

REPÚBLICA DE PANAMÁ  
MINISTERIO DE SALUD  
DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA

RESOLUCIÓN N°368

(DE 15 de mayo 2009)

EL DIRECTOR GENERAL DE SALUD PÚBLICA

En uso de sus facultades legales

CONSIDERANDO

Que la ley 66 de 10 de noviembre de 1947 "Código Sanitario" establece que es función del Ministerio de Salud el control sanitario de los alimentos de cualquier naturaleza, así como su composición, características, calidad nutritiva y condiciones higiénicas de acuerdo con lo establecido con las Normas alimentarias vigentes.

Que es responsabilidad del Órgano Ejecutivo, a través del Ministerio de Salud, velar por la salud de la población, estableciendo el control sanitario de los productos alimenticios que se producen, procesan, consumen y exportan.

Que es función del Estado proteger adecuadamente a los consumidores de las enfermedades y daños causados por la contaminación de alimentos de origen animal, como mantener la confianza de los productos comercializados en el ámbito nacional e internacional.

Que es atribución de la Autoridad Competente, en este caso, del Departamento de Protección de Alimentos, velar por la higiene e inocuidad de los productos de la pesca.

Que ha sido demostrado ampliamente que ciertas concentraciones de sustancias químicas en la carne del pescado y mariscos pueden provocar envenenamiento, por lo que es de interés nacional hacer los ajustes a los niveles máximos permitidos de sustancias químicas, residuos, contaminantes biológicos y determinados contaminantes químicos (aditivos, plaguicidas, medicamentos y sustancias prohibidas) de uso en productos pesqueros y acuícolas tanto en fincas como en establecimientos de proceso.

Que deben establecerse los mecanismos de control para verificar que las concentraciones de histamina en carne de pescado no excedan los límites máximos permitidos.

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO:

EL Departamento de Protección de Alimentos del Ministerio de Salud como Autoridad Sanitaria competente, esta facultado, a través del personal técnico que la misma designe, para que se realicen las inspecciones y tomas de muestra necesarias que permitan verificar el cumplimiento de las disposiciones establecidas en las legislaciones vigentes y demás reglamentaciones en auditoria de pesca.

El personal designado a tal efecto podrá inspeccionar y tomar las muestras que consideren necesarias en fincas camaroneras, piscícolas, plantas de procesamiento, embarcaciones, mercados, centros de acopio, medios de transporte y otros que se dediquen a actividades similares.

ARTÍCULO SEGUNDO:

Se establece el control mediante pruebas de laboratorio de los límites máximos permitidos de residuos de sustancias químicas (metales pesados, antibióticos, colorantes, esteroides, plaguicidas, aditivos) en el pescado, sub productos del pescado y cualquier otro producto derivado de la pesca y de la acuicultura.

ARTÍCULO TECERO:

De igual forma, se establece el control, mediante el plan nacional de monitoreo de residuos tóxicos, de los límites máximos permitidos de histamina en pescados, sus sub productos y cualquier otro producto derivado de la pesca.

ARTÍCULO CUARTO:

Se prohíbe el uso de las siguientes sustancias químicas: *Cloranfenicol*, *nitrofuranos*, *furazolidona*, *furaltadona*, *nitrofurantona*, *nitrofurazone* y *nitroimidazoles* en la industria acuícola.

ARTÍCULO QUINTO:

El Departamento Protección de Alimentos del Ministerio de Salud, esta facultado, para tomar las acciones sanitarias y/o legales pertinentes en caso de que se obtengan resultados que comprueben el uso de sustancias prohibidas, la presencia de sustancias químicas y otros que puedan resultar en riesgo para la salud del consumidor.

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<br>Máximos<br>(mg/kg)<br>ppm |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| METALES  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                         |
| Cadmio   | Carne de pescado excluidas las especies enumeradas a continuación                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 0.050                                   |
|          | Carne de los siguientes pescados:<br><br>Anchoa (Engraulis species)<br><br>Bonito (Sarda sarda)<br><br>Mojarra (Diplodus vulgaris)<br><br>Anguila (Anguilla anguila)<br><br>Lisa (Mugil labrosus labrosus)<br><br>Luvaro (Luvarus imperialis)<br><br>Sardina (Sardina pilchardus)<br><br>Sardina (Sardina species)<br><br>Atún (Thunnus species)<br><br>Acedía o Lenguadillo (Dicologlossa cuneata) | 0.10                                    |
|          | Carne de pez Espada<br><br>(Xiphias gladius)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 0.30                                    |
|          | Crustáceos excluída 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                                    |
| Plomo    | Carne de pescado                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 0.30                                    |
|          | Crustáceos, excluída 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.<br><br>El contenido máximo se aplica a los crustáceos, excluída 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                                    |

|  |                                     |     |
|--|-------------------------------------|-----|
|  | Carne de pascado                    | 1.0 |
|  | Tiburón (todas las especies)        |     |
|  | Atún (Thunnus species)              |     |
|  | Sierra (Lepidocybium flavobrunneum) |     |
|  | Carne de Pez Espada                 |     |
|  | (Xiphias gladius)                   |     |
|  | Marlin (Makaira species)            |     |
|  | Pez vela (Istiophorus platypterus)  |     |

DIOXINAS Y PCBs

| PRODUCTOS ALIMENTICIOS |                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Suma de Dioxinas<br>(EQTPCDD/F-OMS) | Suma de Dioxinas y PCBs Similares a las Dioxinas<br>(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                                                            |
|                        | Carne de anguila (Anguilla anguilla) y productos derivados                                                                                                                                                                                                                          | 4.0 pg/g                            | 12.0 pg/g                                                           |

HIDROCARBUROS AROMÁTICOS POLICÍCLICOS

| Productos Alimenticios                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Contenido Máximo<br>(mg/kg ) |
|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos | Carne de pescado 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 no ahumada                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 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/kg                   |

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 laboratorio para comprobar los siguientes parámetros:

A. - Histamina

Se analizará en los productos de la pesca procedentes de especies de pescados asociados con un alto contenido de histamina. Estos niveles máximos se aplicarán únicamente a los pescados de las familias de los Escómbridos, Clupeidos y Mahi-mahi.

Se tomarán nueve muestras de cada lote:

- su valor medio deberá ser inferior a 100 ppm;
- dos de las muestras podrán tener un valor superior (M) a 200 ppm e inferior a 400 ppm;
- ninguna muestra podrá tener un valor superior a 400 ppm;

Las pruebas se llevarán a cabo con métodos fiables y científicamente reconocidos, como el método de cromatografía de alta resolución en fase líquida (HPLC).

0x01 graphic

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"*.

ARTÍCULO SÉPTIMO:

Es obligatorio que las fincas y establecimientos de procesamiento de productos pesqueros realicen pruebas de laboratorio para la detección de las sustancias químicas citadas en el presente documento, en laboratorios acreditados en la Norma ISO 17025 y según el Plan Nacional de Monitoreo de Residuos Tóxicos del Ministerio de Salud.

ARTÍCULO OCTAVO:

La presente resolución es de obligatorio cumplimiento para todas las personas naturales y jurídicas que se dediquen a la producción, **procesamiento y transporte** de productos de la pesca.

Corresponderá al Departamento de Protección de Alimentos del Ministerio de Salud, como Autoridad Sanitaria Competente, velar estrictamente por el fiel cumplimiento de esta resolución.

ARTÍCULO NOVENO:

La presente Resolución deja sin efecto la Resolución N °092 del 10 de febrero de 2005.

ARTÍCULO DÉCIMO:

Esta resolución empezará a regir a partir de su promulgación en la gaceta oficial.

FUNDAMENTO LEGAL:

Código Sanitario Ley 66 de 10 de noviembre de 1947 y Decreto Ejecutivo 84 de 10 de junio de 1996 y Decreto Ejecutivo 1 del 31 de enero de 996.

Comuníquese y Cúmplase

DR. CIRILO LAWSON

Director General de Salud Pública