

**REPÚBLICA DE PANAMÁ
ASAMBLEA LEGISLATIVA
LEGISPAN**

Tipo de Norma: DECRETO EJECUTIVO

Número: 333

Referencia:

Año: 1997

Fecha(dd-mm-aaaa): 12-08-1997

Título: POR EL CUAL SE REGLAMENTA SANITARIAMENTE EL EXPENDIO DE CARNES Y PRODUCTOS CARNICOS EN LOS DISTINTOS ESTABLECIMIENTOS DEL PAIS Y SE DICTAN OTRAS DISPOSICIONES DE CARACTER SANITARIO.

Dictada por: MINISTERIO DE SALUD

Gaceta Oficial: 23356

Publicada el: 18-08-1997

Rama del Derecho: DER. SANITARIO

Palabras Claves: Alimentos cárnicos, Alimentos de origen animal

Páginas: 13

Tamaño en Mb: 1.876

Rollo: 154

Posición: 2363

MINISTERIO DE SALUD
DECRETO EJECUTIVO No. 333
(De 12 de agosto de 1997)

"Por el cual se reglamenta sanitariamente el expendio de carnes y productos cárnicos en los distintos establecimientos del país y se dictan otras disposiciones de carácter sanitario".

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

C O N S I D E R A N D O :

Que es facultad del Ministerio de Salud reglamentar todo lo concerniente al Expendio de Alimentos, en especial la carne y productos cárnicos, en atención a lo que preceptúa el Título II, Capítulo 19, Artículo 183 del Código Sanitario;

Que la reglamentación se hace necesaria para proteger la salud del consumidor, evitando la alteración de dichos productos con efectos nocivos para la salud;

Que el expendio es el último eslabón en la comercialización de la carne y productos cárnicos, el cual debe guardar las más estrictas condiciones de higiene para mantener inalterados dichos productos;

Que es impostergable hacer una revisión total de la reglamentación existente para dar cumplimiento a lo preceptuado por el Código Sanitario;

Que en atención a las consideraciones señaladas,

D E C R E T A :

CAPITULO I

DE LAS DEFINICIONES.

ARTICULO 1º: Para los efectos de este Decreto las palabras, frases, nombres y términos, ya sea en masculino o femenino tendrán el siguiente significado:

- a) EL MINISTERIO: El Ministerio de Salud de la República de Panamá.
- b) LA DIRECCION GENERAL DE SALUD: La Dirección General de Salud del Ministerio de Salud.
- c) EL DIRECTOR: El Director General de Salud del Ministerio de Salud.
- d) LA DIVISION DE CONTROL DE ALIMENTOS Y VIGILANCIA VETERINARIA: De acuerdo a la Resolución Nº 287 de febrero de 1996, encargada de todo lo que se relaciona a Alimentos y Zoonosis.

- e) EL DIRECTOR DE D.C.A.V.V.: El Director de la División de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria del Ministerio de Salud.
- f) EL DEPARTAMENTO DE HIGIENE Y CONTROL DE ALIMENTOS: El Departamento de la División de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria (D.C.A.V.V.) encargado del control sanitario de expendio y procesamiento de alimentos mediante la Resolución N° 287 de 16 de febrero de 1996.
- g) EL JEFE DEL DEPARTAMENTO DE HIGIENE Y CONTROL DE ALIMENTOS: El Jefe del Departamento de Higiene y Control de Alimentos de la División de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria.
- h) AUTORIDAD SANITARIA COMPETENTE: La Autoridad dentro del Ministerio de Salud encargada por su competencia técnica en hacer cumplir lo dispuesto en este Decreto en todo lo que respecta a expendio de Alimentos.
- i) INSPECCION OFICIAL: Es el acto realizado por personal del Departamento de Higiene y Control de Alimentos de la División de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria (D.C.A.V.V.) debidamente autorizados.
- j) ESTABLECIMIENTO DE EXPENDIO DE CARNES O CARNICERIA: Es el local que expende carne 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.
- k) CARNE: Se entiende por carne, la musculatura esquelética de los animales de abasto con o sin estructura ósea así como los tejidos grasos y membranas, Aponebrosis y tejido Conectivo que forman parte del músculo.
- l) VISCERAS COMESTIBLES: Se entiende por vísceras comestibles los órganos y otras estructuras del organismo animal cuyo estado normal pueden ser de consumo humano.
- m) PRODUCTOS CARNICOS: Todo producto que en su elaboración se utilice la carne, como ingrediente, ya sea en su totalidad o en parte.
- n) ANIMALES DE ABASTO: Todas las especies de animales de consumo por el hombre.
- o) CARCASA: Todas las partes del animal incluyendo sus vísceras después de sacrificado.

- p) MANIPULADOR DE CARNES: El individuo que realiza funciones de corte, empaque, pesado y otra análoga, dentro de un establecimiento.
- q) PERMISO DE OPERACION SANITARIO: Es el documento otorgado por el Departamento de Higiene y Control de Alimentos donde hace constar que el establecimiento reúne todas las condiciones sanitarias para operar en el expendio de carnes.
- r) REFRIGERACION: Sistema adecuado de frío en la preservación de las carnes.

CAPITULO II

DE LOS REQUISITOS SANITARIOS DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE EXPENDIO DE CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS PARA OPERAR EN EL TERRITORIO NACIONAL

ARTICULO 29: Todo Establecimiento o Carnicería que se dedique al expendio de Carnes y Productos Cárnicos, debe cumplir con los siguientes requisitos.

- 12 Todo establecimiento para poder operar requiere de haber obtenido el Permiso de Operación Sanitario (P.O.S.) expedido por la Autoridad Sanitaria Competente.
- 29 Para optar por el Permiso de Operación Sanitario (P.O.S.), el interesado debe solicitarlo al Departamento de Higiene y Control de Alimentos de la Región de Salud respectiva, cerca de su domicilio, y haber cumplido con lo estipulado en este Decreto, presentando toda la documentación exigida por la Autoridad Competente.
- 39 El Permiso de Operación tiene una duración de un año, a partir de su expedición.
- 42 El Permiso de Operación es intransferible y a cada local se le otorgará un número o código el cual debe mantenerse en un lugar visible al público.
- 59 El Permiso de Operación Sanitario puede ser revocado por la Autoridad Sanitaria Competente cuando la misma compruebe en Inspecciones Oficiales que las condiciones del establecimiento ponen en peligro la salud del consumidor.
- 69 En el caso de Mercados Municipales o Privados, infraestructuras en forma colectiva, le corresponde a la Administración de dichos locales tramitar el Permiso de Operación Sanitario y cumplir con todos los requisitos que se estipulan en este Decreto y Disposiciones Sanitarias.

- 7º Cuando se trate de supermercados, mini super y otros análogos, el Permiso de Operación Sanitario (P.O.S.) será otorgado en forma separada, uno para el expendio de víveres y otro para el expendio de carnes y productos cárnicos.

ARTÍCULO 3º: Los establecimientos a que se refiere este artículo comprenden:

- 1º Los establecimientos utilizados para el expendio de carnes y productos cárnicos deberán estar acondicionados exclusivamente para ese fin.

Se exige que exista la debida separación de las carnes de los diferentes animales de abasto en anaqueles, bandejas u otros dispositivos apropiados en atención al tipo de carne a expender.

Queda prohibido el uso de anaqueles de expendio de carne para ser utilizados en el expendio de otros víveres.

- 2º Los establecimientos deben tener las dimensiones adecuadas para que las actividades del 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.

- 3º Los establecimientos donde se expenden carnes y productos cárnicos deben contemplar los siguientes requisitos en cuanto a edificaciones:

- a) Los pisos deben ser de material impermeable, lisos, de fácil limpieza y desinfección, dispuestos en forma que el agua drene con facilidad, con declives de 1.5% hasta un 3%, con dispositivos que permitan evacuar el agua con facilidad.

Los sumideros deben tener sus respectivas tapas y trampas, evitando la colección de detritus u otras materias que obstaculicen la rápida salida del agua y la entrada de roedores e insectos. Estos dispositivos deben construirse de manera que la limpieza diaria no se dificulte.

- b) Las paredes deben ser de superficie lisa, cubiertas a una altura de 1.80 cm., con material resistente e impermeable que facilite su limpieza y desinfección. Las uniones o juntas deben ser redondas, deben ser pintadas con epoxi-resinas de color blanco. De

usar zócalos, las uniones de éstos deben hacerse con mezcla que evite porosidades y las juntas bien tomadas. La construcción de los locales deben ser cerrados, evitando la afluencia de insectos o efectos de lluvia, viento, sol u otros fenómenos atmosféricos que deterioren la carne.

- c) El techo debe ser de material resistente y contar con un forro apropiado (cielo raso) totalmente cerrado que no permita la presencia de roedores, zorras, murciélagos u otros.

- d) Las puertas deben ser de material que no se deteriore o cubiertas con láminas de material impermeable y resistente.

El sistema de cierre de las mismas debe garantizar la no entrada de roedores u otras plagas al establecimiento.

- e) El establecimiento debe contar con un sistema adecuado de ventilación y mantener el ambiente controlado que asegure las condiciones de la carne.

Esta medida será regulada en proporción al volumen de expendio por la Autoridad Sanitaria Competente.

- f) La iluminación natural o artificial debe ser 400 Lux en todas las áreas, que no de margen a confundir el color de la carne. Se prohíbe utilizar luces rojas.

- g) Las lámparas e instalaciones suspendidas deberán ser protegidas de manera que en caso de ruptura no contamine las carnes o productos cárnicos.

- h) Todos los establecimientos deben estar dotados de agua potable en cantidad suficiente. Su distribución se hará a través de red y los grifos deben ser accionados con dispositivos especiales que eviten toda contaminación.

- i) Los lavamanos deben ser de material liso, resistente, de fácil limpieza, con facilidad para agua caliente superior a 80°C. en todo momento. La cantidad de lavamanos se hará en atención al volumen de expendio en una cantidad de uno (1) por cada diez (10) manipuladores.

En el caso de mercados y establecimientos de abasto, estos dispositivos deben ser colocados en forma que puedan tener acceso a ellos todos los manipuladores o expendedores de carne dentro de la población de uno (1) por cada diez (10) manipuladores.

En los establecimientos de bajo volumen que no cuentan con agua caliente, deberán contar con dispositivos y equipos adecuados para el lavado de manos que garantice una buena higiene.

- j) En los lavamanos deben existir dispositivos para jaboneras y papel toalla o su similar. Se prohíbe el uso de toallas de algodón u otra.
- k) Todos los establecimientos deben contar con retretes en cantidad proporcional al número de manipuladores, 1 por cada 10 manipuladores.
- l) Todos los establecimientos deben contar con una adecuada disposición de agua servidas, a través de alcantarillado público o contar con tratamiento adecuado, que no altere el medio ambiente.
- m) En todo establecimiento debe haber dispositivos adecuados para la disposición de desechos sólidos. Estos dispositivos deben ser de material de fácil limpieza y contar con tapaderas adecuadas.

Los residuos o detritos provenientes del destace, corte y limpieza de las carcasas deben colocarse en bolsas con cierre hermético separado de otros desechos. En lo posible colocarlos en envase separados para su disposición final. Los mismos no serán almacenados por más de 8 horas. Se prohíbe la disposición de estos desechos al medio ambiente, aceras, calles, zaguanes u otros locales de la periferia del establecimiento.
- n) En los establecimientos donde diariamente se trocen, corten y empaquen, deben existir locales separados del área de expendio. En los locales cuyo volumen es de una (1) o dos (2) reses o de uno (1) a dos (2) cerdos; menos de cien (100) aves, se considerarán de bajo volumen. Los establecimientos que procesen más de dos (2) reses hasta cinco (5) y menos de quinientas (500) aves serán considerados como medianos y procesamientos mayores a estos serán de alto volumen. Se podrá manipular en forma que se garantice todas las medidas de higiene y de contaminación.
- o) Los establecimientos donde se procesen volúmenes significativos de carnes y el número de empleados sea mayor a cinco (5), los mismos deben contar con vestidores y baños con dispositivos adecuados para preservar la higiene del personal.

- p) Se prohíbe guardar dentro de los establecimientos rodenticidas, insecticidas o cualquier tipo de producto químico. Los mismos deben colocarse y guardarse en locales apropiados.
- q) Todo establecimiento debe contar con un programa de Control de Plagas debidamente aprobado por la Autoridad Sanitaria y el mismo debe realizarse con una frecuencia apropiada y controles permanentes.
- r) Se prohíbe la presencia de perros, gatos, pájaros u otros animales dentro de los establecimientos.

ARTICULO 49: Los equipos, maquinarias, utensilios, recipientes, envases deben contemplar los siguientes requisitos:

- a) Todo equipo, utensilio, recipientes, envase o maquinaria que se utilice en los procesos necesarios para el expendio de Carnes y Productos Cárnicos, debe garantizar que la carne se mantenga inalterada, conservando sus características organolépticas. El mismo debe ser atóxico, impermeable, resistente a la corrosión, de fácil limpieza y desinfección.

Se prohíbe el uso de recipientes o equipo de madera, a no ser que los mismos estén debidamente revestidos de material adecuado, aprobado por la Autoridad Sanitaria.
- b) Los cuchillos, sierra, chairas y otros deben ser de material inoxidable con mangos cubierto de superficie lisa de fácil limpieza. Se prohíbe el uso de machetes y cuchillos utilizados en otras labores.
- c) Los cuchillos y chairas deben ser portados en cuchilleros al cinto por los manipuladores de carne y éstos deben ser de material de fácil limpieza y desinfección.
- d) Los recipientes deben ser de material resistente a la corrosión, de fácil limpieza. El fabricante debe garantizar la calidad de los mismos. Se prohíbe la colocación de carnes en recipientes que no cumplan con estas disposiciones y que los mismos a pesar de ser de material resistente fueron utilizados en otros fines.
- e) Los recipientes de uso múltiple deben ser de material resistente, de fácil limpieza y desinfección. Los recipientes no recuperables deben resistir las manipulaciones necesarias durante la distribución.

- f) Las mesas bancos en donde se exhiba o corte la carne debe ser de superficie lisa, impermeable, de material atóxico, de fácil limpieza. El uso de zócalos debe mantener una superficie lisa, las juntas deben ser bien tomadas sin ranuras o rajaduras.
- g) Se prohíbe el uso de madera para el picado o corte de carne. De usarse debe ser cubierto con láminas de Durazan o Saniplaz o cualquier otro material que garantice un corte higiénico aprobado por la Autoridad Sanitaria.
- h) El equipo que se utilice en el corte y troceado de carnes debe garantizar en todo momento la no contaminación de la carne. Debe ser de material resistente y que facilite su higienización. Se prohíbe el uso de hachas. Debe utilizarse sierras manuales o eléctricas.

ARTICULO 52: La Higiene, Limpieza, Desinfección y Control de Plagas de los establecimientos de expendio de carne debe cumplir con los siguientes requisitos:

- a) Todos los establecimientos donde se expendan carne o productos cárnicos deberá conservarse en las mejores condiciones de higiene todo el tiempo, en atención al tipo de establecimiento para lo cual fue autorizado.
- b) Antes de incorporar carne o productos cárnicos al establecimiento, el mismo debe estar en completo estado de limpieza, utilizando para ello métodos apropiados sin que se cause contaminación de algún tipo. Los mismos deben ser higienizados cuantas veces sea necesario durante el expendio y ser sometidos diariamente a desinfección.
- c) El equipo, utensilios, envases, pesas, maquinaria que estuvieron en contacto con la carne, también deben ser higienizados, durante y después de cada jornada y sometidos a desinfección.
- d) Los productos químicos utilizados en el lavado y limpieza así como a la desinfección de los establecimientos y equipo deben ser aprobados por la Autoridad Sanitaria Competente y de conocimiento de la Inspección Oficial.
- e) Los establecimientos de expendio de alto volumen deben contar con esterilizadores que garanticen un estado aséptico de los utensilios proporcionales al número de canales que se expendan y colocados en el área de corte y destace.
- f) Queda prohibido mantener carnes y productos cárnicos en el suelo. Los mismos deben ser colocados en envases y recipientes apropiados, o en tarimas higiénicas e impermeables.

- g) Todos los establecimientos quedan obligados a contar con un programa de higienización aprobado por la autoridad sanitaria competente, donde se especifiquen los controles que se realizan en los puntos críticos y las medidas que se adoptan para corregirlos.

ARTICULO 69: Los expendedores y manipuladores de carne deben observar los siguientes requisitos de higiene personal:

- a) Todo manipulador de carne debe ser sometido a exámenes periódicos tal como lo establece la autoridad sanitaria competente y portar su carnet de salud vigente a la vista.
- b) El personal que expende y manipula carne debe vestir ropa de color blanco, limpia, gorro, zapatos y mantenerse con el cabello corto. En caso de usar cabello largo o barba, éste debe ser cubierto con redecillas especiales. Las uñas deben estar recortadas y mantener en todo momento las manos limpias y sin prendas. Se prohíbe el uso de sombreros, gorras deportivas, paños, trapos dentro del establecimiento.
- c) Se prohíbe comer, mascar goma, fumar o cualquier hábito que pueda contaminar las carnes y productos cárnicos así como mantenerse en estado de embriaguez.
- d) Se prohíbe la presencia de manipuladores que presenten lesiones cutáneas, heridas u otras alteraciones de la piel o en las fosas nasales.

CAPITULO III

DE LOS SISTEMAS DE REFRIGERACION, PRESERVACION Y ALMACENAMIENTO DE CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS EN EL EXPENDIO

ARTICULO 79: El único método autorizado de preservación de la carne fresca es la refrigeración. Es obligatorio mantener la carne en un adecuado sistema de refrigeración que garantice en todo momento la inalterabilidad de sus propiedades organolépticas y nutricionales.

ARTICULO 80: Los establecimientos que expenden carne y productos cárnicos 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 permitidos en relación a su capacidad, medida en pies cúbicos.

ARTICULO 92: Los equipos de refrigeración, dentro de su capacidad dada por el fabricante, deben mantener los siguientes rangos de temperatura para las carnes y productos cárnicos así:

- a) Carnes congeladas OQC a - 22QC
- b) Carnes refrigeradas OQC a 3QC
- c) Carnes frescas 4QC a 7QC-
- d) Sub productos cárnicos OQC a - 18QC

PARAGRAFO: Las temperaturas arriba descritas son las que deben tener los productos en sus partes más profundas y no superficialmente. Se exceptúan aquellos sub productos cárnicos que no requieren preservación por el frío.

ARTICULO 102: Los expendedores de carne y productos cárnicos deben exigir del distribuidor la entrega de carne dentro de los rangos antes indicados, los cuales deben ser mantenidos en sus establecimientos de expendio.

ARTICULO 112: En el caso de aves y partes de aves considerados frescos deben recibirse a temperatura que oscilen entre 4QC y 7QC. Las mismas se mantendrán en anaquel dentro de esos rangos de temperatura por 72 horas. Después de este período deberán congelarse y expendirse como carne congelada, dentro del envase del procesador.

ARTICULO 122: No se permitirá la descongelación para expendirse como carne fresca, ni tampoco el retirar los embalajes de las carnes y productos cárnicos del procesador con el fin de reenvasar.

PARAGRAFO: Las carnes en cortes lo mismo que las carnes de aves y otras deben tener la identificación de la planta que las procesó y su fecha, así como el tipo de corte, envasado. Cuando se trate de especies diferentes a bovinos, porcinos y aves se deberá declarar la especie.

ARTICULO 132: No se permite el uso de anaqueles de refrigeración de carnes y productos cárnicos para otros víveres dentro del expendio. Los mismos deben guardarse en envases separados por especie de animales de abasto, haciendo las debidas identificaciones para evitar confundir al consumidor.

ARTICULO 142: En los mercados públicos y carnicerías de bajo volumen, se permitirá el expendio de carnes sin refrigeración cuando la venta se de en un período no mayor de 6 horas, luego de ese período, las carnes deberán preservarse en salmuera seca, refrigeración ó congelación rápida. Estas carnes son para consumo inmediato.

ARTICULO 152: Todos los equipos de refrigeración y congelación deben estar dotados de instrumentos para la medición de temperatura y humedad en lugar visible.

ARTICULO 169: Todos los equipos de refrigeración deberán someterse periódicamente a limpieza y desinfección, utilizando para ello productos aprobados por la Autoridad Sanitaria Competente y que los mismos no dejen residuo alguno de olores, colores u otros nocivos a la salud.

ARTICULO 170: Las cámaras frigoríficas, así como los equipos de refrigeración y congelación deben estar colocados en el expendio en lugares seguros, aislados de todo tipo de contaminación, de fácil accesibilidad, que no den lugar a la proliferación de plagas y que faciliten su limpieza.

CAPITULO IV

DE LAS SALAS DE DESTACE, TROCEADO Y EMPAQUE

ARTICULO 180: Los expendios de carne que realicen tareas concernientes al destace, troceado y empaque de carne en alto volumen, deberán cumplir con lo estipulado para esas tareas en los Decretos N° 62 de enero de 1962, N° 368 de septiembre de 1995, y Resolución N° 29 del 29 de diciembre de 1995, Fundamentados en la Ley 66 del 10 de noviembre de 1947.

CAPITULO V

DE LA DISTRIBUCION DE LA CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS

ARTICULO 190: Sólo podrán expendirse en las carnicerías y mercados públicos carnes y productos cárnicos procedentes de establecimientos o mataderos aprobados, que posean Inspección Sanitaria debidamente autorizados por la División de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria del Ministerio de Salud.

ARTICULO 200: Cuando la carne y vísceras se distribuyan en carcasas o cortes el distribuidor debe dejar en el establecimiento una constancia en la cual se identifique el establecimiento donde se procesaron los animales de abastos, fecha de sacrificio, tipo de corte entregado y temperatura de los mismos, así como el sexo y tipo de carne procesada.

ARTICULO 210: La carne y productos cárnicos deben ser transportada en vehículos refrigerados en atención a lo prescrito para transporte de carne en el Decreto N° 126 de junio de 1979 y 368 de septiembre de 1995.

Queda prohibido en especial el transporte de carnes de aves sin refrigeración.

- ARTICULO 229:** Cuando la distribución de carne se realice en cortes, aunque éstos sean empacados al vacío, deben transportarse en envases adecuados, ya sean cajas de cartón o envases recuperables de plástico o acero inoxidable de fácil limpieza, manteniendo la refrigeración adecuada. Si el reparto es mayor de 2 horas, el vehículo debe contar con equipo de refrigeración o ser isotérmico.
- ARTICULO 239:** Los envases y embalajes donde se distribuye carne y víscera deben tener la identificación del procesador. En el caso de carnes de aves, se debe cumplir con lo que dispone el Decreto NQ 368 de septiembre de 1995 sobre esta materia.
- ARTICULO 249:** Queda totalmente prohibido mantener o colocar carne y vísceras en el piso del vehículo de transporte o utilizar vehículos no apropiados para la distribución de la carne.
- ARTICULO 259:** La distribución a los mercados públicos o de abasto deberá realizarse de manera que la carne esté lo menos expuesta a la temperatura ambiente y protegida con bolsas de plástico, tipo alimentaria, forrando la carcasa o canal, manteniendo un cierre hermético de las mismas. Los mercados públicos deberán contar con cámaras frigoríficas proporcionales al número de locales de expendio que tengan, manteniendo las normas sanitarias establecidas en este Decreto.

CAPITULO VI

DE LA INSPECCION SANITARIA DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE EXPENDIO DE CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS

- ARTICULO 269:** Todos los establecimientos dedicados al expendio de carne y productos cárnicos quedarán sujetos a inspección por parte de funcionarios de la División de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria del Ministerio de Salud, quien será la autoridad que norma y dicte los procedimientos de la inspección.
- ARTICULO 279:** Todos los establecimientos, así como municipios y autoridades locales deben brindar la cooperación necesaria al desempeño de las funciones de los inspectores de División de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria (D.C.A.V.V.), tal como lo dispone el Código Sanitario.
- ARTICULO 289:** Las normas de inspección serán basadas en principio del método de Análisis de Riesgo y Puntos Críticos de Control diseñado de acuerdo al volumen de expendio de los establecimientos.
- ARTICULO 299:** Los establecimientos de expendio de carne tanto de alto, mediano y bajo volumen quedan bajo la inspección del Departamento de Higiene y Control de la División de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria (D.C.A.V.V.) del Ministerio de Salud.

ARTICULO 309: Los cargos adicionales que se ocasionen como resultado de la inspección en materia de análisis de laboratorio u otro, correrán a costo del expendio. Estos exámenes se realizarán en los casos en que se presenten quejas, denuncias o cuando el establecimiento no presente documentos adecuados de la procedencia de la carne.

CAPITULO VII

DE LAS SANCIONES

ARTICULO 319: Las infracciones al siguiente Decreto serán sancionadas de acuerdo a lo que dispone el Código Sanitario para tales fines.

ARTICULO 329: Los pagos de multas serán remitidos al Tesoro Nacional mediante documento confeccionado para ello y los mismos deberán ser pagados en las respectivas Regiones de Salud de la División de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria (D.C.A.V.V.) en donde fuera cometido el ilícito, y estos fondos sólo podrán ser administrados y autorizado su uso de acuerdo a los procedimientos señalados para apoyar las actividades que realiza la División de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria (D.C.A.V.V.) en la región respectiva.

ARTICULO 349: Las Direcciones Regionales de Salud quedan facultadas por intermedio de la División de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria (D.C.A.V.V.), Departamento de Higiene y Control de Alimentos a tomar cualquier decisión de cierre o cancelación del expendio previo análisis y estudio de la situación de riesgo para la salud que ocasiona la pérdida de condiciones sanitarias.

ARTICULO 359: Este Decreto deroga cualquier disposición que le sea contraria en materia de expendio de carnes y productos cárnicos.

ARTICULO 369: Este Decreto comenzará a regir a partir de su promulgación.

PUBLIQUESE Y CUMPLASE

Dado en la ciudad de Panamá, a los doce días del mes de agosto de mil novecientos noventa y siete (1997).

ERNESTO PEREZ BALLADARES
Presidente de la República

AIDA LIBIA MORENO DE RIVERA
Ministra de Salud