

GACETA OFICIAL

ORGANO DEL ESTADO

AÑO XCVII

PANAMÁ, R. DE PANAMÁ JUEVES 25 DE ENERO DE 2001

Nº 24,227

CONTENIDO

ASAMBLEA LEGISLATIVA

LEY N.º 11

(De 10 de enero de 2001)

" POR LA CUAL SE APRUEBA EL PROTOCOLO SOBRE PRIVILEGIOS E INMUNIDADES DE LA ASOCIACION DE ESTADOS DEL CARIBE, HECHO EN LA REPUBLICA DE PANAMA, EL 13 DE DICIEMBRE DE 1999. " P A G . 2

MINISTERIO DE LA PRESIDENCIA

DECRETO EJECUTIVO N.º 5

(De 18 de enero de 2001)

" SE CREA LA COMISION DE ALTO NIVEL, PARA LA ATENCION DE LAS PERSONAS AFECTADAS POR LOS QUIMICOS EN EL DISTRITO DE BARU. " P A G . 16

MINISTERIO DE EDUCACION

RESUELTO N.º TP-215

(De 13 de diciembre de 2000)

" CONFERIR A LA SEÑORA MILLY VIODELDA MONTILLA RUIZ, LICENCIA DE TRADUCTOR PUBLICO DEL IDIOMA ESPAÑOL AL INGLÉS Y VICEVERSA. " P A G . 17

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS DIRECCION GENERAL DE NORMAS Y TECNOLOGIA INDUSTRIAL

RESOLUCION N.º 591

(De 5 de diciembre de 2000)

" APROBAR EL REGLAMENTO TECNICO N.º 32-479-00 CARNE DE AVES - MANEJO DEL POLLO PROCESADO. " P A G . 19

DIRECCION DE AERONAUTICA CIVIL

RESOLUCION N.º 254-JD

(De 5 de diciembre de 2000)

" DESIGNAR, AL SALÓN VIP DEL AEROPUERTO ENRIQUE MALEK - DAVID CHIRIQUI CON EL NOMBRE DEL CAPITAN MIGUEL ARISTIDES DE PUY ARAUZ. " P A G . 24

ENTE REGULADOR DE LOS SERVICIOS PUBLICOS

RESOLUCION N.º JD-2561

(De 18 de diciembre de 2000)

" POR LA CUAL SE OTORGA A LA EMPRESA CTV REDES & TELECOMUNICACIONES, S.A. UNA CONCESION DE SERVICIOS TIPO B, PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO PUBLICO DE TELEVISION PAGADA SIN ASIGNACION DE FRECUENCIA PRINCIPAL. " P A G . 26

AUTORIDAD NACIONAL DEL AMBIENTE

RESOLUCION N.º 0333-2000

(De 23 de noviembre de 2000)

" POR EL CUAL SE ESTABLECE LA TARIFA PARA EL COBRO DE LOS SERVICIOS TECNICOS PRESTADOS POR LA AUTORIDAD NACIONAL DEL AMBIENTE (ANAM), DURANTE EL PROCESO DE EVALUACION DE LOS ESTUDIOS DE IMPACTO AMBIENTAL. " P A G . 31

INSTITUTO PANAMEÑO DE TURISMO

RESOLUCION N.º 112-2000

(De 20 de diciembre de 2000)

" APROBAR LA INSCRIPCION DE LA EMPRESA HOTELES DEL CARIBE, S.A., EN EL REGISTRO NACIONAL DE TURISMO. " P A G . 33

AUTORIDAD NACIONAL DEL TRANSITO Y TRANSPORTE TERRESTRE

RESUELTO N.º 1

(De 2 de enero de 2001)

" POR MEDIO DEL CUAL SE CREA LA OFICINA DE ACEPTACION DE RESPONSABILIDAD POR ACCIDENTES DE TRANSITO. " P A G . 35

AVISOS Y EDICTOS P A G . 36

**MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS
DIRECCION GENERAL DE NORMAS Y TECNOLOGIA INDUSTRIAL
RESOLUCION N° 591
(De 5 de diciembre de 2000)**

**EL MINISTRO DE COMERCIO E INDUSTRIAS
EN USO DE SUS FACULTADES LEGALES**

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

1. Que el artículo 93, Título II, Ley 23 de julio de 1997, establece que la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial, del Ministerio de Comercio e Industrias es el Organismo Nacional de Normalización, encargado por el Estado del proceso de Normalización Técnica, facultada para coordinar los Comités Técnicos y someter los proyectos de normas, elaborados por la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial, o por Comités Sectoriales de Normalización, a un período de discusión pública.
2. Que mediante notas No. 181/DCAVV/98 de 20 mayo de 1998 y No.96 INPA/INPLA/99 de 28 de junio de 1999, el Ministerio de Salud, ha solicitado que las Normas Técnicas Panameñas referentes a la Industria Alimentaria, sean consideradas Reglamentos Técnicos.
3. Que el Reglamento Técnico No. 32-479-00 fue a un período de Discusión Pública de conformidad al artículo 93, numeral 8 del Título II de la Ley 23 de 15 de julio de 1997.
4. Que de acuerdo al artículo 95, Título II, de la precitada Ley, la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial del Ministerio de Comercio e Industrias, velará porque los Reglamentos Técnicos sean establecidos en base a objetivos legítimos, tales como la seguridad nacional, la prevención de prácticas que puedan inducir a error, la protección de la salud o seguridad humana, de la vida o salud vegetal o animal o del medio ambiente.
5. Que la presente solicitud se fundamente en los siguientes argumentos:
 - Que es necesario actualizar la normalización relativa a los productos alimenticios, de tal forma que se establezcan requisitos mínimos de producción que garanticen que los productos consumidos posean la calidad organoléptica, nutricional y a la vez la calidad sanitaria (alimentos inocuos) que no afecte la salud de las personas.
 - Que es necesario establecer la vigilancia de los productos alimenticios que se comercializan en el país, ya sea nacionales o importados. Los Reglamentos Técnicos son una herramienta práctica para lograr de forma preventiva proteger la salud de los consumidores.
 - Que la ausencia de los Reglamentos Técnicos nos coloca en desventaja como país desprotegiendo la salud de nuestra población.
 - Que se hace necesario establecer y mantener las medidas de protección de la salud o seguridad humana, de la vida o salud animal o vegetal o medio ambiente, seguridad nacional, la prevención de prácticas que puedan inducir a error.

RESUELVE:

Artículo Primero: Aprobar el Reglamento Técnico No. 32-479-00 CARNE DE AVES – MANEJO DEL POLLO PROCESADO, de acuerdo al tenor siguiente:

**CARNE DE AVES
MANEJO DEL POLLO PROCESADO**

**REGLAMENTO TECNICO
DGNTI-COPANIT
32- 479-00**

1. OBJETO

Este Reglamento Técnico establece las mínimas prácticas de calidad que se deben cumplir durante las operaciones de captura, enjaulado, transporte y faenado del pollo.

2. DEFINICIONES

Para efectos de este Reglamento Técnico se establecen las siguientes:

- 2.1 Enfriador (Chiller): equipo que permite controlar el descenso de la temperatura de la canal de pollo y garantiza que ésta logre una temperatura de refrigeración a la salida de 0°C a 4°C. El uso del equipo evita el deterioro microbiológico de la canal del pollo.
- 2.2 Cúcutica: capa córnea que cubre las patas del ave y el interior de la molleja.
- 2.3 Escaldado: proceso de inmersión del cuerpo del pollo en agua caliente con el fin de facilitar la remoción de las plumas, sin generar cocción.
- 2.4 Jaula: canasta plástica amplia para los procesos de transporte y espera de los pollos vivos, en forma cómoda y sin maltrato.
- 2.5 Insensibilización: proceso que ocasiona un bloqueo temporal del sistema nervioso central y que facilita las operaciones subsiguientes del faenado.
- 2.6 Plumaa: apéndice córneo que cubren el cuerpo de las aves.
- 2.7 Traumatismo: cambio o alteración óseo-muscular y/o de la piel del ave.
- 2.8 Vehículo de transporte: vehículo motor que facilita el cargue y descargue de las jaulas.
- 2.9 Visceras: conjunto de órganos torácicos y abdominales del pollo.
- 2.10 Visceras rojas: conjunto de órganos torácicos y abdominales que incluyen el corazón, los pulmones, el hígado, el bazo, los riñones y la molleja.
- 2.11 Visceras blancas: conjunto de componentes del tracto digestivo, que incluyen el buche, el esófago, el páncreas y los intestinos grueso y delgado.
- 2.12 Pollo Fresco-refrigerado: es el producto mantenido en refrigeración a una temperatura de entre 0°C – 7°C para conservar su calidad.

3. CAPTURA, ENJAULADO Y TRANSPORTE

- 3.1 Todo pollo que cumpla el tiempo de engorde debe ser primero inspeccionado sanitariamente por personal calificado de acuerdo con lo establecido por la autoridad sanitaria competente.
- 3.2 Los pollos deberán ser sometidos a un tiempo total de ayuno de 8-12 horas desde el retiro del alimento en finca hasta el momento del sacrificio.
- 3.3 No se debe suspender el suministro de agua a los animales.
- 3.4 Se debe evitar asustar a los pollos y el arremolinamiento de éstos porque se pueden producir traumatismos o ahogamiento, particularmente cuando se encuentra más de una persona dentro del galpón.
- 3.5 Se deben evitar traumatismos en el pollo durante la captura, enjaulado y transporte.
- 3.6 Se debe garantizar la circulación del aire a través de la jaula para evitar el ahogamiento de los pollos.
- 3.7 En el transporte se debe garantizar la remoción natural o mecánica del aire caliente y la adecuada ventilación, para prevenir la muerte de los animales por calor.

4. RECIBIMIENTO EN LA PLANTA DE PROCESO

- 4.1 En el área de recibo de las plantas de sacrificio se debe asegurar una ventilación natural o mecánica entre las jaulas y a través de ellos.
- 4.2 Se debe efectuar la inspección ante-mortem del pollo una vez llegue a la planta de proceso de acuerdo con lo indicado por la autoridad sanitaria competente.
- 4.3 En las plantas de procesamiento ubicadas en climas superiores a 22°C se deben mantener los pollos en un sitio ventilado y bajo techo para prevenir la muerte de los animales por calor.

5. COLGADO DEL POLLO

- 5.1 En la línea de proceso, se deben sujetar los pollos por sus patas para colgarlos de los ganchos evitando causar traumatismos y excitación.
- 5.2 Se deben mantener los niveles de iluminación relativamente bajos con el fin de minimizar el nivel de agitación de las aves antes de entrar al insensibilizador.
- 5.3 Se debe garantizar que el ave se tranquilice antes de entrar al proceso de insensibilización.

6. SACRIFICIO

6.1 INSENSIBILIZACION Y DESANGRADO

- 6.1.1 Se debe realizar una insensibilización de manera que se garantice las siguientes características en el pollo aún vivo:

- pescuezo arqueado
- ojos bien abiertos
- pupila dilatada
- patas rígidas y extendidas
- alas pegadas al cuerpo

- 6.1.2 Para verificar el correcto aturdimiento del ave, se toma un animal de la línea y se coloca sobre el piso. El ave debe levantarse y caminar una vez hayan transcurrido 2 minutos.
- 6.1.3 Se debe cortar la vena yugular y la arteria carótida sin cortar la tráquea, ni la espina dorsal.
- 6.1.4 El tiempo para el desangrado deberá ser aquel que asegure que el ave no entre al área de escaldado con signos vitales.
- 6.1.5 Se debe verificar que el desangrado sea apropiado observando que a la entrada de la escaldadora el ave no esté aleteando y la convulsión haya cesado.
- 6.1.6 Las aves no deben entrar a la escaldadora respirando porque se pueden contaminar a través de los pulmones.

6.2 ESCALDADO Y DESPLUME

- 6.2.1 En el proceso de escaldado se deben usar tanques con agitación, para garantizar una buena penetración del agua en la piel del pollo y facilitar la remoción de las plumas.
- 6.2.2 El agua utilizada en el proceso de escaldado debe mantener una carga microbiológica baja, tal que no presente riesgo de contaminación para el pollo.
- 6.2.3 Se recomienda que la temperatura de escaldado esté de acuerdo con los valores indicados en el Anexo A; teniendo en cuenta la relación existente entre la velocidad de proceso y la temperatura siempre evitando la semi-cocción.
- 6.2.4 El agua potable utilizada durante el escaldado debe tener un recambio de 0.9 L/pollo.
- 6.2.5 El proceso de desplume debe garantizar la remoción total de las plumas sin desgarres de piel y/o músculo, ni traumatismos.

6.3 ESCALDADO Y PELADO DE LAS PATAS

- 6.3.1 Después del desplume se escaldan las patas a una temperatura entre 60°C y 70°C durante el tiempo que garantice la remoción total de la cutícula

6.4 CORTE DEL PESCUEZO Y DE LAS PATAS

- 6.4.1 El corte del pescuezo debe hacerse al nivel de la última vértebra cervical.
- 6.4.2 El corte de las patas debe hacerse al nivel de la articulación tibiometatarsiana.

6.5 EVISCERADO

- 6.5.1 El proceso de eviscerado consta de las siguientes etapas que ha continuación se enuncian:

- Colgado
- Corte y extracción de la cloaca
- Corte del abdomen
- Extracción del paquete visceral (visceras rojas y blancas)
- Separación de las vísceras blancas de las vísceras rojas
- Extracción de las mollejas y remoción de la cutícula
- Extracción de pulmones
- Corte del pescuezo
- Extracción de buche y tráquea
- Separación del pescuezo y la cabeza
- Inspección interna de la canal
- Lavado interno y externo
- Pulido

6.5.2 Se debe tener especial cuidado al cortar el abdomen para no causar contaminación fecal.

6.5.3 Se deben retirar cuidadosamente las vísceras evitando contaminación, sin retirar la grasa abdominal.

6.5.4 Se debe realizar la inspección post-mortem de los pollos de acuerdo con las disposiciones establecidas por la legislación nacional vigente.

6.5.5 Se debe lavar la canal del pollo con abundante agua potable para remover materiales extraños tales como: sangre, membranas, fragmentos de vísceras, etc., y garantizar la limpieza de la canal antes de iniciar el proceso de enfriamiento.

6.5.6 Clorinación de los Chiller (25-50 p.p.m.) para eliminar riesgos microbiológicos.

6.6 ENFRIAMIENTO

6.6.1 Al someter el pollo al enfriador (Chiller) se debe garantizar que el recambio de agua se realice con agua potable a razón de 2 L/pollo/h y que se obtenga una temperatura inferior a los 4°C en la canal.

6.6.2 Se deben mantener las temperaturas de refrigeración durante el desprese, y de refrigeración o congelación durante el empaque (10-15°C), transporte y distribución del producto.

7. ANTECEDENTES

- NORMA TECNICA COLOMBIANA NTC 3644-1
MANEJO DE POLLO PARA BENEFICIO
- CODIGO INTERNACIONAL RECOMENDADO DE PRACTICAS DE
HIGIENE PARA LA ELABORACION DE LA CARNE DE AVES DE
CORRAL. CODEX ALIMENTARIUS, VOLUMEN 10, 1994, P. 63-75
- Decreto 223 del 5 de septiembre de 1996
- Decreto Ejecutivo No. 65 de 9 de junio de 1997
- Decreto 368 de 27 de septiembre de 1995
- Decreto 333 de 12 de agosto de 1997, artículo 11 y 12
- Ley No. 29 de 1 de febrero de 1996