

REPÚBLICA DE PANAMÁ
MINISTERIO DE SALUD
DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA

RESOLUCIÓN No. 765
(De 27 de Julio de 2010)

Que establece los límites máximos microbiológicos para productos de la pesca y acuicultura destinados al consumo humano

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

CONSIDERANDO:

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

Que es responsabilidad 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 para lo antes señalado, es necesario proteger adecuadamente a los consumidores de las enfermedades y daños causados por la contaminación de los alimentos de origen animal, así como el mantener la confianza de los productos comercializados, tanto en el ámbito nacional como el internacional.

Que de igual forma, debe velarse por la higiene e inocuidad de los productos de la pesca para consumo humano; debiendo monitorearse la posible presencia de microorganismos, con la finalidad de reducir el riesgo de contaminación al consumidor.

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

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: Facultar al Departamento de Protección de Alimentos de la Dirección General de Salud del Ministerio de Salud, a través del personal técnico designado para tales fines, para que realice las inspecciones y tomas de muestras necesarias que permitan verificar el cumplimiento de las disposiciones establecidas en las legislaciones vigentes y demás reglamentaciones, en materia de auditoría de pesca para consumo humano.

El personal designado a tal efecto podrá inspeccionar y tomar las muestras que considere 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: Establecer mediante pruebas de laboratorio los controles de los límites máximos microbiológicos permitidos en el pescado, sub productos de pescado y cualquier otro producto derivado de la pesca y de la acuicultura.

ARTÍCULO TERCERO: Facultar al Departamento de Protección de Alimentos de la Dirección General de Salud Pública del Ministerio de Salud, para tomar las acciones sanitarias pertinentes, previo conocimiento de la Dirección General de Salud Pública, en caso de que obtengan resultados que sobrepasen los límites máximos microbiológicos permitidos y que pueda resultar un riesgo para la salud del consumidor.

ARTÍCULO CUARTO: Los límites máximos microbiológicos en los productos y subproductos de la pesca y acuicultura, para consumo humano son los siguientes:

Pescado fresco y congelado	
Parámetro microbiológico	Límite máximo permitido
Recuento total	5 x 10 ⁵ ufc/g
Recuento de <i>Escherichia coli</i>	1 x 10 ² ufc/g
Recuento de Coliformes totales	1 x 10 ³ ufc/g
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positivo	1 x 10 ³ ufc/g
<i>Salmonella</i> spp	Ausencia en 25 gramos
<i>Vibrio cholerae</i> O1	Ausencia en 25 gramos

Producto pesquero listo para consumo	
Parámetro microbiológico	Límite máximo permitido
<i>Salmonella</i> spp	Ausencia en 25 gramos
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia en 25 gramos

Crustáceos crudos congelados	
Parámetro microbiológico	Límite máximo permitido
Recuento total	5 x 10 ⁶ ufc/g
Recuento de <i>Escherichia coli</i>	1 x 10 ² ufc/g
Recuento de Coliformes totales	1 x 10 ³ ufc/g
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positivo	1 x 10 ³ ufc/g
<i>Salmonella</i> spp	Ausencia en 25 gramos
<i>Vibrio cholerae</i> O1	Ausencia en 25 gramos

Crustáceos listos para consumo	
Parámetro microbiológico	Límite máximo permitido
<i>Salmonella</i> spp	Ausencia en 25 gramos
<i>E. coli</i>	10 ufc/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia en 25 gramos

Moluscos bivalvos vivos o frescos	
Parámetros microbiológicos	Límite máximo permitido
<i>Salmonella</i> spp	Ausencia en 25 gramos
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	Ausencia en 25 gramos

Productos pelados y descabezados de crustáceos y moluscos cocidos	
Parámetros microbiológicos	Límite máximo

	permitido
Staphylococcus coagulasa positiva	1000 ufc/g
E.coli	10 ufc/g
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 gramos
Salmonella spp	Ausencia en 25 gramos

ARTÍCULO QUINTO: 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 para consumo humano.

Corresponderá al Departamento de Protección de Alimentos de la Dirección General de Salud Pública del Ministerio de Salud, velar por el fiel cumplimiento de la presente Resolución.

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

FUNDAMENTO LEGAL: Ley 66 de 1947, Decreto Ejecutivo 1 de 3 de enero de 1996 y Decreto Ejecutivo 84 del 10 de junio de 1996.

COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE.

ELOS

EDUARDO LUCAS MORA
Director General de Salud Pública