pesca, regular los procedimientos y condiciones sanitarias de los productos pesqueros y de acuicultura que se producen, procesan y consumen, tanto a nivel nacional, como los que se exportan.

Que la Resolución 368 de 15 de mayo de 2009, establece los niveles máximos permitidos de residuos de sustancias químicas en el pescado, sub-productos de pescado y cualquier otro productos derivados de la pesca y acuicultura.

Que es necesario adecuar y actualizar el límite máximo permitido de determinados contaminantes en los productos de la pesca, de conformidad con las normas internacionales y las evidencias científicas actuales y establecer como límite máximo permitido de cadmio en moluscos bivalvos y cefalópodos (sin vísceras), 1.0 ppm.

Que por lo antes señalado, es necesario establecer en los límites máximos permitidos de sustancias químicas, mecanismos de control y verificación en los productos de la pesca y acuicultura para el consumo humano.

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: El Artículo Sexto de la Resolución 368 de 15 de mayo de 2009, quedará así:

ARTÍCULO SEXTO: Adecuar el límite máximo permitido de determinados contaminantes en los productos de la pesca, de conformidad con las normas internacionales.

Los contenidos máximos de determinados contaminantes en los productos pesqueros son los siguientes:

	Productos Alimenticios	Contenidos Máximos (mg/kg ppm)
METALES		
Cadmio	Carne de pescado excluidas las especies enumeradas a continuación	0.050
	Carne de los siguientes pescados:	

ES FIEL COPIA DE SU ORIGINAL


Secretaría General
Ministerio de Salud

	Anchoa (Engraulis species) Bonito (Sarda sarda) Mojarra (Diplodus vulgaris) Anguila (Anguilla anguila) Lisa (Mugil labrosus labrosus) Luvaro (Luvarus imperialis) Sardina (Sardina species) Atún (Thunnus species) Acedía o Lenguadillo (dicologoglossa cuneata)	0.10
	Carne de pez Espada (Xiphias gladius)	0.30
	Crustáceos excluida La carne oscura Del cangrejo, así como La cabeza y El tórax de la langosta y de crustáceos similares de gran tamaño (Nephropidae y Palinuridae)	0.50
	Moluscos Bivalvos	1.0
	Cefalólopos (sin vísceras)	1.0
Plomo	Carne de pescado	0.30
	Crustáceos, excluida la carne oscura del cangrejo, así como la cabeza y el tórax de la langosta y de crustáceos similares de gran tamaño (Nephropidae y Palinuridae)	0.50
	Moluscos bivalvos	1.5
	Cefalópodos (sin vísceras)	1.0
Mercurio	Productos de la pesca y carne de pescados excluidas las especies enumeradas a continuación: El contenido máximo se aplica a los crustáceos, excluida la carne oscura del cangrejo, así como la cabeza y el tórax de la langosta y de crustáceos similares de gran tamaño (Nephropidae y Palimuridac)	5.0

	Carne de pescado Tiburón (todas las especies) Atún (Thunnus species) Sierra (Lepidocybium flavobunneum Carne de Pez Espada (Xiphias gladius) Martín (Makaira species) Pez vela (Istiophorus Platypterus)	1.0
--	---	-----

Resolución No. 0317 de 27 de MARZO de 2012

ES FIEL COPIA DE SU ORIGINAL


Secretaría General
Ministerio de Salud



	Anchoa (<i>Engraulis species</i>) Bonito (<i>Sarda sarda</i>) Mojarra (<i>Diplodus vulgaris</i>) Anguila (<i>Anguilla anguilla</i>) Lisa (<i>Mugil labrosus labrosus</i>) Luvaro (<i>Luvarus imperialis</i>) Sardina (<i>Sardina species</i>) Atún (<i>Thunnus species</i>) Acedía o Lengüadillo (<i>dicologoglossa cuneata</i>)	0.10
	Carne de pez Espada (<i>Xiphias gladius</i>)	0.30
	Crustáceos excluida La carne oscura Del cangrejo, así como La cabeza y El tórax de la langosta y de crustáceos similares de gran tamaño (<i>Nephropidae</i> y <i>Palinuridae</i>)	0.50
	Moluscos Bivalvos	1.0
	Cefalópodos (sin vísceras)	1.0
Plomo	Carne de pescado	0.30
	Crustáceos, excluida la carne oscura del cangrejo, así como la cabeza y el tórax de la langosta y de crustáceos similares de gran tamaño (<i>Nephropidae</i> y <i>Palinuridae</i>)	0.50
	Moluscos bivalvos	1.5
	Cefalópodos (sin vísceras)	1.0
Mercurio	Productos de la pesca y carne de pescados excluidas las especies enumeradas a continuación: El contenido máximo se aplica a los crustáceos, excluida la carne oscura del cangrejo, así como la cabeza y el tórax de la langosta y de crustáceos similares de gran tamaño (<i>Nephropidae</i> y <i>Palimuridae</i>)	5.0

	Carne de pescado Tiburón (todas las especies) Atún (<i>Thunnus species</i>) Sierra (<i>Lepidocybium flavobunneum</i>) Carne de Pez Espada (<i>Xiphias gladius</i>) Martín (<i>Makaira species</i>) Pez vela (<i>Istiophorus Platypterus</i>)	1.0
--	---	-----

Resolución No. 0317 de 27 de Mayo

ES FIEL COPIA DE SU ORIGINAL

de 2012.


Secretaría General
Ministerio de Salud

DIOXINAS Y PCBS

PRODUCTOS ALIMENTICIOS		Suma de Dioxinas (EQTPCDD/F-OMS)	Suma de Dioxinas y PCBs Similares a las Dioxinas EQTPCDD/F-OMS)
Dioxinas y PCBs	Carne de pescado y productos derivados de la pesca, excluida las anguilas. El contenido máximo se aplica a los crustáceos, excluida la carne oscura del cangrejo, así como la cabeza y el tórax de la langosta y de crustáceos similares de gran tamaño (Nephropidae y Palinuridae)	4.00 pg/g	8.0 pg/g
		4.0 pg/g	12.0 pg/g

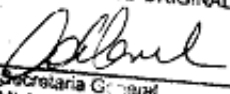
HIDROCARBUROS AROMÁTICOS POLICÍCLICOS

Productos Alimenticios		Contenido Máximo (mg/kag)
Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos	Carne de pesado ahumado y productos pesqueros ahumados, excluidos los moluscos bivalvos. El contenido máximo se aplica a los crustáceos ahumados, excluida la carne oscura del cangrejo, así como la cabeza y el tórax de la langosta y de crustáceos similares de gran tamaño (Nephropidae y Palinuridae)	5.0 mg/kg
	Carne de pescado ahumado	2.0 mg/kg
	Crustáceos y cefalopódos no ahumados. El contenido máximo se aplica a los crustáceos, excluida la carne oscura del cangrejo; así como la cabeza y el tórax de la langosta y de crustáceos similares de gran tamaño. (Nephropidae y Palinuridae)	5.0 mg/kg
	Moluscos bivalvos	10.0 mg/ka

Resolución No. 0317 de 27 de Mayo de 2012.

MINISTERIO DE SALUD

ES FIEL COPIA DE SU ORIGINAL


Secretaria General
Ministerio de Salud

Parámetros y Límites Máximos Permitidos en Productos de la Acuicultura

0X01 graphic

0X01 graphic

Pruebas Químicas

Se tomarán muestras que se someterán a pruebas de laboratorios para comprobar los siguientes parámetros:

A. - Histamina

Se tomarán nueve (9) muestras de cada lote:

Su valor medio deberá ser inferior a 100 ppm.

- Dos (2) de las muestras podrán tener un valor superior a 100 ppm e inferior a 200 ppm.
- Ninguna muestra podrá tener un valor superior a 200 ppm.

No obstante, los pescados de dichas familias que hayan sido sometidos a un tratamiento de maduración enzimática en salmuera podrán presentar un contenido histamínico más elevado, pero sin superar el doble de los valores indicados anteriormente.

Si las pruebas organolépticas revelasen que los productos pesqueros no son aptos para el consumo humano, deberán tomarse las medidas para que estos sean decomisados y sean desnaturalizados, de manera que no puedan ser destinados para el consumo humano.

En caso de que las pruebas organolépticas arrojen la mínima duda sobre la frescura de los productos pesqueros, se podrá recurrir a los controles químicos o microbiológicos.

Controles Parasitológicos

Antes de que se destinen al consumo humano, los pescados y productos a base de pescado deberán ser sometidos a un control visual para la detección de parásitos visibles.

No deberán comercializarse con vistas al consumo humano aquellos pescados o partes de pescado que hayan sido retirados por presentar parásitos.

Las modalidades de control se fijaran según el procedimiento dispuesto en la Norma "*Modalidades de control visual para detectar parásitos en Productos pesqueros*".

Se analizarán en los productos de la pesca procedentes de especies de pescado asociados con un alto contenido de histamina. Estos niveles se aplicarán únicamente a los pescados de las familias de los Scombridae, Clupidae, Engraulidae, Coryphaenidae, Pomatomidae y Scombrosidae.

ARTÍCULO SEGUNDO: La presente Resolución empezará a regir a partir de su promulgación.

FUNDAMENTO LEGAL: Ley 66 del 10 de noviembre de 1947, modificada por la Ley 40 de 16 de noviembre de 2006, Decreto Ejecutivo 1 de 3 de enero de 1996, Decreto Ejecutivo 84 del 10 de junio de 1996 y Resolución 368 de 15 de mayo de 2009.

COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE.


LIZBETH MARTÍNEZ DE BENÍTEZ
ES FIEL COPIA DE SU ORIGINAL
Directora General de Salud, encargada


Secretaría General
Ministerio de Salud

