

# GACETA OFICIAL

## ORGANO DEL ESTADO

AÑO XCI

PANAMA, R. DE P., MIERCOLES 11 DE OCTUBRE DE 1995

Nº22,888

### CONTENIDO

MINISTERIO DE SALUD  
DECRETO EJECUTIVO Nº 368  
(De 27 de septiembre de 1995)

"POR EL CUAL SE REGLAMENTA Y DICTAN DISPOSICIONES SANITARIAS SOBRE LA PRODUCCION, SACRIFICIO, PROCESAMIENTO E INSPECCION DE AVES Y SUS SUB-PRODUCTOS EN EL TERRITORIO NACIONAL" .....PÁG. 1

### AVISOS Y EDICTOS

MINISTERIO DE SALUD  
DECRETO EJECUTIVO Nº 368  
(De 27 de septiembre de 1995)

"POR EL CUAL SE REGLAMENTA Y DICTAN DISPOSICIONES SANITARIAS SOBRE LA PRODUCCION, SACRIFICIO, PROCESAMIENTO E INSPECCION DE AVES Y SUS SUB-PRODUCTOS EN EL TERRITORIO NACIONAL"

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

DECRETA:

### CAPITULO I

#### DISPOSICIONES GENERALES

ARTICULO 1: Para los fines de este Decreto las palabras, nombre y términos que aparecen a continuación tendrán respectivamente los siguientes significados:

MINISTERIO: El Ministro de Salud de la República de Panamá.

DIRECTOR DE SALUD: El Director General de Salud del Ministerio de Salud.

DIVISION DE C.A.V.V.: La División de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria del Ministerio de Salud.

DIRECTOR DE LA DIVISION DE C.A.V.V.: El Director de la División de C.A.V.V. del Ministerio de Salud.

I.N.PL.A.: Departamento de Inspección Nacional de Plantas de Alimentos.

MEDICO VETERINARIO-INSPECTOR: El Médico Veterinario encargado de realizar funciones de inspección autorizado por C.A.V.V.

AUTORIDAD SANITARIA COMPETENTE: Funcionario Oficial debidamente autorizado por el Ministerio de Salud perteneciente a C.A.V.V., encargado de velar por el cumplimiento de este Decreto:

# GACETA OFICIAL

## ORGANO DEL ESTADO

Fundada por el Decreto de Gabinete N° 10 del 11 de noviembre de 1903

**LICDO. JORGE SANIDAS A.**  
**DIRECTOR**

**OFICINA**  
Avenida Norte (Eloy Alfaro) y Calle 3a. Casa N° 3-12,  
Edificio Casa Amarilla, San Felipe Ciudad de Panamá,  
Teléfono 228-8631, Apartado Postal 2189  
Panamá, República de Panamá  
**LEYES, AVISOS, EDICTOS Y OTRAS**  
**PUBLICACIONES**  
NUMERO SUELTO: B/. 1.60

**MARGARITA CEDEÑO B.**  
**SUBDIRECTORA**

Dirección General de Ingresos  
**IMPORTE DE LAS SUSCRIPCIONES**  
Mínimo 6 Meses en la República: B/. 18.00  
Un año en la República B/. 36.00  
En el exterior 6 meses B/. 18.00, más porte aéreo  
Un año en el exterior, B/. 36.00, más porte aéreo  
Todo pago adelantado.

**AVES DE SACRIFICIO:** Cualquier ave doméstica en edad de sacrificio y que se encuentre libre de enfermedad o condición Patológica reconocida.

**CARNES DE AVE:** Denominación genérica por la cual se designa la parte de los músculos esqueléticos de las aves domésticas destinadas al consumo humano.

**MATADERO DE AVES OFICIAL:** Establecimiento aprobado por el Ministerio de Salud donde se sacrifica, procesa, conservan, transforman e industrializan las aves, para el consumo humano.

**PRODUCTOS DERIVADOS CARNICOS:** Son todas las partes de las carnes de aves que han sufrido total o parcialmente un proceso y son aptas para el consumo humano.

**INSPECCION:** Se refiere a cualquier examen que se le realice a los locales de sacrificio como a las aves antes y después de ser procesadas.

**INSPECCION OFICIAL:** Es aquella que realiza el Ministerio de Salud, a través de sus funcionarios o la realizada y supervisada por C.A.V.V., en mataderos y plantas de procesamiento que cumplan con este Decreto.

**MATANZA:** Para los efectos de este Decreto "MATANZA", significa el acto de sacrificar aves, para ser usadas como alimentos humanos, utilizando métodos adecuados para las mismas.

**COMESTIBLE:** Todo producto cárnico, destinado al consumo humano, inspeccionado y aprobado.

**RESIDUO BIOLÓGICO:** Sustancia que permanece en la carne y tejidos de las aves en el momento de sacrificio y que perduran después de efectuarse el mismo.

**INSPECCIONAMIENTO Y APROBADO:** Se designa de esta forma a cualquier parte de la ave identificada que ha sido inspeccionada de acuerdo al presente Decreto por la autoridad sanitaria y es apta para el consumo humano.

**ROTULO:** Es el material escrito, impreso o gráfico adherido o gravado sobre el envase.

ENVASE INMEDIATO: Es el recipiente u otra cubierta que se usa para empacar y que contenga directamente un producto de ave.

EMBALAJE: Es la envoltura exterior, caja, saco, cesto u otro recipiente o cobertura que contenga en forma total o parcial el producto empaquetado en uno o más envases.

RETENIDO: Se designa de esta forma a las carnes, partes y órganos retenidos que deberán posteriormente ser examinados.

AREA CRITICA: Lugar en la cadena de procesamiento que ofrece riesgos de contaminación y la cual requiere que se adopten medidas de control.

ARTICULO 2: Todo lo establecimientos que se dediquen a la producción, sacrificio, procesamiento, distribución y transporte de aves, deberán obtener un "Permiso de Operación Sanitario por parte del Ministerio de Salud". Este Permiso Sanitario se otorgará previo cumplimiento a lo dispuesto en este Decreto y que se compruebe que existe garantía de producir un producto final apto para el consumo humano. El Permiso Sanitario será válido por un año y el mismo puede ser renovado.

Parágrafo: El Permiso de Operación Sanitario de los Mataderos de Aves (P.O.S.) será otorgado por el Jefe del Departamento de Inspección Nacional de Plantas de Aves (I.N.P.L.A.) para los mataderos grandes y medianos; para los pequeños, por el encargado de la Región del I.N.P.L.A.

ARTICULO 3: La autoridad sanitaria competente se reserva el derecho de cancelar el Permiso de Operación cuando se compruebe a través, de inspecciones y exámenes de laboratorio, que se está infringiendo con los preceptos de este Decreto, que implique pérdida de la calidad sanitaria de los productos en perjuicio del consumidor.

ARTICULO 4: Todos los establecimientos dedicados a la producción, sacrificio, procesamiento y transporte de aves quedan sujetas a inspección de parte de la autoridad sanitaria competente de acuerdo con lo que dispone este Decreto en materia de inspección.

ARTICULO 5: Los establecimientos que se dediquen a procesar carnes de aves procedente de plantas del extranjero deberán cumplir con todas las disposiciones legales vigentes, en materia de calidad sanitaria y lo que se dispone en este Decreto en materia de procesamiento, manejo e inspección de planta.

ARTICULO 6: Toda persona Nacional o Extranjera Natural o Jurídica, que se dedique o desee dedicarse a la explotación Avícola, al sacrificio y procesamiento de aves en el Territorio Nacional deberá presentar a la Autoridad Sanitaria competente un anteproyecto donde se detalle: Ubicación, fuente de agua, disposición de aguas servidas, tipo de manejo, proveedores de alimentos, planos de las instalaciones y cualquier otro elemento que a juicio de la Autoridad Sanitaria se estime conveniente.

## CAPITULO II

### DE LAS GRANJAS AVICOLAS

ARTICULO 7: Son Granjas Avícolas los establecimientos que se dedican a la cría de aves tanto para la producción de huevos como carne o a la reproducción en forma extensiva o comercial.

ARTICULO 8: Todas las Granjas Avícolas deberán cumplir con lo que establece el artículo No. 6 de este Decreto para su funcionamiento e instalación.

ARTICULO 9: Las Granjas Avícolas deberán contar con:

- a. Debido control del medio ambiente.
- b. Area o galeras para las aves debidamente separadas de viviendas humanas.
- c. Control de insectos y roedores.
- d. El personal debe cumplir con las debidas reglas de higiene y portar certificado médico.
- e. Area de depósito o almacén.
- f. Dotación suficiente de agua.
- g. Control sanitario de las aves y presentar certificado de un médico veterinario.
- h. Cuarto o área para depósito de huevos.
- i. Método para disposición de desechos sólidos.

ARTICULO 10: Las Granjas Avícolas que se dediquen a la cria de aves para la reproducción o sacrificio, éstas deberán ser sacrificadas en mataderos oficiales con la debida inspección oficial sanitaria.

ARTICULO 11: Las Granjas Avícolas dedicadas a la producción de huevos, deberán contar con el equipo apropiado para su clasificación y limpieza.

ARTICULO 12: Las Granjas Avícolas, deben obtener su Permiso de Operación Sanitario ante la autoridad de C.A.V.V. -Regional y debe ser acompañada de:

- a. Nombre de o de (los) propietarios, ya sea persona Natural o Jurídica.
- b. Nombre del Médico Veterinario Regente.
- c. Descripción del plan de explotación.
- d. Procedencia del alimento a utilizar.
- e. Certificación de saneamiento ambiental sobre el terreno de ubicación del mismo.

### CAPITULO III

#### DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE AVES

ARTICULO 13: Los mataderos de aves que operan en el Territorio Nacional se clasifican en: Grandes, medianos, pequeños, en atención al volumen de sacrificio, de los mismos, de su área de influencia y a la disponibilidad técnica que posean.

ARTICULO 14: Los requisitos mínimos sanitarios que deben cumplir los diferentes tipos de mataderos son:

	GRANDE	MEDIANO	PEQUENO
1. Localización fuera de área urbana y donde esté seguro que no se altera el medio ambiente ni provoquen molestias a terceros.	sí	sí	sí
2. Delimitación y aislamiento en su entorno.	si	si	si

3. Vías de acceso debidamente pavimentada.	si	si	si
4. Sistema de recolección y tratamiento de aguas servidas.	si	si	no
5. Tanque de reserva de agua potable y tratamiento de la misma.	si	si	si
6. Horno Crematorio o incinerador.	si	si	si
7. Sala de sacrificio y faenado.	si	si	no
8. Descaldado mecánico.	si	si	si
9. Sala de destace y deshuese.	si	si	no
10. Area de observación de carcazas y piezas retenidas.	si	si	no
11. Temperatura controlada de la sala y proceso de sacrificio	si	si	no
12. Muelle de recepción totalmente independiente del usado en carga de canales.	si	si	no
13. Area de recogida de tripas y desperdicios.	si	si	no
14. Laboratorio.	si	no	no
15. Instalaciones frigoríficas proporcional al volumen de sacrificio.	si	si	no
16. Equipo mecánico que facilite el faenado de fácil limpieza.	si	si	si
17. Inspección Veterinaria oficial.	si	si	si
18. Equipo y dispositivos de vapor de agua.	si	si	no
19. Servicios sanitarios, de aseos y vestuarios proporcional al número de empleados.	si	si	si
20. Area de depósito y almacenamiento.	si	si	no
21. Area para lavado y desinfección de vehiculos.	si	no	no
22. Area de empaque y rotulado de productos.	si	si	no
23. Muelle de carga de canales y productos procesados.	si	si	no
24. Area de maquinaria y caldera.	si	no	no
25. Area para servicio de mantenimiento.	si	no	no
26. Oficina Administrativa.	si	si	no

27. Equipo de primeros auxilios y protección. sí sí sí

28. Disposición adecuada de desechos sólidos. si si sí

ARTICULO 15: Todo Matadero de Ave debe cumplir con las siguientes condiciones mínimas en cuanto a estructura, instalaciones funcionamiento:

1. Estructura e Instalaciones:

a. Demanda de agua: Presión mínima (3) atmósfera frías y calientes en cantidad suficiente para cubrir las necesidades en relación con su capacidad teórica. La red de distribución de agua deberá tener el número necesario de tomas que permita asegurar la limpieza de todas las actividades.

b. Las paredes deben ser de material incapaz de producir contaminaciones, de material impermeable de superficie lisa, de fácil desinfección a una altura de 3.0 mt. de la zona de desangrado, desplume y eviscerado.

c. Las uniones de las paredes entre sí con el suelo y techo serán cóncavas no presentando ángulos ni aristas variadas.

d. Los techos deberán ser construídos de modo que se impida la acumulación de suciedades y condensación de vapores y de fácil limpieza. El forro debe ser de material resistente.

e. Todas las aberturas al exterior (ventanas, puertas, huecos) deberán estar protegidos con dispositivos para protegerlas del acceso a insectos, roedores y otros animales.

f. La iluminación natural y artificial estará en relación con la capacidad y volumen del local evitando que se pueda dar una alteración durante la inspección de los colores de las carnes y vísceras.

Los dispositivos de iluminación deberán estar protegidos con mallas u otro material que evite posible contaminación. La iluminación artificial no será inferior a 540 LUX en la zona de inspección y 220 Bujías pies en las de trabajo.

g. La ventilación natural será para evitar calor y vapor por condensación excesiva y asegurar que el aire en los locales no se encuentre contaminada.

h. Las cámaras frigoríficas tendrán en sus pisos inclinaciones de 1.5 a 3.

i. Los pisos deben ser de materiales resistentes a alcalis y ácidos con declive entre 1.5 y 3 en dirección a los drenajes.

j. Los drenajes deben estar distribuidos en forma eficiente en todas las instalaciones y áreas del matadero con sus respectivos sifones y respiraderos.

k. Las puertas de acceso a la planta serán tipo oscilante o de vaiven con un mínimo de 1.20 mts., con visor de tela metálica o vidrio.

l. Los vestuarios deben tener separación de sexo con armarios y tablillas de fácil acceso y desinfección.

m. En los puestos de trabajo debe colocarse lavamanos dotados de agua fría y caliente accionados por pedal u otro sistema de cierre y en número no inferior a uno por cada diez operarios, provisto de toallas higiénicas o secadores de aire, también jabón o detergente.

n. Dispositivos dotados con vapor de agua caliente o temperatura no inferior a 82°C para limpieza y desinfección de cuchillos y otros útiles.

o. Los equipos fijos, como escaladores, desplumadores, canales o mesas de evisceración, refrigeradores, tanques y cualquier otro equipo deberán ser instalados de tal forma que permita una fácil limpieza e higienización. La distancia mínima permitida es de 1 mt. con 10 cm. (1.10 mts.) de las paredes del edificio y 0.30 mts. del piso. Los trillos aéreos o cadenas transportadoras mantendrán una distancia de treinta centímetros (30 cm.) de las columnas y paredes.

p. El agua a ser utilizada en la planta debe ser potable, limpia y en cantidad suficiente para atender las necesidades de las plantas. La distribución tanto interna como externa debe estar debidamente protegida contra la contaminación. La fuente de abastecimiento de agua potable será identificada para facilitar las labores de inspección y toma de muestra.

## 2. Funcionamiento:

a. Las salas de sacrificio, evisceración, destace y empaque tendrán dispositivos higiénicos para la separación de partes enteras o parciales de carne de aves no aptas para el consumo humano debidamente identificados en las respectivas áreas de retención.

b. Las áreas de sacrificio, procesamiento, empaque, y elaboración deberán estar libre de contaminación ambiental.

c. Se prohíbe el uso de venenos e insecticidas para el control de roedores e insectos que no hayan sido aprobados por la Autoridad Sanitaria Competente.

d. Las tablas para efectuar cortes o separar partes de las carnes serán láminas de durazán o saniplas o de material no contaminante.

e. No tendrán acceso al interior de la planta animales domésticos.

f. Las dependencias de sacrificio y faenado deberán contar con la capacidad suficiente para que las diferentes operaciones e inspección sanitaria puedan efectuarse con holgura y comodidad.

g. Las operaciones de sangrado, escaldado y desplumado se realizarán en locales independientes de la evisceración que, a su vez, estarán separadas de las correspondientes áreas de destace y empaque.

h. La zona de espera de los camiones portadores de aves vivas que está junto al muelle de recepción deberá estar protegida del sol y debe ser un lugar tranquilo para el reposo de las aves.

i. Los sistemas de refrigeración deben tener la capacidad de enfriar las canales dentro de los siguientes rangos:

- |    |  |            |
|----|--|------------|
| 1. | Para canales frescos refrigerados en el interior de la masa muscular profunda como máximo.   | 00 - 70C   |
| 2. | Para canales congelados temperatura interna en un tiempo no mayor a 24 horas.  | 00 - 180C  |
| 3. | Cámara de conservación de congeladora a temperatura ambiente. Todo matadero grande debe contar con cámara de conservación de canales de aves congeladas. | 180 - 220C |

j. La humedad relativa (80 - 90 x 100), la circulación y renovación del aire serán las adecuadas en el orden tecnológico e higiénico. Todos los locales frigoríficos dispondrán en sitio visible aparatos de control de temperatura y humedad.

k. Todo el equipo y maquinaria deberá ser construido e instalado de manera que sea de fácil limpieza y desinfección y que al contacto con las aves sea inocuo.

l. Todos los locales de los mataderos deben conservarse limpios a través de los medios de limpieza aprobados por la Autoridad Sanitaria Competente, manteniendo un programa de higienización. Los mismos deben ser limpiados y desinfectados después de cada jornada. Se podrán utilizar desinfectantes y detergentes autorizados por la Autoridad Sanitaria Competente.

m. El personal que labora en los mataderos deberá observar las rigurosas reglas de higiene, lavado y desinfección de manos; así como portar vestimenta adecuada (gorra, bota, redecilla, bata). El personal que labora en matadero de aves debe portar certificado de salud al día.

n. Es responsabilidad del matadero mantener en buen estado de limpieza todo el equipo como cuchillas, mesas y otros útiles de trabajo. Los mismos deben ser resistentes a la corrosión y ser de fácil limpieza.

o. Todo instrumento o recipiente contaminado con órganos, canales de carne, fluidos, residuos por causa patológica determinando en la inspección será lavado y desinfectado con agua caliente o vapor a temperatura no menor de 180°C y tratados con sustancias desinfectantes aprobadas por la Autoridad Sanitaria Competente.

p. Todos los tanques, equipos del digestor utilizados para la extracción de grasa, prensas y molinos para la fabricación de harina de carne, sangre y plumas se encontrarán en áreas separadas de las demás dependencias de la planta, lo mismo los depósitos para almacenar los productos elaborados en estas secciones.

q. Las áreas que conectan o se comuniquen con la red de transporte de vísceras o productos no comestibles, como sangre, plumas que van a digestores estarán protegidos y controlados sanitariamente de las áreas de procesamiento para productos aptos para el consumo humano.

## CAPITULO IV

RECEPCION, INSPECCION ANTE Y POST-MORTEN,  
CIRCULACION Y ALINEAMIENTO DE CANALES

## SECCION I

## De la Recepción de las Aves

ARTICULO 16: Todas las aves cuyas carnes son destinadas al comercio para consumo humano ya sea directamente o previa transformación industrial deberán ser sacrificadas en mataderos oficiales.

ARTICULO 17: Las aves que son enviadas a sacrificio deberán ser transportadas en vehículos especiales, los cuales deben portar la guía de transporte en la que conste la procedencia y estado sanitario; todo esto acompañado de un certificado de salud expedido por un Médico Veterinario, regente de la granja.

ARTICULO 18: Toda ave que llegue a un matadero oficial no podrá salir viva del mismo, sea cual fuese su estado físico, no permitiendo sea reexpedida, salvo causas que a juicio de la inspección oficial así lo dictamine.

ARTICULO 19: Las aves que llegan a un matadero oficial deben ser sacrificadas antes de 24 horas después de la recepción. De notarse cualquier signo o síntoma así como elevado número de aves muertas, la inspección oficial podrá someter a observación el lote por un período mayor siempre y cuando existan condiciones para que las aves puedan permanecer sin sufrir mayores alteraciones.

## SECCION II

## De la Inspección Ante - Morten

ARTICULO 20: La inspección oficial realizará inspección vivo de las aves que llegan a la recepción, donde recibirá la guía de transporte correspondiente para poder proceder en consecuencia teniendo en cuenta lo dispuesto en este Decreto y en las normas sanitarias y zoonosanitarias existentes en el país.

ARTICULO 21: La inspección Ante - Morten se realizará en el muelle de recepción con luz natural donde no exista modificación de los colores. Todo matadero deberá proporcionar a la inspección todos los recursos que se necesiten para llevar a cabo esta labor. Estas tareas se realizarán sin ocasionar molestias ni sufrimiento a las aves.

ARTICULO 22: La inspección Ante - Morten tiene como finalidad poder detectar:

a. Aves que padezcan enfermedades transmisibles al hombre o a los animales.

b. Poder detectar si las aves observan síntomas compatibles con algunas enfermedades o perturbaciones que dé como resultado baja calidad en la carne a producir, impropia para el consumo humano.

c. Seleccionar aquellas aves cuya carne sea apta para el consumo humano.

d. Evitar contaminar locales, equipo y personal con aves afectadas de enfermedades transmisibles al hombre y a los animales o cuando las mismas presenten un estado de alta contaminación.

e. Obtener toda la información necesaria para la inspección Post-Morten basándose en la información suministrada en la guía de embarque o por el personal de embarque.

ARTICULO 23: Se considerarán aves "No aptas para el consumo humano", las que presentan síntomas compatibles con: a) New Castle, b) Coriza, c) Salmonelosis, d) Cólera, e) Ornitosis, f) Pausterelosis, g) Tuberculosis, h) Peste Aviar u otra enfermedad que a juicio de la inspección oficial altere las condiciones de calidad de la carne de aves.

ARTICULO 24: Toda ave que llegue muerta al muelle de recepción o muerta estando en éste, no podrá ser colgada en la cadena de sacrificio, siendo decomisada por la inspección oficial quien dictaminará el destino final del o de los cadáveres que puedan ser para un aprovechamiento industrial o su destrucción según el dictamen que la inspección decida.

ARTICULO 25: Toda ave que presente sintomatología o condiciones físicas que acuse un estado anormal, se colocará aparte para que sea inspeccionada por el Médico Veterinario de la Inspección Oficial, quien la evaluará y dictaminará su destino.

ARTICULO 26: Son consideradas aves sospechosas las que presenten los siguientes síntomas:

- a. Plumas erizadas y sucias.
- b. Edema e inflamación en la cabeza y ojos con descargas de líquidos en ojos y fosas nasales.
- c. Cresta y barbilla con edema y decoloraciones.
- d. Cuellos torcidos.
- e. Ojos mostrando falta de atención y brillo con colores o defectos extraños y opacidad en la pupila y córnea.
- f. Lesiones de piel en la cabeza y cuello.
- g. Cojeras, caídas e incapacidad para mantenerse en pie.
- h. Emaciación extrema.
- i. Falta total de vigor y vitalidad.
- j. Fatiga o estado de asfixia.
- k. Diarrea o gran suciedad alrededor del ano.
- l. Ascitis.
- m. Patas torcidas.
- n. Estado febril.
- ñ. Heridas o llagas superativas.

- o. Cualquier otro síntoma o signo que ponga de manifiesto anormalidad.

ARTICULO 27: El sacrificio de estas aves debe darse en forma tal que no ponga en peligro la contaminación del local y equipos, y el mismo podrá hacerse de último, tomando todas las precauciones del caso.

### SECCION III

#### Del Sacrificio Faenado y Refrigeración de las Canales y Partes

ARTICULO 28: Queda a juicio de la Dirección General de Salud Pública autorizar expresamente cualquier sacrificio de tipo ritual en relación con las religiones existentes sin que aquello sea motivo de obviar las normas sanitarias expresadas en este Decreto.

ARTICULO 29: No se podrá realizar sacrificio de aves sin la vigilancia y control de la inspección oficial en los distintos tipos de mataderos de aves.

ARTICULO 30: El faenado y operaciones a realizar se regirá bajo las siguientes normas y exigencias sanitarias:

1- Colgado e insensibilización de las aves:

Se realizará de forma que los mismos no sufran lesiones o se alteren las canales. Se evitará que en el proceso las aves se contaminen con polvo o entes contaminantes.

2- Sacrificio y Sangrado: El degüello podrá realizarse en tres formas:

- a. Sección de yugular.
- b. Uso de estilete en la región yugular.
- c. Corte de vasos en la cavidad bucal.

Parágrafo: Se prohíbe la tracción o torción del cuello.

d. Se podrá usar otro método siempre y cuando se cumpla con un sangrado completo y a juicio de la autoridad competente no altere en lo absoluto la calidad de la carne. No deben entrar aves vivas al escaldador.

e. La sangre deber ser evacuada por medio de conducciones y sistema de fácil limpieza y desinfección o colectada para fines industriales.

f. Debe existir una zona especial de desangrado, la cual debe contar con cuchillos esterilizados y lavamanos para facilitar la desinfección del proceso.

3- Escaldado:

a. La temperatura del agua debe contar con dispositivos que aseguren una temperatura adecuada con oscilaciones superiores a 30°C que pueda alterar la piel de las aves.

b. Se debe renovar el agua continuamente por flujo de entrada y salida, en forma que contribuya al arrastre de plumas, grasa, espuma y otras suciedades.

c. El escaldador debe ser vaciado completamente a diario y lavado con detergentes y desinfectantes debidamente aprobados por la Autoridad Sanitaria Competente. Este proceso debe hacerse a presión de agua a fin de hacer limpieza completa.

d. Las aves pueden ser descaldadas por:

1. Pulverización de agua caliente o vapor.
2. Inmersión en tanques de agua caliente o a vapor.
3. Por otro proceso aprobado por la Autoridad Sanitaria Competente.

4- Desplumado:

a. Debe ser realizado con máquinas adecuadas suficientes para el ritmo de trabajo de la planta.

b. Las plumas deben ser evacuadas evitando acumulación de las mismas.

c. El equipo desplumador debe mantenerse limpio y en perfectas condiciones mecánicas.

d. Debe evitarse la existencia de plumas en las aves sacrificadas, recurriendo si es preciso el repaso manual o a máquina.

e. Después del desplume las aves serán sometidas a un lavado previo, a la evisceración, realizado con ducha de agua fría.

5- Chamuscado: Este proceso queda opcional en cada planta.

6- Evisceración:

a. La evisceración debe ser realizada de modo de evitar la ruptura del intestino y por consiguiente la salida de su contenido a la cavidad abdominal. De haber contaminación se realizará un lavado con agua clorinada.

b. Se autoriza el empleo de cualquier sistema ya sea mecánico o manual que garantice la extracción total de vísceras y el mismo no promueva de modo alguno contaminación de la canal.

c. La extracción del hígado, corazón y molleja seguirán un círculo de recogida especial y separado de los intestinos, usando agua potable para su arrastre.

d. Se deberá, en lo posible, identificar las vísceras de las aves que presenten alguna anomalía patológica o sospecha de la misma.

e. El proceso de evisceración debe ser continuo no dando oportunidad a la acumulación de aves ni espera entre uno y otro proceso.

f. El área de eviscerado debe contar con dispositivos adecuados para el lavado de manos de tipo automático no accionado por el pie.

g. Los despojos, sub-productos, decomisos y residuos deben ser retirados lo más rápido posible de la sala de sacrificio por sistema adecuado e higiénico, con destino a dependencia especial de tratamiento o almacenamiento evitando se acumulen desperdicios en los locales de faenado.

h. Los pulmones y los riñones se retirarán con instrumentos tipo "rugina" o por el sistema de extracción al vacío.

#### 7- Refrigeración:

a. Todas las canales de las aves procesadas una vez terminado el faenado deberán ser sometidas a refrigeración. Las plantas deben contar con cámaras frigoríficas proporcionalmente al volumen de sacrificio.

b. El proceso de refrigeración de las aves debe ser inmediatamente se hace el eviscerado. Las operaciones de clasificación, embalaje, pasaje, y otros, pueden hacerse antes o después del enfriamiento siempre y cuando no se hagan retenciones innecesarias.

c. Los menudos deben ser sometidos a refrigeración por debajo de 4°C una vez sean extraídos y lavados.

d. La temperatura de la cámara de refrigeración de aves frescas-refrigeradas debe estar entre 0°C y 7°C con una humedad de 85% a 90%.

e. Las cámaras frigoríficas de almacenamiento deben permanecer cerradas y aisladas evitando pérdidas de frío y entrada de otras sustancias.

f. En las cámaras de enfriamiento se almacenarán las canales o carcasas, partes de carnes, órganos en sus respectivas cajas, bandejas, tina con hielo y otros. Estas carnes así almacenadas deberán presentar al momento del embarque una temperatura alrededor de cero grado (0°C), tolerándose una variación de un grado (1°C), ya sea para arriba o para abajo.

g. Con los mataderos pequeños, el área de refrigeración de las carnes, se ajustará a los procesos normales de refrigeración aprobados por la Autoridad Sanitaria Competente.

h. Las cámaras de refrigeración tendrán las siguientes características:

1. Ante cámaras con un largo mínimo de dos metros (2mts.) y un ancho de un metro veinte a un metro cincuenta (1.20 a 1.50).
2. Paredes de fácil limpieza, impermeabilizados, resistentes a los impactos protegidos con un barandal metálico.
3. Sistema de iluminación de tipo "Luz fría" con protectores a prueba de astillamiento.
4. Puertas de superficie lisa, de material inoxidable, con un ancho mínimo de un metro con veinte centímetros (1.20 mt.).

5. Termómetros disponibles para temperatura en lugar visible.

i. Las plataformas o muelles de embarque destinadas a la circulación de los productos refrigerados o congelados hacia los vehículos transportadores tendrán las siguientes características:

1. Area de pesado y entrega de las carnes.
2. Ambiente climatizado.
3. Aislado del medio exterior, por paredes con puertas o aberturas para la entrega de las carnes al exterior.
4. Podrán ser colocados en las puertas que comunican hacia el exterior, cortinas de aire.

Parágrafo: En estas áreas se prohíbe la acumulación de cajas de productos cárnicos.

#### 8- Congelación:

a. Es obligatorio hacer congelamiento después del faenado a todas las aves procesadas en los mataderos grandes y medianos.

b. Todas las aves antes de ser congeladas deben haber pasado por un proceso de "pre-enfriamiento", el cual puede ser en "seco" o por "inmersión".

c. Se permitirá el consumo directo de aves procesadas de cualquier tamaño previo enfriamiento o proceso de "pre-enfriamiento" y luego se procederá a embolsarlas individualmente. Su temperatura no será mayor de 7°C.

d. Para obtener un óptimo proceso de congelación de las aves utilizando el proceso de "pre-enfriamiento" por "inmersión", se debe seguir las siguientes normas:

1. Las canales deben ser lavadas a lo interno y a lo externo mediante ducha o spray antes de ser introducidas en los tanques de enfriamiento. Podrá clorinarse o yodurarse el agua (cloro 50 ppm), (iódido 25 ppm) después de su evisceración, corte de patas y pescuezos. El consumo de agua debe ser de 1 a 1.50 litros por ave.

2. Debe renovarse continuamente el agua del tanque en proporción mínima de 3 litros por cada ave refrigerada sin contar con el llenado inicial del tanque. El agua debe circular en dirección contraria a la de las aves. De utilizar dos tanques de enfriamiento el segundo tendrá una reserva de 1 litro por ave.

3. En la adición de hielo al sistema de enfriamiento el agua debe mantener las siguientes temperaturas:

- 4°C si el tanque es único.
- 16°C en el primer tramo.
- 4°C en el segundo tramo, en el caso de doble tanque.

4. El tiempo de permanencia de las aves en el tanque podrá regularse a voluntad, dependiendo de la circulación de los mismos. Este no será menor a 30 minutos si se utiliza un sólo tanque y de 40 minutos si se utiliza doble tanque.

5. Todo equipo de enfriamiento por agua debe de ser vaciado, limpiado y desinfectado después de cada jornada.

6. Luego del enfriamiento por inmersión las aves deben pasar un proceso de escurrimiento en la cadena de transporte para eliminar el agua libre, al final de esta fase las carnes no deberán de tener 8% a 10% de agua absorbida. Este proceso de goteos se realizará con las carcazas o canales suspendidos por el cuello o por las alas en ganchos de material inoxidable. En los casos de mataderos grandes y medianos, debajo de la línea de goteo, se colocará una canal para la recogida de estas aguas.

7. Se debe disponer de aparatos de medición para el control de:

- Temperatura del agua.
- Consumo de agua.
- Tiempo de permanencia en el tanque.
- Cloración.

e. Los menudos y partes de las aves se mantendrán refrigerados o congelados en envases impermeables y cerrados convenientemente.

f. Los productos frescos refrigerados o congelados deben de mantener la cadena de frío hasta el consumidor.

g. El hielo a utilizar en los procesos de pre-enfriamiento de las carnes de aves deberá ser producido en la propia planta o matadero. Se instalará próximo al local de utilización.

Quando no exista planta de fabricación de hielo propia, el hielo se podrá adquirir de plantas aprobadas por la Autoridad de Salud Competente.

#### 9- Almacenamiento de canales de aves congeladas:

a. El almacenamiento de canales de aves congeladas debe hacerse de modo que no altere la buena conservación del frío industrial y además se puedan realizar inspecciones y control del estado de conservación de los productos, así como la localización e identificación.

b. Las estibas deben hacerse directamente sobre tarimas de madera o de plástico cuya altura sea de 5 cm. del suelo y 30 cm. de las paredes y 10 cm. de las columnas y 1 metro por debajo del techo como mínimo. Estas estibas deben hacerse en líneas.

c. En los embalajes debe constar la fecha de congelación.

### SECCION IV

#### De la Inspección Post - Mortem

ARTICULO 31: La inspección Post - Mortem se efectuará en las carcazas, canal, partes y órganos de las aves en el momento del sacrificio y será realizada por Médicos Veterinarios y personal técnico especializado en este campo.

ARTICULO 32: La inspección Post - Mortem se hará en forma cuidadosa de todo el organismo del animal sacrificado. En este examen ninguna víscera o parte de ella debe removerse antes del momento de la evisceración. El cuerpo del ave debe abrirse de forma tal que queden expuestos los órganos y cavidades internas. La inspección está autorizada a realizar cortes parciales o totales de las carcazas cuando así lo considere necesario.

ARTICULO 33: La inspección se hará por inspección ocular, palpación, olfacción o cualquier otro método necesario. Además se hará uso del laboratorio en casos que así lo amerite.

ARTICULO 34: En el examen de la canal se prestará atención particular al estado general, eficacia de la sangría, color, olor, estado de las membranas serosas y sacos aéreos y a la presencia de lesiones, alteraciones u otras anomalías.

ARTICULO 35: Toda carcaza, parte o canal del ave inspeccionada en un matadero oficial y que al momento de la inspección Post - Mortem se encuentre afectada por alguna enfermedad o condición patológica se dispondrá de acuerdo a lo que establece este Decreto. El criterio que tome el Médico Veterinario inspector prevalecerá en todos los casos. Cuando por alguna circunstancia se requiera de una confirmación del diagnóstico se procederá al envío de muestra a un laboratorio autorizado para su diagnóstico y corresponderá al Médico Veterinario Inspector decidir sobre el destino final de las piezas.

ARTICULO 36: La zona o área donde se realice la inspección Post - Mortem deberá contar con condiciones adecuadas de iluminación con un mínimo de 540 Lux.

ARTICULO 37: Las plantas o mataderos deberán de proporcionar todos los medios necesarios para que se lleve a cabo eficientemente la inspección sanitaria sin ningún riesgo. Esto abarca cuchillos, chairas, linternas, termómetros, guantes o cualquier otro equipo necesario en la inspección.

ARTICULO 38: Los criterios sanitarios a seguir para las diversas enfermedades y procesos patológicos que se presenten en el matadero en relación a la inspección sanitaria son los siguientes:

1- PARA DECOMISO TOTAL

a. CARNES CON PROCESOS BACTERIANOS

- 1- Artritis
- 2- Pausterelosis
- 3- Cólera
- 4- Salmonelosis
- 5- Tifo-aviar y pullorosis
- 6- Botulismo
- 7- Pseudotuberculosis
- 8- Listeriosis
- 9- Colibacilosis
- 10- Estreptococias
- 11- Estafilococias
- 12- Espiroquetosis
- 13- Yersinosis
- 14- Enteritis Necrótica
- 15- Erisifela
- 16- Hepatitis Vibriónica

- b. CARNES VIRICAS
    - 1- Peste Aviar
    - 2- Nerocastle
    - 3- Diftero - Viruela
    - 4- Laringo - Traqueitis infecciosa
    - 5- Complejo Leucosico Aviar
    - 6- Enfermedad de Marek
    - 7- Osteopetrosis
    - 8- Eritroblastosis y Granuloblastosis
    - 9- Encefalitis
    - 10- Enfermedad Respiratoria Crónica
  
  - c. ENFERMEDADES PRODUCIDAS POR RICKSIAS
    - 1- Psitacosis
    - 2- Ornitosis
  
  - d. ENFERMEDADES PRODUCIDAS POR MICOPLASMA Y OTROS
    - 1- Sinovitis Infecciosa
    - 2- C.R.D.
  
  - e. ENFERMEDADES PRODUCIDAS POR PARASITOS
    - 1- Coccidiosis
    - 2- Sarcosporidiosis
    - 3- Toxoplasmosis
    - 4- Echinostomiasis
    - 5- Tricomoniasis
  
  - f. ENFERMEDADES PRODUCIDAS POR HONGOS
    - 1- Tiñas (Favus)
    - 2- Aspergilosis
    - 3- Criptococosis
    - 4- Candidiasis
  
  - g. CARNES TOXICAS
    - 1- Muerte por causa desconocida (asfixia).
    - 2- Aves envenenadas (toxinas, aflatoxinas, y otros).
    - 3- Aves contaminadas (productos químicos, insecticidas, rodenticidas, y otros).
    - 4- Aves alimentadas con estrógeno, arcenicales u otros aditivos no autorizados.
    - 5- Aves con presencia de putrefacción parcial o generalizada.
    - 6- Aves con presencia de traumatismos, neumonía, pleuresia, ascitis, fracturas, heridas hemorragias profundas.
  
  - h. CARNES REPUGNANTES
    - 1- Canales de aves con olores y sabores anormales o desagradables.
- 2- DECOMISO PARCIAL O TOTAL
- a. NORMA GENERAL: Si las canales muestran un deterioro progresivo por distintivos sistémicos deben ser decomisados totalmente. Cuando el deterioro muestre regresión debe practicarse el decomiso parcial así:
    - 1. NEOPLASIAS: Cuando hay evidencia de metástasis, decomiso total.
    - 2. PROCESOS INFLAMATORIOS: Si están en fase aguda, decomiso total. De dar evidencia de regresión o regene ración, decomiso de las partes afectadas.

3. CAQUEXIA: De ser acentuada, decomiso total.
4. HEMATOMAS: El decomiso total está en dependencia del tamaño, extensión de la lesión y la coloración de la misma.
5. SOBREENSCALDADOS: Cuando hay excesivo escaldado y presente cocción parcial la musculatura con cambio de consistencia y coloración se procederá al decomiso total. Si solo es una parte se hará decomiso del área afectada solamente.
6. CONTAMINACIONES: Carnes con presencia de aceites minerales, pinturas, materias purulentas o gastrointestinales. Cuando es en gran parte del ave, decomiso total.
7. CARNES HEMORRAGICAS: Si son hemorrágicas localizadas, decomiso parcial de la región afectada. Si son generalizadas o sistemáticas, decomiso total.
8. Para cualquier estado patológico o morbo no contemplado en este decreto, la inspección oficial procederá a actuar dentro de los criterios sanitarios.

## CAPITULO V

### DEL CONTROL DE DECOMISOS, DESECHOS Y SUB-PRODUCTOS

ARTICULO 39: Los decomisos, desechos y sub-productos de los mataderos, así como los cadáveres debe ser evacuados de las áreas de trabajo y departamentos a la mayor rapidez posible. Los mismos pueden ser tratados aplicando normas estrictamente higiénicas y que no produzcan contaminación alguna.

ARTICULO 40: Es obligatorio en todos los mataderos contar con dispositivos seguros para la disposición de decomisos y desechos en recipientes cerrados e impermeables de superficies interiores lisas y ángulos redondeados y de material esterilizable y anticorrosivo de fácil limpieza y desinfección. Los mataderos que dispongan de aprovechamiento industrial de decomisos y contaminaciones de desechos, éstos deben pasar directamente, evitando Areas o Departamentos.

ARTICULO 41: Los locales, áreas, recipientes e instalaciones de evacuación de tales productos serán cuidadosamente limpiadas y desinfectadas cuantas veces sea necesario según la exigencia de la higiene y al menos una vez después de cada jornada.

ARTICULO 42: Los desechos y sub-productos de matanza de aves aptas para el consumo humano podrán ser expedidos a plantas de elaboración de alimento para animales siempre que vayan debidamente identificados y transportados en recipientes adecuados y de uso exclusivo a tales fines, de forma que no puedan ser motivo de propagación de enfermedades.

ARTICULO 43: Los productos, obtenidos de la transformación de decomisos no podrán ser destinados al consumo humano.

## CAPITULO VI

### DE LA SALA DE DESTACE O TROCEADO

ARTICULO 44: Se permite que en los mataderos de aves se instalen salas o áreas destinadas al destace, corte, trocado y deshuese de

canales, los cuales pueden ser anexas a los mataderos o en forma independiente exclusivamente para realizar estas tareas.

**ARTICULO 45:** Las salas de destace podrán recibir aves procedentes del mismo matadero o de mataderos oficiales que cumplan con todos los requisitos de sacrificio, envase y refrigeración exigidos en este Decreto.

**ARTICULO 46:** Queda terminantemente prohibido llevar a la sala de destace aves procedentes de expendio y mercados públicos. La inspección oficial rechazará toda ave de procedencia o de lugares desconocidos.

**ARTICULO 47:** Se autoriza el troceado y destace de aves en aquellos mataderos que ofrecen venta directa en el propio establecimiento, los cuales deben mantener la carne en refrigeración entre 0°C a 7°C y se disponga de instalaciones apropiadas de fácil limpieza y desinfección; donde no exista posibilidad de contaminar la carne de ave cumpliendo con las normas sanitarias para expendio de carnes.

**ARTICULO 48:** Las salas de destace y troceado deberán cumplir con lo que dispone el Artículo 15 referente a funcionamiento de este Decreto, además el personal deberá cumplir con excelentes prácticas de higiene.

**ARTICULO 49:** Fuera de las disposiciones del artículo 15, las salas de destace deberán constar con:

a. Aislamiento adecuado de las otras dependencias del matadero.

b. La iluminación tanto material como artificial debe ser proporcional a la capacidad y tamaño del local, sin que exista en los lugares de inspección posibilidad de alteración de colores.

c. La iluminación no debe ser menos de:

- 1- 540 lux en la zona de inspección
- 2- 220 lux en áreas de trabajo
- 3- 110 lux en otras zonas

d. La temperatura de la sala debe ser controlada y la misma debe estar entre 10°C a 12°C en cualquier área de la sala.

e. Las mesas de trabajo deben ser de acero inoxidable utilizando saniplaz o saniplex para el corte de canales, quedando prohibido el uso de madera para estas tareas.

f. La sala debe contar con su equipo frigorífico tanto de refrigeración como de congelación en proporción al volumen de operación del establecimiento. Queda prohibido la introducción en las cámaras frigoríficas de refrigeración de productos congelados o mercancías ajenas a la sala.

g. La humedad relativa, la circulación y la renovación del aire de las cámaras serán las adecuadas atendiendo al orden tecnológico e higiénico.

h. En caso de procesar piezas y canales de aves congeladas deberán contarse con locales especiales para descongelamiento de las piezas y canales.

i. Los desechos y desperdicios de las salas de destace se procesarán atendiendo a los criterios establecidos en el Capítulo V de éste Decreto.

j. Las salas de destace podrán disponer de facilidades de una sala de venta de piezas en área debidamente climatizada e independiente para el picado y troceado; ésto cuando el interés comercial así lo determine.

k. Todas las manipulaciones a que se sometan las canales y piezas debe realizarse con la debida rapidez y que a la vez no se perturbe la cadena de frío, observándose en estas tareas las más estrictas condiciones de higiene.

l. El traslado de canales y piezas de aves dentro de la sala de destace u otras áreas se efectuará en las mejores condiciones de higiene usando dispositivos (cajas de plástico u otro material de fácil limpieza) que impida el contacto directo con el suelo evitando el deterioro o posible alteración de las mismas.

m. Se prohíbe la congelación de canales o piezas de aves después de haber sido congeladas así mismo el destace, deshuesado, troceado y fileteado en otras dependencias fuera de la sala de destace propiamente dicha.

n. Toda carne de ave en corte o fileteada que se destine a consumo directo debe de protegerse mediante envolturas que no alteren los caracteres organolépticos ni comuniquen a las carnes propiedades nocivas de acuerdo con las condiciones técnicas dictadas por la División de C.A.V.V.

ARTICULO 50: Estos envases deben ser no recuperables, resistentes o bien ser envases recuperables de fácil limpieza, resistentes a corrosión.

CAPITULO VII

DEL TRANSPORTE DE CARNES DE AVES Y PRODUCTOS ELABORADOS

ARTICULO 51: Para el transporte de canales de aves y sus partes deben de utilizarse vehículos, remolques o contenedores isotermos, refrigerados o frigoríficos. Estos transportes deben guardar una temperatura que en el centro no sea menor a 7°C más 2°C para canales y piezas refrigeradas y congeladas.

ARTICULO 52: Todo vehículo de transporte de carne de aves debe reunir los siguientes requisitos:

a. Las superficies interiores deben ser de material impermeable preferentemente de acero inoxidable liso, de fácil limpieza y desinfección y con uniones cóncavas en todos los ángulos.

b. La parte externa del vehículo deberá tener láminas metálicas remachadas y bien ajustadas que no permita la entrada de insectos u otras materias.

c. Las puertas de los vehículos deben tener ajustes herméticos y diseño de acuerdo al tamaño del mismo que permitan el manejo de las carnes. Se exige cortinas de plástico en las puertas evitando entrada de polvo, insectos y otras materias.

ARTICULO 53: Los productos de destace y canales deberán transportarse en envases y recipientes higiénicos, diseñados para ese fin, de fácil limpieza y desinfección.

ARTICULO 54: Las carnes de aves y sub-productos congelados, se deberán transportar protegidos eficazmente con envolturas de material debidamente autorizado por la Autoridad Sanitaria Competente.

ARTICULO 55: No se permitirá transportar en el mismo vehículo o contenedor productos o sustancias capaces de contaminar las canales o productos de aves.

ARTICULO 56: Queda prohibido el transporte de carne de otras especies o que las mismas vayan en recipientes cerrados que eviten el contacto directo.

ARTICULO 57: Todo vehículo de transporte de carne de ave o sub-productos, llevará a cada lado de la carrocería la leyenda "Transporte de carne de aves" con letras de un tamaño mínimo de 10 cm. de altura, figurando el nombre de la empresa que la comercializa.

ARTICULO 58: La distribución y transporte de carne de aves y sub-productos podrá realizarse desde los mataderos directamente a los centros de expendio conservando la debida refrigeración. No se permitirá en ningún momento transporte de carnes de aves caliente.

ARTICULO 59: Todo vehículo o transporte de carne de ave al terminar la jornada deberá ser lavado, desinfectado y guardado en lugar seguro. Los desinfectantes y detergentes utilizados deberán ser aprobados por la Autoridad Sanitaria Competente.

ARTICULO 60: Los vehículos de transporte de carne de aves y sus sub-productos, requieren de un Permiso de Operación Sanitaria (P.O.S.), otorgado por la autoridad competente del Ministerio de Salud y el mismo tendrá una duración de un año correspondiente al revisado oficial de las autoridades de tránsito, quienes solicitarán del interesado el P.O.S. como requisito previo para obtener el revisado.

ARTICULO 61: Los Permisos de Operación Sanitarios (P.O.S.), para transporte de aves, serán otorgados por la Autoridad Sanitaria Competente de acuerdo al radio de acción de reparto o distribución de productos; si el reparto es a nivel nacional lo otorgará el Departamento de I.N.PL.A. a nivel nacional, si es local o regional el encargado de I.N.PL.A. a ese nivel.

### CAPITULO VIII

#### DE LA INDUSTRIALIZACION DE CARNES DE AVES

ARTICULO 62: Se podrán elaborar productos frescos teniendo como ingrediente principal a la carne de ave (hamburguesas, albóndigas, salchichas, chorizos, y otros).

ARTICULO 63: Las salas dedicadas a esta actividad deberán estar instaladas en locales independientes del matadero y de la sala de destace.

ARTICULO 64: Las condiciones higiénicas de las dependencias de estas plantas serán las mismas exigidas en las salas de destace, no permitiéndose la existencia de despojos o desperdicios, sino

únicamente las materias primas y productos elaborados correspondientes.

ARTICULO 65: Los equipos y maquinarias a utilizar deberán ser de acero inoxidable o calidad similar, eliminándose las superficies de madera y el contacto de las materias primas y productos acabados con materiales que no permitan su fácil limpieza y desinfección.

ARTICULO 66: La sala de elaboración deberá contar con temperatura controlada y la misma deberá tener la capacidad adecuada al volumen de procesamiento.

ARTICULO 67: Si en el proceso de elaboración se realizan funciones de ahumado o cocido, éstas se llevarán a cabo en un departamento independiente a la sala de elaboración.

ARTICULO 68: Los productos elaborados tanto refrigerados como congelados, se trasladarán a sus cámaras frigoríficas debidamente envasados y protegidos de forma que en su transporte y manipulación se eviten deterioros y contaminaciones.

ARTICULO 69: Referente a las condiciones de los envases utilizados en la industrialización se deberá cumplir con lo estipulado en este Decreto sobre destace.

#### CAPITULO IX

#### DEL ENVASADO, ETIQUETADO Y ROTULACION

ARTICULO 70: Es obligatorio realizar un envasado, etiquetado y rotulación de las carnes de aves en forma higiénica, de fácil lectura, en idioma español y los envases deben ser de calidad alimentaria aprobados por la Autoridad Sanitaria Competente.

ARTICULO 71: Para tal efecto deben cumplirse las siguientes especificaciones:

a. Denominación del Producto: Debe quedar bien definido la calidad del producto avícola elaborado, especificando la especie para permitirle al consumidor poder distinguirlo fácilmente de aquellos que puedan confundirlo en el caso de productos de pollo, gallo o gallina, pavo, pato, oca, codorniz, y otros. También debe indicarse la procedencia, se indicará el estado físico o tratamiento a que ha sido sometido ya sea congelado, ahumado, refrigerado, y otros, en caso de que la omisión de estas indicaciones puedan crear confusión al comprador.

b. Lista de ingredientes: Deben expresarse todos los ingredientes por su nombre específico en orden decreciente, de sus pesos y con la designación "Ingredientes". Para los aditivos será necesario la designación del grupo genérico al que pertenece y su nombre específico. No se permitirá el uso de colorante en las carnes de aves.

c. Contenido Neto: Se expresará en gramo, kilogramo, libras u onzas.

d. Marcado de fechas: Se aceptará colocar la fecha de caducidad en todos los productos de aves.

En estas fechas debe aparecer el día, mes y año de expiración.

El período de duración del producto, será especificado por la Autoridad Sanitaria Competente, teniendo en cuenta el proceso, cadena de frío inicial, condiciones higiénicas de la planta y equipo. En productos de conserva ésta podrá extenderse hasta 18 meses.

e. Conservación: Debe constar con su instructivo de conservación, indicando que el mismo debe "mantenerse en refrigeración", los de tipos refrigerados y "manténgase en congelador" a los dos de tipo congelado.

f. Identificación de la Empresa: Se hará constar el nombre o razón social o la denominación del procesador, envasador y su domicilio.

g. Registro Sanitario: Todo producto procesado de ave deberá de llevar impreso el No. de Registro Sanitario en el etiquetado.

h. Identificación del lote de fabricación: Todo envase deberá llevar una identificación que permita identificar el lote de fabricación quedando a discreción del procesador la forma de dicha identificación a base de código. Esta información debe ser suministrada a la inspección sanitaria.

i. Rotulación: En los embalajes se hará constar:

1. Denominación del producto y marca.
2. Número y contenido neto de los envases.
3. Nombre, razón social o denominación de la empresa.
4. Instructivo de conservación en caso necesario.

j. País de Origen: Todo producto Avícola Nacional o Importado deberá cumplir con lo establecido en este capítulo, y deberá hacerse constar la procedencia del país.

ARTICULO 72: Para la identificación de los recipientes que contienen canales de aves figuran las siguientes especificaciones:

- a. Especie.
- b. Número y peso de las canales que contiene.
- c. Nombre, razón social y denominación del matadero.
- d. Fecha de sacrificio o de congelación.
- e. Instrucciones para la conservación.

ARTICULO 73: Las envolturas de protección de las canales deberán llevar los siguientes datos:

- a. Especie y marca
- b. Nombre, razón social o denominación del matadero.
- c. Fecha de congelación de la caja.
- d. Instrucciones para la conservación.
- e. Clasificación comercial.

ARTICULO 74: Los productos de aves en piezas ya sean éstas en recipientes o bandejas deberán llevar las siguientes especificaciones:

- a. Parte anatómica de la canal y su especie.
- b. Contenido neto.
- c. Nombre, razón social o denominación de la empresa.
- d. Fecha de envasado.
- e. Fecha de congelación en caso al producto congelado.
- f. Instrucciones para la conservación.

ARTICULO 75: El rotulado de los productos bajo ningún pretexto debe manifestar condiciones que exageren alguna bondad de producto.

## CAPITULO X

### DE LOS SERVICIOS DE INSPECCION OFICIAL VETERINARIA

ARTICULO 76: Todos los servicios de inspección de aves y productos cárnicos serán desempeñados por funcionarios debidamente autorizados por la Autoridad Competente del Ministerio de Salud basados en Vigilancia, Control e Inspección de los establecimientos de aves quienes se registrarán por el Decreto.

ARTICULO 77: EL Ministerio de Salud, reglamentará los servicios de inspección en todos los establecimientos donde se expendan productos avícolas, atendiendo al volumen de los mismos.

ARTICULO 78: Los servicios de Inspección Veterinaria, estarán conformados por Médicos Veterinarios e Inspectores Técnicos quienes estarán a cargo de la fiscalización sanitaria en todos sus aspectos.

ARTICULO 79: En ningún momento una planta puede iniciar labores de sacrificio, destace u otro proceso sin la autorización de la Inspección Oficial, quien es la única autorizada para dar inicio a las labores, previa inspección de la planta e inspección Antemórtén.

ARTICULO 80: El Médico Veterinario, Jefe de la Inspección, rendirá un informe diario por escrito del trabajo efectuado y de las condiciones sanitarias del establecimiento, enviando una copia al administrador de la planta, comunicándole las deficiencias encontradas para su rápida rectificación. Todo jefe de planta rendirá un informe mensual al Departamento de I.N.PL.A. de la División de C.A.V.V., con su debida evaluación - físico sanitario.

ARTICULO 81: Las plantas de sacrificio están en la obligación de facilitar a la Inspección Oficial de:

- a. Oficina amueblada.
- b. Cuarto para guardar y cambio de vestimenta.
- c. Servicio sanitario.
- d. Teléfono.
- e. Papelería.
- f. Equipo para toma de muestras.
- g. Otras facilidades y equipos inherentes a la inspección.

ARTICULO 82: El personal médico veterinario y auxiliar técnico deberá tener un certificado de la División de C.A.V.V. el cual lo acreditará como idóneo para el desempeño de las funciones de inspección en mataderos de aves.

ARTICULO 83: Es potestad de la División de C.A.V.V. recomendar a la empresa la remoción del personal que labora en las plantas de procesamiento de aves de cualquier parte del país, cuando determine que no se cumple con lo dispuesto en éste Decreto.

## CAPITULO XI

### DE LA IMPORTACION Y EXPORTACION DE CARNES DE AVES

ARTICULO 84: Es considerada como carne de ave a efectos de comercio exterior, las canales, las partes de las mismas que sirvan para consumo humano, bien sean frescos, refrigerados o congeladas, ahumadas o cocidas, esterilizadas o en otro estado de preparación o conservación que las técnicas modernas puedan presentar y sea autorizada por la Autoridad Sanitaria Competente para ello.

ARTICULO 85: Todo producto de ave que se importe al país deberá cumplir con lo dispuesto en este Decreto Técnico Sanitario y otras leyes de sanidad animal y de alimentos vigentes.

ARTICULO 86: Las empresas que importen al país productos avícolas en la forma que fuere, deberán de solicitar y suministrar a la Autoridad Sanitaria Competente la siguiente información:

- a. Procedencia de los productos.
- b. Registro sanitario de los mismos.
- c. Método de procesamiento.
- d. Tipo de embalaje, descripción de los mismos.
- e. Exámenes de residuos biológicos.

ARTICULO 87: Toda empresa que se dedique a importar carne de aves deberá solicitar inspección de los establecimientos donde se procesan las aves. Esta inspección será realizada por inspectores de la División del C.A.V.V. y la empresa importadora correrá con los gastos que ocasione dicha inspección, la cual es válida por un año calendario.

ARTICULO 88: La Autoridad Sanitaria se reserva el derecho de cancelar cualquier importación de carnes de aves cuando en el país de origen existan brotes de enfermedades infecto-contagiosas o zoonóticas.

ARTICULO 89: Por razones sanitarias la autoridad competente podrá exigir la previa autorización y/o homologación de los establecimientos industriales que preparan productos para su exportación a nuestro país, en cuyo caso y a efectos de coordinación notificarán oficialmente estas circunstancias al organismo encargado de la expedición de la licencia.

ARTICULO 90: La Autoridad Sanitaria Competente se reserva el derecho de realizar cualquier tipo de examen de laboratorio a las carnes de aves en el muelle antes de ser internados al territorio nacional. Dicho examen correrá por parte del importador.

ARTICULO 91: Las plantas que se dediquen a la comercialización de carnes de aves a lo interno o externo del país, ya sea en canales o en partes podrán optar por el "registro sanitario" especial denominado "Certificación de Plantas", otorgado por la Autoridad Sanitaria Competente y el mismo queda sujeto a lo que determinen los reglamentos establecidos para tal fin y el mismo es válido por un año.

ARTICULO 92: Cualquier medida sanitaria que en consecuencia de la importación o exportación de carnes de aves se tome por razones especiales, será adoptada a través de resoluciones específicas del Ministerio de Salud, quien en conjunto con otras dependencias del Estado tomarán las medidas necesarias para custodiar la salud de los ciudadanos y el patrimonio Avícola Nacional.

## CAPITULO XII

DEL CONTROL DE RESIDUOS TOXICOS Y OTROS EXAMENES  
DE LABORATORIO

ARTICULO 93: Se hace necesario realizar un control de residuos biológicos y farmacéuticos de todas las carnes de aves, tanto frescas como procesadas para darle la debida protección al consumidor.

ARTICULO 94: Las muestras para enviarlas al laboratorio oficial serán remitidas por la inspección de la planta quien debe correr con los gastos que en ello se incurra.

ARTICULO 95: El número de muestras por planta será diseñada por la inspección en su programa de muestreo y el mismo se registrará por el reglamento de muestreo de "carne en general" confeccionado para tal fin en la República de Panamá.

ARTICULO 96: La inspección se reserva el derecho de realizar cualquier tipo de examen tanto químico como bacteriológico a las carnes de aves manteniendo un control permanente de la calidad sanitaria de los mismos.

ARTICULO 97: La inspección deberá evaluar los resultados y técnicas empleadas en las plantas que tengan laboratorio en sus instalaciones, y los mismos formarán parte de los controles de calidad de los productos.

ARTICULO 98: Los límites oficiales permisibles de tolerancia de residuos biológicos y farmacéuticos, así como bacteriológicos son los que para "carne" ha elaborado el Ministerio de Salud a través de la Autoridad Competente en el Decreto No. 275 de 29 de noviembre de 1983.

ARTICULO 99: Todo producto de carne de ave que se importe al país deberá presentar ante la División de C.A.V.V., exámenes recientes de residuos tóxicos u otro que la Autoridad Competente estime necesario.

## CAPITULO XIII

## DE LAS SANCIONES

ARTICULO 100: Las infracciones al presente Decreto serán sancionados de acuerdo a lo que dispone el Código Sanitario en sus artículos: 221, 222, 224, 227, y 228.

ARTICULO 101: Los pagos de multa serán remitidos al Tesoro Nacional mediante documento implementado para ello y los mismos serán "pagados" en las respectivas Regiones de Salud de la División de C.A.V.V. en donde fuera cometido el ilícito; y éstos podrán ser

administrados y autorizados de acuerdo con los procedimientos señalados para tales fines en actividades inherentes a las funciones que C.A.V.V. realiza.

**ARTICULO 102:** La Dirección General, de Salud a través de la División de C.A..V.V. está facultada para tomar cualquier decisión de cierre o cancelación de un establecimiento previo análisis y estudio de la situación que ocasiona la pérdida de condiciones sanitarias de los mismos.

**ARTICULO 103:** Este Decreto deroga cualquier disposición que le sea contraria en materia de aves y productos avícolas.

Panamá, 27 de septiembre de 1995.

COMUNIQUESE Y CUMPLASE,

**ERNESTO PEREZ BALLADARES**  
Presidente de la República

**AIDA MORENO DE RIVERA**  
Ministra de Salud

**AVISOS Y EDICTOS**

**AVISO**  
Para dar cumplimiento a lo que establece el Artículo N° 777 del Código de Comercio, aviso al público en general que he vendido mi negocio denominado "CANTINA JAZMIN" al señor JOVANY JAVIER ROBLES FRIAS, con cédula de Identidad Personal N° 7-104-787, ubicado en La Espigadilla, Distrito de Los Santos, Provincia de Los Santos, la cual operaba con la Licencia Comercial Tipo "B", N° 17889 de fecha 3 de febrero de 1987, inscrita en la Dirección Provincial de Los Santos en el Tomo 3 - Folio 354- Asiento 1. El vendedor: **JOSE ARQUIMEDES ROBLES FRIAS**, cédula N° 7-99-279. **JOSE ARQUIMEDES ROBLES FRIAS**, Cédula N° 7-99-279 L-001-0083 Tercera publicación

**AVISO**  
Por la cual se cierra y traspasa la licencia 46995 al 31/10/95 a nombre de

**CERRAJERIA MARTIN EL DORADO** con Representante Legal **LINET D.C. BARRAGAN** traspasa a **ISABEL P. CUNNINGHAM** - Propiedad y Obligaciones. L-028-132-55 Terera publicación

**AVISO**  
Yo, **ALCELSE VALENCIA SEGURA**, varón, mayor de edad, con cédula de identidad personal N° 8-244-170, panameño, por este medio le notifico que cancelo el permiso para ejercer el comercio en pequeña escala permiso N° 4123, del establecimiento denominado **KIOSCO CLAUDIA** que está ubicado en Samaria Sector 4 frente al puente rojo, Corregimiento de Belisario Porras, Distrito de San Miguelito, Provincia de Panamá. **ALCELSE VALENCIA SEGURA** Céd. 8-244-170 L-028-138-99 Segunda publicación

**AVISO**  
Que la sociedad **PAN AMERICAN FASTNER CORPORATION**, se encuentra registrada en la Ficha 206383, Rollo 23178, Imagen 2, desde el cuatro de febrero de mil novecientos ochenta y ocho.

**DISUELTA**  
Que dicha sociedad acuerda su disolución mediante Escritura Pública Número 9679 del 21 de agosto de 1995, de la Notaría Tercera del Circuito de Panamá, según consta al Rollo 47448, y la Imagen 0035, de la Sección de Micropelículas - Mercantil- desde el 2 de octubre de 1995. Expedido y firmado en la ciudad de Panamá, el cinco de octubre de mil novecientos noventa y cinco, a las 02-43 - 43.1. p.m. Nota: Esta certificación no es válida si no lleva adheridos los timbres correspondientes. **LIC. IVONNE ARJONA** Certificador L-028-211-35

Unica publicación

**AVISO**  
Por este medio se avisa al público que mediante Escritura Pública N° 7.967 del 15 de septiembre de 1995, extendida en la Notaría Cuarta del Circuito de Panamá, microfilmada en la Ficha 160266, Rollo 47341 e Imagen 0061, el día 20 de septiembre de 1995, en la Sección de Micropelículas (Mercantil) del Registro Público, ha sido disuelta la sociedad anónima denominada **"CHAMBOR INVESTMENT CORP."** Panamá, 27 de septiembre de 1995 L-028-134-83 Unica publicación

**AVISO**  
Por este medio se avisa al público que mediante Escritura Pública N° 7.917 del 13 de septiembre de 1995, extendida en la Notaría Cuarta del Circuito de Panamá, microfilmada en la Ficha 60062, Rollo 47338 e Imagen 0082,

el día 20 de septiembre de 1995, en la Sección de Micropelículas (Mercantil) del Registro Público, ha sido disuelta la sociedad anónima denominada **"IMPEXPO S.A."** Panamá, 27 de septiembre de 1995 L-028-134-83 Unica publicación

**AVISO**  
Por este medio se avisa al público que mediante Escritura Pública N° 7.632 del 1 de septiembre de 1995, extendida en la Notaría Cuarta del Circuito de Panamá, microfilmada en la Ficha 249599, Rollo 47223 e Imagen 0019, el día 8 de septiembre de 1995, en la Sección de Micropelículas (Mercantil) del Registro Público, ha sido disuelta la sociedad anónima denominada **"FAM TRADE HOLDINGS S.A."** Panamá, 15 de septiembre de 1995 L-028-133-78 Unica publicación