

**REPÚBLICA DE PANAMÁ  
MINISTERIO DE SALUD**

**DECRETO EJECUTIVO N.º 255**  
De 27 de Junio de 2019



Que reglamenta sanitariamente el procesamiento, almacenamiento, distribución, expendio y transporte de carnes y productos cárnicos 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 la República 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, las disposiciones del Código Sanitario se aplicarán 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 el Decreto de Gabinete N.º 1 de 15 de enero de 1969 crea 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 la reglamentación sanitaria, en especial, el Decreto Ejecutivo N.º 333 de 12 de agosto de 1997 debe ser actualizado bajo un enfoque basado en el riesgo, de manera que se garantice la inocuidad de la carne y de los productos cárnicos destinados al consumo humano en el territorio nacional;

Que el proceso, expendio, almacenamiento y distribución de carnes y productos cárnicos es considerado 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 un Permiso Sanitario de Operación, tal y como lo establece el Decreto Ejecutivo N.º 1842 de 5 de diciembre de 2014;

Que el Decreto Ejecutivo N.º 1768 de 13 de noviembre de 2014 establece las disposiciones generales sobre prácticas de higiene en alimentos no procesados y semiprocesados, incluyendo el almacenamiento y el transporte de dichos productos, para garantizar alimentos inocuos y aptos para el consumo humano;

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

Que es importante reglamentar la inspección, vigilancia y control de los establecimientos especializados en operaciones relacionadas con la carne y productos cárnicos y establecer los requisitos sanitarios que se deben cumplir para la comercialización de los mismos en el país;

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 para dar cumplimiento a lo preceptuado por el Código Sanitario;

Que de conformidad con el Decreto N.º 75 de 27 de febrero de 1969, al Ministerio de Salud le corresponde mantener actualizada la legislación que regula las actividades del sector salud,

### **DECRETA:**

## **TÍTULO ÚNICO DISPOSICIONES GENERALES**

### **CAPÍTULO I OBJETO, ÁMBITO DE APLICACIÓN Y GLOSARIO**

**Artículo 1.** El presente Decreto Ejecutivo tiene por objeto reglamentar sanitariamente el almacenamiento, la distribución, el expendio y el transporte de carnes y productos cárnicos 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 estos establecimientos.

**Artículo 2.** Lo establecido en este Decreto Ejecutivo será de aplicación a toda persona natural o jurídica, pública o privada que desarrollen actividades tales como el destace, almacenamiento, distribución y expendio, así como el transporte de carnes y productos cárnicos, en todas las carnicerías y establecimientos de depósitos, distribución, transporte, súper centro, supermercados, ferias, mercados públicos y privados, abarroterías y minisúper del país, entre otros, quienes son responsables de garantizar su inocuidad y salubridad en todas las etapas de la cadena alimentaria.

**Artículo 3.** Para los efectos de este decreto las palabras, frases, nombres y términos, ya sea en masculino o femenino tendrán el siguiente significado:

1. Almacenamiento: Proceso asociado con la acción de depositar y guardar alimentos, en un espacio adecuado para conservar y mantener las propiedades durante el mayor tiempo posible y que estén protegidos.
2. Animales de abasto: Todas las especies de animales de consumo para el hombre.
3. Autoridad sanitaria competente: Es el Departamento de Protección de Alimentos encargada de hacer cumplir lo dispuesto en este Decreto, en todo lo que respecta al destace, troceo, empaque, almacenamiento, distribución, expendio y al transporte de alimentos.
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 aceptadas internacionalmente.
6. Canal: Unidad cárnica primaria que resulta de la insensibilización, desangrada, descuerada, eviscerada, con la cabeza cortada a nivel de la articulación atlanto-occipital, sin órganos genitales externos, los miembros anteriores y posteriores estarán cortados a nivel de las articulaciones carpo-metacarpo y tarso-metatarso.



7. Carne: Es la musculatura esquelética de los animales de abasto con o sin estructura ósea así como los tejidos grasos y membranas, aponeurosis y tejido conectivo que forman parte del músculo.
8. Carne fresca: Carne que aparte de haber sido refrigerada, no ha recibido ningún efecto de conservación u otro tratamiento.
9. Carnicería: Establecimiento autorizado por el Ministerio de Salud, a través del Departamento de Protección de Alimentos, para el proceso de canales (carne bovina, porcina, aviar, ovina y bufalina) y venta al público de las carnes, vísceras y sus subproductos.  
  
Las carnicerías deben tener mesa de acero, pesa, nevera dónde exhibir los cortes, lavamano con capacidad, congelador para cada tipo de carne con capacidad para el volumen de proceso, bandeja de acero inoxidable, mampara de tubo galvanizado donde se guindan los cuartos (1/4) de res, gancho de acero inoxidable, utensilios de acero inoxidable (chaira, cuchillo, hacha con mangos de plástico) y tinaco con tapa de tamaño adecuado al volumen de desechos.
10. Congelación: Sistema adecuado de congelación en la preservación de las carnes, en que el centro térmico del producto haya alcanzado una temperatura de  $-18^{\circ}\text{C}$  o más fría.
11. Destace o corte: Toda división de cualquier canal o parte de la esta.
12. Departamento de Protección de Alimentos (DEPA) del Ministerio de Salud: Encargado de todo lo relacionado con alimentos.
13. Dirección General de Salud Pública: la Dirección General de Salud del Ministerio de Salud.
14. Distribución: Conjunto de actividades de intermediación entre los procesadores y el consumidor final.
15. Establecimiento de expendio de carnes: 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, autorizado por la autoridad competente del Ministerio de Salud.
16. Inocuidad de los alimentos: Garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.
17. Inspección oficial: Acto realizado por personal del Departamento de Protección de Alimentos (DEPA), debidamente autorizados.
18. Manipulador de alimento: Individuo que realiza funciones de corte, empaque, pesado y otras análogas, dentro de un establecimiento de productos cárnicos.
19. Maduración: Proceso de reposo al que se somete a la carne para su añejamiento progresivo, en ambientes de temperatura y humedad controladas durante un periodo prolongado de tiempo.
20. Materia prima: Toda sustancia o mezcla de sustancia 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 realizan intercambio de productos y servicios, de venta al detal y/o al por mayor, cumpliendo las condiciones higiénico sanitarias.
22. Ministerio de Salud: El Ministerio de Salud de la República de Panamá.



23. Permiso sanitario de operación: Documento otorgado por la autoridad competente del Ministerio de Salud, donde se hace constar que el establecimiento reúne todas las condiciones sanitarias para operar en el expendio de carnes.
24. Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES): Sistema documentado para garantizar la limpieza del personal, las instalaciones, los equipos e instrumentos y en caso necesario, su desinfección para alcanzar niveles especificados antes de las operaciones y en el curso de las mismas.
25. Productos cárnicos: Todo producto que en su elaboración se utilice la carne, como materia prima, ya sea en su totalidad o en parte.
26. Refrigeración: Sistema adecuado de frío en la preservación de las carnes, en temperatura de 0° a 4° C.
27. Sección de Análisis y Registro Sanitario de Alimentos: Sección del Departamento de Protección de Alimentos, encargado del control sanitario.
28. Tenderización: Agregar a las carnes sales y fosfatos, por medio de inyecciones, masaje o inmersión de agua.
29. Vísceras comestibles: Los órganos y otras estructuras del organismo animal cuyo estado normal pueden ser de consumo humano.

## **CAPÍTULO II**

### **REQUISITOS SANITARIOS DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y EXPENDIO DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS PARA OPERAR EN EL TERRITORIO NACIONAL**

**Artículo 4.** Todo establecimiento o carnicería que se dedique al almacenamiento, destace, distribución y expendio de carnes y productos cárnicos debe:

1. Obtener el Permiso Sanitario de Operación expedido por la autoridad sanitaria competente, una vez los profesionales y técnicos del Departamento de Protección de Alimentos verifiquen mediante inspección sanitaria que se cumplen con los requisitos sanitarios que permiten el desarrollo de la actividad.
2. El Permiso Sanitario de Operación tiene el término de vigencia que le establezca la norma de salud pública vigente, relacionada con las actividades de alto riesgo público por sus implicaciones a la salud o al medio ambiente.
3. El Permiso Sanitario de Operación es de carácter personalísimo e intransferible y debe mantenerse en un lugar visible al público.
4. El Permiso Sanitario de Operación será suspendido y/o retirado por la autoridad sanitaria competente 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 para la cual fue autorizado.
5. En el caso de Mercados Municipales o Privados, infraestructuras en forma colectiva, le corresponde tanto a la administración de dichos locales, como a los establecimientos que expenden carnes y productos cárnicos, tramitar el Permiso Sanitario de Operación y cumplir con todos los requisitos que se estipulan en este Decreto y disposiciones sanitarias.
6. Cuando se trate de establecimientos de procesamiento de productos cárnicos deberán tener Permiso Sanitario de Operación para el proceso, almacenamiento y/o distribución de carnes y productos cárnicos.
7. Cuando se trate de supermercados, el Permiso Sanitario de Operación debe especificar todas las actividades de alto riesgo público, que está realizando el



establecimiento y la inspección sanitaria será realizada por los técnicos del Departamento de Protección de Alimentos.

8. Cuando se trate de minisúper con carnicerías la Constancia de Inspección Sanitaria debe especificar todas las actividades de interés sanitario que está realizando el establecimiento y la inspección sanitaria será realizada por los técnicos del Departamento de Protección de Alimentos y/o los técnicos de Saneamiento Ambiental, según lo disponga la autoridad sanitaria local.
9. Cuando se trate de minisúper sin carnicería la misma será competencia del Departamento de Saneamiento Ambiental.

**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 de plagas o de contaminantes químicos, físicos o microbiológicos, así como de otras sustancias objetables durante la manipulación, el almacenamiento, el expendio y/o distribución.
2. Estar acondicionados exclusivamente para expender y/o distribuir carnes y productos cárnicos, por lo que las superficies de contacto con los alimentos, los equipos y los utensilios deben ser usados únicamente para esta actividad.
3. Tener anaqueles los cuales serán utilizados únicamente para carnes y productos cárnicos.
4. Se exige que en anaqueles exista la debida separación de las carnes de las diferentes especies de animales de consumo humano, en bandejas u otros dispositivos apropiados, en atención al tipo de carne a expender.
5. 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.
6. El expendio de carne fresca refrigerada debe estar separada del expendio de los productos cárnico.
7. Deben estar completamente delimitado y protegido de la intemperie y otras actividades que generan contaminación cruzada. Solo podrán ingresar a esta área personas con certificados de salud, carné de manipulador vigente y vestimenta adecuada.
8. Se prohíbe guardar dentro de los establecimientos rodenticidas, insecticidas o cualquier tipo de producto químico. Los mismos deben colocarse y guardarse en locales apropiados, rotulados y bajo llave, con sus respectivos registros de entrada y salida por el personal designado.
9. Los productos higiénicos destinados para la limpieza y desinfección deben contar con su respectivo Registro Sanitario vigente, otorgado por el Departamento de Protección de Alimentos.
10. Todo establecimiento debe contar con un programa 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.
11. Se prohíbe la presencia de animales dentro de los establecimientos.

**Artículo 6.** Los establecimientos donde se expenden y/o distribuyen carnes y productos cárnicos deben cumplir los siguientes requisitos en cuanto a edificaciones:



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 centímetros hacia sumideros dotados de rejillas o protegidos que permitan evacuar el agua con facilidad.

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 la entrada de plagas. Estos sumideros deben construirse de manera que la limpieza diaria no se dificulte.

2. 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 (curvatura sanitaria) para facilitar la limpieza, desinfección y evitar el depósito de suciedad, que favorezcan la contaminación.
3. De usar zócalos, las uniones de estos deben hacerlas 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 y productos cárnicos.
4. El techo debe ser de material resistente y de fácil limpieza y desinfección, totalmente cerrado que no permita la presencia de plagas.
5. Las puertas deben ser de material que no se deteriore o cubiertas con láminas de material impermeable, lisa, resistente, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.

El sistema de cierre de las mismas debe garantizar la no entrada de roedores y otras plagas al establecimiento y evitar la acumulación de suciedad.

6. Contar con un sistema adecuado de ventilación y mantener el ambiente controlado que asegure las condiciones de la carne y productos cárnicos.
7. La iluminación natural o artificial debe ser de doscientos veinte (220) unidades lux, como mínimo y 550 lux como máximo, en todas las áreas, que no de margen a confundir el color de la carne. Se prohíbe utilizar luces rojas.
8. Las lámparas e instalaciones suspendidas deberán ser protegidas de manera que en caso de ruptura no contamine las carnes o productos cárnicos, no se permite cables colgando sobre las zonas de procesamiento y expendio.
9. 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, su distribución se hará a través de red y los grifos deben ser accionados con dispositivos especiales que eviten toda contaminación.
10. Los lavamanos deben ser de acción no manual, de material liso, resistente, de fácil limpieza, con facilidad para agua potable, agua caliente en todo momento y contar con un equipo de desinfección de manos. La cantidad de lavamanos se hará en atención al volumen de expendio en una cantidad de uno (1) por cada diez (10) manipuladores.
11. 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.
12. En el caso de mercados, 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.

13. Los establecimientos de expendio 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.
14. En los lavamanos deben existir dispositivos para dispensar jabón líquido desinfectante y papel toalla o secador de aire; rótulos que le indiquen al trabajador como lavarse las manos y con depósitos de basura provistos de tapadera, de operación no manual. Se prohíbe el uso de toallas de algodón y otras.
15. Contar con servicios sanitarios (inodoros y lavamanos) separados e identificados según 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. Se debe contar como mínimo de uno (1) por cada veinte (20) hombres o fracción de veinte y uno por cada quince (15) mujeres o fracción de quince.
16. Contar con una adecuada disposición de aguas servidas (desechos líquidos) a través de alcantarillado público o contar con tratamiento adecuado que no altere el medio ambiente y con trampas de grasa adecuadas, según personal idóneo.
17. 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 remoción de los residuos deben ser lisos, de material resistente, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección, con tapadera para evitar que atraigan plagas, de pedal, estar debidamente rotulados y mantenerse en buen estado para evitar derrames.
18. Los residuos o detritos provenientes del destace, corte y limpieza de las canales deben colocarse en bolsas con cierre hermético separado de otros desechos, en lo posible colocarlos en envase separados para su disposición final, deben ser removidos lo más pronto posible, para no afectar la inocuidad de la carne y productos cárnicos y evitar que constituyan una posible fuente de peligros para la salud humana, los mismos no serán almacenados por más de ocho (8) horas.
19. Contar con un área o compartimento especial y separado para la disposición temporal de la basura hasta el momento en que es retirada y trasladada al destino final. Este cubículo, compartimento o tinaquera debe contar con puerta, techos, ventilación y un sumidero para evitar el acceso a las plagas o pepenadores. Debe mantener la limpieza sin contaminar el ambiente, las aguas servidas producto del lavado del mismo deben canalizarse hacia el sistema de alcantarillado y en ningún momento hacia el sistema pluvial, aceras, calles, zaguanes u otros locales de la periferia del establecimiento.
20. Los locales cuyo volumen es de un (1) bovino uno (1) a dos (2) cerdos y menos de cien (100) aves, se consideran de bajo volumen. Los establecimientos que procesen más de un (1) bovino, hasta cinco (5) cerdos y menos de quinientas (500) aves serán considerados de mediano volumen y procesamientos mayores de estos serán considerados de alto volumen.
21. En los establecimientos donde diariamente se trocen, corten y empaquen deben existir locales separados del área de expendio. Se debe manipular en forma que se garanticen todas las medidas de higiene.

**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, utensilios, recipiente, envase o maquinaria que se utilice en los procesos necesarios para el expendio de carnes y productos cárnicos, deben 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.
2. Se prohíbe el uso de recipientes o equipos de madera.
3. Los cuchillos, sierra, chairas y otros deben ser de material inoxidable con mangos cubiertos de superficies lisa de fácil limpieza y desinfección. Se prohíbe el uso de pieza de madera para picar, machetes y cuchillos utilizados en otras labores.
4. Se prohíbe mantener en el área de destace y manipulación la presencia de elementos contaminantes tales como piedra de amolar, limas, entre otros.
5. Los cuchillos y chairas deben ser portados en los cuchilleros al cinto por los manipuladores de carne y estos deben ser de material de fácil limpieza y desinfección.
6. 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 los mismos a pesar de ser de material resistente fueron utilizados en otros fines. Además no deben colocar los productos cárnicos de manera que estén en contacto directo con la superficie de estos recipientes o canastas, los mismos deben estar cubiertos por bolsa plástica de buen tamaño, de manera que cubra el interior del recipiente o canasta.
7. Se deben utilizar canastas bases, carritos de acero inoxidable u otros dispositivos claramente identificados, los cuales estarán siempre en contacto con el piso, de colores claros, diferentes a las canastas que se utilizan para contener carnes y productos cárnicos.
8. 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 las distribuciones.
9. Todos los recipientes, canastas, bolsas u otros materiales en contacto con los alimentos deben contar con sus respectivas fichas técnicas, que certifiquen su uso aprobado para alimentos.
10. La carne debe ser exhibida en sistemas de refrigeración, verificando el tiempo y temperatura de refrigeración.
11. El equipo que se utilice en el corte y troceado de carne debe garantizar en todo momento la no contaminación de la carne y productos cárnicos. Debe ser de material resistente y que facilite su higienización (Durazan o Saniplaz). Se prohíbe el uso de hachas. Debe utilizarse sierras manuales o eléctricas.

**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 y el material de envase sobre tarimas adecuadas, con el espacio suficiente que facilite las operaciones de inspección y limpieza, que permita la circulación adecuada del aire y eviten la contaminación cruzada. Se recomienda contar con una distancia mínima de 15 cm sobre el piso y estar separadas por 50 cm como mínimo de la pared y a 1.5 m del techo.
2. Condiciones que eviten el deterioro de los alimentos, mediante el control de la temperatura y la humedad relativa.
3. Eviten el acceso y el anidamiento de plagas.



4. Utilizar tarimas adecuadas de fácil limpieza y desinfección.
5. No se permitirá el uso de los contenedores de transporte para almacenamiento, ni para procesar carnes y productos cárnicos.
6. Realizar la rotación efectiva de la mercancía (existencia) según el orden de llegada (primera entrada primera salida).

**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 deberá conservarse en las mejores condiciones de higiene todo el tiempo, en atención al tipo de establecimiento para lo cual fue autorizado.
2. 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 limpieza y desinfección.
3. Las superficies de contacto, el equipo, utensilios, envase, pesas, máquinas que estuvieron en contacto con la carne, también deben ser higienizados, antes, durante y después de cada jornada y sometidos a desinfección.
4. Los productos higiénicos utilizados en el lavado, limpieza y desinfección de los establecimientos y equipos, deben ser aprobados por la autoridad sanitaria competente y de conocimiento de la inspección oficial. Estos productos higiénicos no deben estar dentro del área de procesamiento de la carnicería.
5. 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.
6. Queda prohibido mantener carnes y productos cárnicos en el piso, dentro de lavamanos, en fregadores, en tinas de lavar, ni a temperatura ambiente. Los mismos deben ser colocados en envases y recipientes apropiados, sobre tarimas higiénicas e impermeables o canastas bases.
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 de salud, tal como lo establece la autoridad sanitaria competente, y portar el carné de salud y de capacitación vigente (manipulador) 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 debe vestir ropa de color blanco o color pastel, limpia, gorro, zapatos cerrados y mantenerse con el cabello corto. En caso de usar cabello largo o barba, estos deben ser cubiertos con redecillas especiales, las uñas deben estar limpias, recortadas, sin esmalte y mantener en todo momento las manos limpias y sin prendas.



4. Utilizar delantal blanco o de colores pasteles, uniforme, zapato cerrado, gorra desechable tipo cirugía con elástico en el borde y cuando proceda ropa protectora (delantal plástico) y mascarilla. 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, fumar, escupir o cualquier hábito que pueda contaminar las carnes y productos cárnicos así como ingerir bebidas alcohólicas o mantenerse en estado de embriaguez.
6. Todo manipulador de alimentos, con síntomas respiratorios que esté en contacto con la carne y/o productos cárnicos debe utilizar mascarillas para evitar la contaminación de los mismos o deberá ser retirado del área de trabajo.
7. Taparse la boca y la nariz al momento de toser o estornudar, lo que se denomina en Medicina Etiqueta Respiratoria.
8. Se prohíbe la presencia de manipuladores que presenten lesiones o heridas contaminadas en la piel, uñas, o infecciones en las fosas nasales, oídos y ojos.
9. El establecimiento comercial debe garantizar que sus colaboradores (expendedores, manipuladores y demostradores) estén previamente capacitados en los aspectos relacionados con las buenas prácticas de higiene, buenas prácticas de manufactura, procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (limpieza y desinfección) manejo de equipos y operaciones de proceso específicas desarrolladas en los establecimientos. Debe realizarse evaluaciones sobre la eficacia del programa de capacitación y realizar los ajustes correspondientes a los manuales (HACCP, BPM y SSOP).
10. El personal que manipule y expendan la carne y productos cárnicos será exclusivo para esta actividad.

**Artículo 11.** Solo podrán expendirse en las carnicerías de supermercados y mini súper, mercados públicos y privados, carnes y productos cárnicos procedentes de establecimientos o mataderos aprobados por la autoridad competente.

### **CAPÍTULO III DE LOS SISTEMAS DE REFRIGERACIÓN, PRESERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS EN EL EXPENDIO**

**Artículo 12.** El único método 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.

**Artículo 13.** Los establecimientos que almacenan, distribuyen y/o 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 de temperatura permitidos en relación a su capacidad, medida en centímetros cúbicos.

**Artículo 14.** 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:

1. Carnes congeladas - 18° C
2. Carnes frescas refrigeradas 0° a 4° C
3. Productos cárnicos congelados -18° C
4. Productos cárnicos refrigerados 0° a 4° C



**Artículo 15.** Las temperaturas, señaladas en el artículo anterior, son las que deben tener los productos en sus partes más profundas (en el centro térmico del producto) y no superficialmente; se exceptúan aquellos productos cárnicos que no requieren preservación por el frío.

**Artículo 16.** La vida útil de la carne refrigerada no podrá superar las 120 horas (5 días) a partir del procesamiento de la canal. Después de este periodo deberán congelarse y expendirse como carne congelada dentro del envase del procesador.

**Artículo 17.** Los expendedores de carne y productos cárnicos deben exigir del distribuidor la entrega de estos alimentos dentro de los rangos antes indicados. Los rangos de temperatura deben ser mantenidos en sus establecimientos de expendio.

**Artículo 18.** En el caso de aves y partes de aves considerados frescos deben mantenerse a temperatura que oscilen entre 0 a 4° C. Las mismas se mantendrán en anaquel dentro de esos rangos de temperatura por 120 horas (5 días). Después de este periodo deberán congelarse y expendirse como carne congelada dentro del envase del procesador debidamente autorizado por la autoridad competente y cumplir con las normas de registro sanitario vigente.

**Artículo 19.** No se permitirá la descongelación de la carne y productos cárnicos (nacional o importada) para expendirse como carne fresca refrigerada, ni tampoco el retirar los embalajes del procesador de las carnes y productos cárnicos con el fin de trocear y/o reenvasar.

**Artículo 20.** Las carnes nacionales y/o importadas en cortes, lo mismo que las carnes de aves y otras, deben tener en idioma español la identificación de la planta que las procesó, la fecha de sacrificio, la fecha de empaque, la fecha de vencimiento, el tipo de corte, el proceso al que se sometió y el porcentaje de absorción de agua. Cuando se trata de especies diferentes a bovinos, porcinos y aves se deberá declarar la especie.

**Artículo 21.** El importador y/o distribuidor podrá vender o comercializar carnes congeladas en plantas de proceso. Para el expendio de venta al detal en mercados públicos o privados, supermercados, mini súper, y otro establecimiento de expendio de carnes y productos cárnicos, podrá venderse o comercializarse siempre y cuando estos cuenten con el equipo apropiado que permita mantener la temperatura de congelación, la misma debe venderse congelada, a temperatura de -18°C.

**Artículo 22.** Los supermercados deben garantizar que las carnes y productos cárnicos que compran congelados (nacionales o importados) se venderán congelados y debidamente etiquetados en el expendio, para lo cual deben disponer de equipos de congelación que mantengan el producto con una temperatura de -18°C. Asimismo los establecimientos comerciales que destacen, almacenen, distribuyan y expendan, así como quienes transporten carnes y productos cárnicos congelados deberán tener el equipo de congelación que mantenga las carnes y productos cárnicos con una temperatura de -18°C.

**Artículo 23.** Todo expendedor de carnes y productos cárnicos debe mantener las facturas correspondientes, las cuales deben cumplir con las normas jurídicas de facturación y origen del producto. Quienes no cumplan serán sancionados de conformidad con el Código Sanitario.

**Artículo 24.** 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 para consumo humano, haciendo las debidas identificaciones para evitar confundir al consumidor.

**Artículo 25.** Todos los equipos de refrigeración y congelación deben estar dotados de instrumentos para la medición de temperatura y humedad en lugar visible (lectura de reloj



digital). Los dispositivos de registro de la temperatura deben ser calibrados e inspeccionados como mínimo cada año.

**Artículo 26.** 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 y otros nocivos a la salud.

**Artículo 27.** Las cámaras frigoríficas así como los equipos de refrigeración y congelación deben estar colocados en el expendio en lugares seguros, que faciliten su limpieza y no permitan la proliferación de plagas.

**Artículo 28.** El establecimiento debe tener un sistema que asegure el control eficaz de la temperatura. La autoridad competente solicitará al momento de la inspección los registros de temperatura.

**Artículo 29.** Los productos cárnicos de devolución deberán ser identificados y almacenados por separado, en lugares adecuados, separados de las carnes y productos cárnicos para el expendio.

#### **CAPÍTULO IV**

##### **DE LAS SALAS DE DESTACE, TROCEADO Y/O EMPAQUE DE PRODUCTOS CÁRNICOS**

**Artículo 30.** Los establecimientos que se dedican al destace, troceado y/o empaque de carnes y productos cárnicos deben cumplir con los siguientes requisitos sanitarios:

1. Obtener el Permiso Sanitario de Operación y la Certificación de Planta expedido por la autoridad sanitaria competente, los cuales son de carácter personalísimo e intransferible.
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 centímetros, 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 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 el depósito de suciedad.
5. De usar zócalos, las uniones de estos deben hacerlas 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.
6. El techo debe ser de material resistente y fácil limpieza y desinfección, totalmente cerrado que no permita la presencia de plagas.
7. Las puertas deben ser de material que no se deteriore o cubiertas con láminas de material impermeable, lisa, resistente, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. El sistema de cierre de las mismas debe garantizar la no entrada de roedores y otras plagas al establecimiento y evitar la acumulación de suciedad.



8. Contar con un sistema adecuado de ventilación y mantener el ambiente controlado que asegure las condiciones de la carne.
9. La iluminación natural o artificial debe ser de doscientos veinte (220) unidades lux, como mínimo y 550 lux, como máximo, en todas las áreas que no de margen a confundir el color de la carne. Se prohíbe utilizar luces rojas.
10. Las lámparas e instalaciones suspendidas deberán ser protegidas de manera que en caso de ruptura no contamine las carnes o productos cárnicos.
11. 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.
12. Los lavamanos deben ser de acción no manual, de material liso, resistente, de fácil limpieza, con facilidad para agua potable, agua caliente en todo momento y contar con un equipo de desinfección de manos.
13. 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.
14. En los lavamanos deben existir dispositivos para dispensar jabón líquido desinfectante y papel toalla o su similar. Se prohíbe el uso de toallas de algodón y otras.
15. Contar con inodoros separados e identificados según 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.
16. Contar con una adecuada disposición de agua servidas, a través de alcantarillado público o contar con tratamiento adecuado que no altere el medio ambiente y con trampas de grasa adecuadas, según personal idóneo.
17. 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 absorbente, de fácil limpieza y desinfección, con tapadera para evitar que atraigan plagas, de pedal, estar debidamente rotulados y mantenerse en buen estado para evitar derrames.
18. Los residuos o detritos provenientes del destace, corte y limpieza de las canales deben colocarse en bolsas con cierre hermético separado de otros desechos, en lo posible colocarlos en envase separados para su disposición final, deben ser removidos lo más pronto posible, para no afectar la inocuidad de los alimentos, los mismos no serán almacenados por más de ocho (8) horas.
19. Contar con un área o compartimento especial y separado para la disposición temporal de la basura hasta el momento en que es retirada y trasladada al destino final. Este cubículo, compartimento o tinaquera debe contar con puerta, techos, ventilación y un sumidero, para evitar el acceso a las alimañas o pepenadores. Mantener la limpieza sin contaminar el ambiente, las aguas servidas producto del lavado del mismo deben canalizarse hacia el sistema de alcantarillado y en ningún momento hacia el sistema pluvial, aceras, calles, zaguanes u otros locales de la periferia del establecimiento.
20. Los locales cuyo volumen es de un (1) bovino, uno (1) a dos (2) cerdos y menos de cien (100) aves, se consideran de bajo volumen. Los establecimientos que procesen más de un (1) bovino, hasta cinco (5) cerdos y menos de quinientas (500) aves serán



considerados de mediano volumen y procesamientos mayores de estos serán considerados de alto volumen.

21. En los establecimientos donde diariamente se trocen, corten y empaquen, deben existir locales separados del área de expendio y se debe manipular en forma que se garanticen todas las medidas de higiene.
22. Estar acondicionados exclusivamente para el destace, troceo, empaque y/o distribución de carnes y productos cárnicos, por lo que los equipos y los utensilios debe ser usado únicamente para esta actividad.
23. Las áreas para el destace, troceo y/o empaque, deben estar completamente delimitada y protegida de la intemperie y otras actividades que generan contaminación cruzada. Solo podrán ingresar a esta área personas con certificados de salud, carné de manipulador vigente y vestimenta adecuada.
24. Se prohíbe guardar dentro de los establecimientos rodenticidas, insecticidas o cualquier tipo de productos químicos. Los mismos deben colocarse y guardarse en locales apropiados, rotulados y bajo llave, con sus respectivos registros de entrada y salida por el personal designado.
25. Los productos higiénicos destinados para la limpieza y desinfección deben contar con su respectivo registro sanitario vigente, otorgado por el Departamento de Protección de Alimentos. Estos productos higiénicos no deben estar dentro del área de procesamiento.
26. Contar con un programa 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.
27. Se prohíbe la presencia de animales dentro de los establecimientos.

**Artículo 31.** Las salas de destace, troceo y/o empaque de carnes y productos cárnicos deben cumplir con la implementación de Buenas Prácticas de Higiene, Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) y Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), en atención con las normas sanitarias vigentes.

**Artículo 32.** Los envases y envoltorios utilizados para cubrir los cortes de carne deben ser de uso alimentario y estar autorizados por la autoridad competente, estarán almacenados de forma que se asegure su higiene antes y durante su utilización y no pueden ser reutilizados. No se permite arrojar o depositar desperdicios en el suelo.

**Artículo 33.** El material de envasado debe ser resistente que ofrezca una protección apropiada contra la contaminación y evitar el deterioro del producto. Los envases de los productos deberán ser lo suficientemente resistente para proteger de las condiciones mecánicas, químicas y térmicas que puedan sufrir durante la distribución normal.

**Artículo 34.** Cuando la carne y víscera se distribuyen en canales o cortes, el distribuidor debe entregar en el establecimiento el documento donde se identifique la procedencia de los animales sacrificados para consumo humano, establecimiento donde se sacrificaron y procesaron los animales para el consumo humano, fecha de sacrificio, tipo de corte entregado y temperatura de los mismos así como el sexo y tipo de carne procesada.

**Artículo 35.** 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, manteniendo la refrigeración adecuada.

**Artículo 36.** Los establecimientos que realizan tenderización de carnes deberán estar autorizados por la autoridad competente para esta actividad, sólo podrá realizarse en



productos empacados y debe declararse en la etiqueta el proceso, los productos aplicados y el porcentaje de agua o sustancia utilizada que se le agregó.

**Artículo 37.** Queda prohibido mantener o colocar carne y vísceras en el piso del establecimiento.

**Artículo 38.** Los empaques y embalajes donde se distribuye carne y víscera deben tener la identificación del procesador y el destino final. En el caso de carne de aves se debe cumplir con lo dispuesto en las normas sanitarias vigentes.

**Artículo 39.** La entrega de productos cárnicos en los mercados públicos, privados o de abasto deberá realizarse de manera higiénica y expedita, manteniendo los siguientes rangos de temperatura: carnes congeladas - 18° C, carnes frescas refrigeradas 0° a 4° C, productos cárnicos congelados -18° C, productos cárnicos refrigerados 0° a 4° C., protegida la canal y se colocarán inmediatamente en las cámaras de refrigeración.

**Artículo 40.** Los mercados públicos y privados deberán contar con cámaras frigoríficas proporcionales al volumen de expendio que tengan, cumpliendo las normas sanitarias vigentes.

**Artículo 41.** 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 DISTRIBUCIÓN Y EXPENDIO DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS**

**Artículo 42.** Todos los establecimientos dedicados al expendio de carne y productos cárnicos quedarán sujetos a inspección sanitaria por parte de funcionarios del Departamento de Protección de Alimentos del Ministerio de Salud.

**Artículo 43.** 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 del Departamento de Protección de Alimentos (DEPA), autoridades o personal de salud autorizado, tal como lo dispone el Código Sanitario.

**Artículo 44.** Las inspecciones oficiales serán basadas en las normas sanitarias vigentes de Buenas Prácticas de Higiene, Buenas Prácticas de Manufactura y Procedimientos Estandarizados de Limpieza y Desinfección (SSOP).

**Artículo 45.** Los cargos adicionales que se ocasionen como resultado de la inspección en materia de análisis de laboratorio u otro, correrán a costo del establecimiento de expendio, estos exámenes se realizarán en los casos en que se presentasen, Enfermedades Transmitidas por los Alimentos, quejas, denuncias, de oficio o cuando el establecimiento no presente documentos adecuados de la procedencia de la carne y se dude de su inocuidad.

## **CAPÍTULO VI**

### **DE LOS TRANSPORTES DE LAS CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS**

**Artículo 46.** La carne y productos cárnicos deben ser transportadas en vehículos que tengan un adecuado sistema de refrigeración con lectura digital visible, que permita verificar y mantener la temperatura adecuada; los mismos deben estar autorizados mediante el documento oficial otorgado por el Ministerio de Salud, el cual debe ser presentado por el transportista cada vez que le sea requerido por la autoridad competente.

**Artículo 47.** 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 estos alimentos, revestidos con láminas de acero inoxidable y provisto con tarimas plásticas para evitar el deterioro y la contaminación de estos productos y sus envases.
2. Los vehículos de transporte deben mantenerse en buen estado, estar limpios y desinfectados con productos no aromatizados, aprobados por la autoridad competente.
3. No se debe utilizar el transporte de carne y productos cárnicos para transportar animales vivos, ni otras mercancías en general como huevos o productos lácteos.
4. Los vehículos de transporte deben mantener la temperatura, la humedad, y las condiciones necesarias para proteger los alimentos contra el crecimiento de microorganismos que puedan hacer al producto no apto para el consumo humano.
5. No puede transportarse simultáneamente productos refrigerados con productos congelados, productos envasados con productos sin envase, ni productos de distintas especies.
6. No puede transportarse conjuntamente vísceras y carnes refrigeradas, a menos que estén empacadas.
7. Queda prohibido el transporte de carnes y productos cárnicos sin refrigeración.
8. Todo producto cárnico y vísceras deberá estar colocado en recipientes adecuados y sanitizados, sobre tarimas para evitar el contacto directo 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, tipo de producto que transporta y el logo del Ministerio de Salud indicando Departamento de Protección de Alimentos.

**Artículo 48.** El personal asignado a las tareas de carga y descarga de la carne y productos cárnicos, debe tener carné de salud de manipulador y carné de capacitación sanitaria, usar la vestimenta y zapatos cerrados para sus tareas específicas, vestimenta de tela blanca o de color pastel.

## **CAPÍTULO VII DISPOSICIONES FINALES**

**Artículo 49.** Las infracciones al presente Decreto Ejecutivo serán sancionadas de conformidad con lo establecido en la Ley 66 de 10 de noviembre de 1947, modificada por la Ley 40 de 16 de noviembre de 2006 y normativa de salud vigente.

**Artículo 50.** 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 cárnicos de origen nacional y de importación.

**Artículo 51.** El presente Decreto Ejecutivo deroga el Decreto Ejecutivo N.º 333 de 12 de agosto de 1997.

**Artículo 52.** El presente Decreto Ejecutivo comenzará a regir al día siguiente a su promulgación.

**FUNDAMENTO DE DERECHO:** Constitución Política de la República de Panamá, Ley 66 de 10 de noviembre de 1947, modificada por la Ley 40 de 16 de noviembre de 2006;

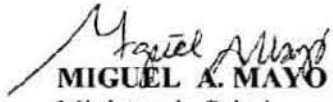


Decreto de Gabinete N.º 1 de 15 de enero de 1969, Decreto N.º 75 de 27 de febrero de 1969, Decreto Ejecutivo N.º 1768 de 13 de noviembre de 2014.

**COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE.**

Dado en la ciudad de Panamá, a los **27** días del mes de **Junio** del año dos mil diecinueve (2019).

  
**JUAN CARLOS VARELA RODRÍGUEZ**  
Presidente de la República

  
**MIGUEL A. MAYO DI BELLO**  
Ministro de Salud.

