



**REPÚBLICA DE PANAMÁ
MINISTERIO DE SALUD**

DECRETO EJECUTIVO No. 147
De 29 de Diciembre de 2022

Que reglamenta sanitariamente la producción, el sacrificio, el procesamiento, la inspección, el almacenamiento, la distribución, el transporte y el expendio de carnes de aves y sus subproductos, de origen nacional, de importación y exportación, en los establecimientos del país, y dicta otras disposiciones

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA
en uso de sus facultades constitucionales y legales,

CONSIDERANDO:

Que el artículo 109 de la Constitución Política de Panamá, establece que es función esencial del Estado velar por la salud de la población de la República, y que el individuo, como parte de la comunidad, tiene derecho a la promoción, protección, conservación, restitución y rehabilitación de la salud y la obligación de conservarla, entendida ésta como el completo bienestar físico, mental y social;

Que de conformidad con la Ley 66 de 10 de noviembre de 1947, las disposiciones del Código Sanitario se aplicarán de preferencia a toda otra disposición legal en materia de salud pública, y obliga a personas naturales o jurídicas y entidades públicas o privadas, nacionales o extranjeras existentes o que en el futuro existan, transitoria o frecuentemente en el territorio de la República;

Que la precitada excerta legal, también establece que son actividades sanitarias locales en relación con los alimentos, mantener servicios de inspección veterinaria para mataderos, mercados, lecherías y otros;

Que el Decreto de Gabinete No. 1 de 15 de enero de 1969, crea el Ministerio de Salud para la ejecución de las acciones de promoción, protección, reparación y rehabilitación de la salud que, por mandato constitucional, son responsabilidad del Estado;

Que el Decreto No. 75 de 27 de febrero de 1969, por medio del cual se establece el Estatuto Orgánico del Ministerio de Salud, en desarrollo del Decreto de Gabinete No. 1 precitado, señala que le corresponde al Ministerio de Salud mantener actualizada la legislación que regula las actividades del sector salud;

Que el artículo 7 de la Ley 3 de 11 de enero de 1983, establece que el ejercicio de la Medicina Veterinaria comprende, entre otros aspectos, la inspección y fiscalización, desde el punto de vista sanitario, higiénico y tecnológico de los mataderos, fábricas de conservas de carnes, leche, aves, pescado, y demás derivados de la industria pecuaria; y de modo general, todos los productos de origen animal en los locales de producción, manipulación, almacenaje y comercialización;

Que el Decreto Ejecutivo No.1768 de 13 de noviembre de 2014, tiene como objetivo establecer las disposiciones generales sobre prácticas de higiene en alimentos no procesados y semiprocados, desde la recepción de las materias primas, el procesamiento, el envasado, el almacenamiento y el transporte, para garantizar alimentos inocuos y aptos para el consumo humano;

Que la Ley 206 de 30 de marzo de 2021, Que crea la Agencia Panameña de Alimentos y deroga el Decreto Ley 11 de 6 de febrero de 2006, dispone que el objetivo de esta es la gestión

y verificación de los trámites para la producción agroindustrial e industrial de alimentos, así como la exportación e importación de alimentos, su tránsito y transbordo, de conformidad con las normas de salud animal, sanidad vegetal, cuarentena e inocuidad y las normas del comercio internacional;

Que adicionalmente, el artículo 22 de la Ley 206 de 2021, faculta al Ministerio de Salud para el establecimiento de requisitos y normas sanitarias o de inocuidad, así como los reglamentos técnicos generales y específicos, que deben cumplir los alimentos o productos alimenticios que se produzcan, transformen, comercialicen, exporten, importen, transiten y transborden en la República de Panamá, de acuerdo con la legislación nacional e internacional, bajo criterios estrictamente técnicos y científicos, de manera equitativa y transparente, cuyo sustento científico-técnico en el que se basan se promulgarán en la Gaceta Oficial;

Que mediante el Decreto Ejecutivo No.770 de 14 de mayo de 2021, se creó la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, como una dependencia del Ministerio de Salud, responsable de controlar, vigilar y prevenir en el territorio nacional los riesgos y daños, así como la calidad e inocuidad alimentaria, el estudio y la aplicación de medidas de salud pública, en lo referente a las enfermedades de animales transmisibles al hombre;

Que el Decreto Ejecutivo No.99 de 30 de junio de 2022, autoriza a la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria para la emisión de los procedimientos técnicos y administrativos para la concesión de autorizaciones y/o licencias sanitarias de funcionamiento, así como también para la expedición de certificaciones sanitarias a los operadores de empresas de alimentos;

Que es importante reglamentar la producción, el sacrificio, el procesamiento, la inspección, la distribución, el transporte y el expendio de carnes de los establecimientos especializados en operaciones relacionadas con la carne de aves y sus subproductos, y establecer los requisitos sanitarios que deben cumplirse para la comercialización de estos en el país, a fin de tener una efectiva vigilancia y control de estos;

Que, como parte de la función esencial del Estado de velar por la salud de la población, deben realizarse inspecciones sanitarias a los distintos establecimientos de interés sanitario, mediante actuaciones uniformes y permanentes, para lo cual es impostergable hacer una revisión total y actualización de la reglamentación existente;

Que la reglamentación sanitaria, en especial, el Decreto Ejecutivo No.368 de 27 de septiembre de 1995, debe ser actualizado bajo un enfoque basado en el riesgo, de manera de garantizar la inocuidad de la carne de aves y sus subproductos destinados al consumo humano en el territorio nacional,

DECRETA:

Disposiciones Generales

Capítulo I

Objeto y ámbito de aplicación

Artículo 1. El presente Decreto Ejecutivo tiene por objeto reglamentar sanitariamente la producción, el sacrificio, el procesamiento, la inspección, el almacenamiento, la distribución, el transporte, el expendio, la importación y exportación de carnes de aves y sus subproductos, de origen nacional, de importación y exportación, en los establecimientos del país, y establecer los requisitos, condiciones y medidas sanitarias relativas a la inocuidad que deben cumplir estos establecimientos.

Artículo 2. Lo establecido en este Decreto Ejecutivo se aplicará a toda persona natural o jurídica, pública o privada, que desarrolle las actividades de producción, sacrificio,



procesamiento, almacenamiento, distribución, transporte, expendio, importación y exportación de carnes de aves y sus subproductos, quienes son responsables de garantizar su inocuidad y salubridad en todas las etapas de la cadena alimentaria.

Artículo 3. Para los efectos de este Decreto Ejecutivo las palabras, frases, nombres y los términos que se expresan a continuación, tendrán el siguiente significado:

1. *Agua potable.* Es toda agua que, empleada para la ingesta humana, no causa daño a la salud y cumple con las disposiciones de los valores recomendables o máximos admisibles, organolépticos, físicos, químicos, biológicos y microbiológicos emitidos en el Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT 21-2019.
2. *Aguas residuales.* Es la combinación de líquidos y sólidos acarreados por agua, cuya calidad ha sido degradada por la incorporación de agentes contaminantes.
3. *Autoridad Sanitaria Competente.* Es la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria.
4. *Aves de sacrificio.* Cualquier ave doméstica en edad de sacrificio, que se encuentre libre de enfermedad o condición patológica.
5. *Auxiliar de Médico Veterinario Oficial.* Servidor público idóneo que apoya en sus tareas al médico veterinario oficial.
6. *Ayuno.* Es el procedimiento mediante el cual, por un periodo comprendido entre ocho a doce horas previas al sacrificio, se mantiene a las aves sin consumo de alimento, a fin de que el aparato digestivo se encuentre vacío para evitar contaminaciones durante el proceso.
7. *Bienestar animal.* Es el estado físico y sensible de un animal, en relación con las condiciones en las que vive y muere.
8. *Buenas Prácticas de Higiene (BPH).* Son todas las prácticas referentes a las condiciones y medidas necesarias para garantizar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en todas las etapas de la cadena alimentaria.
9. *Buenas Prácticas de Manufactura o Fabricación (BPM/GMP).* Son las condiciones de infraestructura y procedimientos establecidos para todos los procesos de producción y control de alimentos, bebidas y productos afines, con el objeto de garantizar la calidad e inocuidad de dichos productos y evitar se adulteren por contaminación biológica, química o física.
10. *Canal del ave.* Es el ave sacrificada, desangrada y desplumada, al cual se le ha quitado las vísceras abdominales y torácicas y que es apto para el consumo humano.
11. *Carne de ave.* Es la denominación genérica por la cual se designa la parte de los músculos esqueléticos de las aves domésticas, que han sido inspeccionadas por la autoridad sanitaria competente y son destinadas al consumo humano.
12. *Carne de ave congelada.* Es aquella sometida a un proceso de conservación, mediante congelación, a una temperatura interna de -18 a -22 °C.
13. *Carne de ave fresca o refrigerada.* Es aquella sometida a un proceso de conservación, mediante frío, a una temperatura interna de 0 a 7° C, con una humedad relativa de 80 a 90 % y una vida útil de diez días, a partir de su sacrificio.
14. *Carne de ave marinada.* Es aquella que en su procesamiento se le han agregado ingredientes de grado alimenticio como sal, agua, saborizantes, aditivos y condimentos hasta una proporción no mayor de 10 a 15 %. (aprobados por la autoridad competente), con miras a conferir propiedades de jugosidad, suavidad y/o sabor. Esta debe ser conservada por refrigeración o congelación y los métodos utilizados para el marinado pueden ser por inmersión, masajeo o por inyección.
15. *Certificación de Planta.* Es el documento oficial escrito, expedido por la autoridad sanitaria competente, que da fe del cumplimiento de las normas sanitarias vigentes, relacionadas con la aplicación obligatoria de los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento, las buenas prácticas de higiene, las buenas prácticas de manufactura y el sistema de análisis de peligros y control de puntos críticos en las plantas y establecimientos que sacrifican animales de abasto, procesan, transforman,



- distribuyen y expenden productos cárnicos de aves y sus subproductos para consumo humano.
16. *Comestible*. Es todo producto de carne y/o subproducto, destinado al consumo humano, inspeccionado y aprobado por el médico veterinario oficial.
 17. *Contaminación*. Es la introducción o presencia de contaminante en los alimentos o en el medio ambiente.
 18. *Contaminante*. Es cualquier agente biológico, químico o físico no añadidos intencionalmente a los alimentos y que pueden comprometer la inocuidad de los alimentos.
 19. *Constancia de Inspección Sanitaria*. Es el documento oficial que acredita que un establecimiento de interés sanitario de alimentos, sujeto a vigilancia y control, cumple con los requisitos sanitarios para el desarrollo de su actividad, emitido por el Jefe Regional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria (DNCAVV) de la respectiva región.
 20. *Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria*. Es la dependencia del Ministerio de Salud, responsable de controlar, vigilar y prevenir en el territorio nacional, los riesgos y daños a la salud, así como controlar y vigilar la calidad e inocuidad alimentaria, el estudio y la aplicación de medidas de salud pública, en lo referente a las enfermedades de animales transmisibles al hombre.
 21. *Distribución*. Es el conjunto de actividades que se realizan desde que el producto ha sido procesado hasta llegar a los centros de acopio, puntos de venta y/o expendio.
 22. *Empaque primario*. Es todo recipiente que tiene contacto directo con el producto, con la misión específica de protegerlo de su deterioro, contaminación o adulteración y de facilitar su manipulación. Debe ser verificado y aprobado por la autoridad sanitaria competente.
 23. *Empaque secundario*. Es todo recipiente que tiene contacto con uno o más empaques primarios, con el objeto de protegerlos y facilitar su comercialización hasta llegar al consumidor final. El empaque secundario, usualmente es usado para agrupar en una sola unidad de expendio a varios empaques primarios. Debe ser verificado y aprobado para contacto con alimentos por la autoridad sanitaria competente del Ministerio de Salud.
 24. *Empaque terciario*. Es todo recipiente utilizado para facilitar la manipulación y proteger el empaque primario y/o el empaque secundario contra daños físicos y agentes exteriores, durante su almacenamiento y transporte. Este recipiente se utiliza durante la distribución del producto y normalmente no llegan al usuario.
 25. *Escaldado*. Es el proceso mediante el cual se aplica agua caliente al ave sacrificada, con el fin de facilitar el desprendimiento de las plumas en las máquinas desplumadoras.
 26. *Establecimiento*. Son los locales, plantas, plantas de sacrificio u otro aquí regulado.
 27. *Expendio*. Es el establecimiento dedicado a la venta al por menor de alimentos para el consumo humano.
 28. *Inocuo*. Es la garantía de que un alimento no causará daño al consumidor cuando se prepare y/o consuma, de acuerdo con el uso a que se destina.
 29. *Inspección ante mortem*. Es la realizada por el médico veterinario oficial a los animales destinados al consumo humano, antes de ser sacrificados.
 30. *Inspección oficial*. Es aquella que realiza el médico veterinario oficial en las plantas de sacrificio, procesamiento, almacenamiento, distribución, transporte y expendio, debidamente autorizado por el Ministerio de Salud, a través de la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria.
 31. *Inspección post mortem*. Es el procedimiento técnico que se practica a las aves durante el procesamiento y que permite al médico veterinario inspector o a sus auxiliares dictaminar si una canal u órgano es apta o no para el consumo humano.



32. *Licencia Sanitaria de Funcionamiento*. Es la autorización para operar un establecimiento que realiza actividades relacionadas con situaciones de alto riesgo público por sus implicaciones a la salud y al medio ambiente, extendida por la autoridad sanitaria competente, una vez el personal idóneo de inspección verifica el cumplimiento de los requisitos que cada establecimiento debe cumplir, según su tipo de actividad, conforme a las normas sanitarias vigentes.
33. *Médico Veterinario Oficial*. médico veterinario idóneo del Ministerio de Salud, encargado de realizar funciones de inspección sanitaria.
34. *No comestible*. Es todo producto y/o subproducto retenido y examinado que se determine que no es apto para el consumo humano, el cual se podrá destinar para producción de harinas o recuperación de proteínas para consumo animal en la planta de rendimiento (alimento para animales).
35. *Planta de sacrificio*. Es el establecimiento aprobado por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria del Ministerio de Salud en donde se sacrifica, procesa, conserva, transforma, industrializa, distribuye y transporta las aves para el consumo humano.
36. *Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES/SSOP)*. Es el sistema documentado para garantizar la limpieza del personal, las instalaciones, los equipos e instrumentos y su desinfección para alcanzar niveles especificados antes del inicio de las operaciones y en el curso de estas para prevenir la contaminación directa o la adulteración de los productos.
37. *Procesamiento*. Es el procedimiento o conjunto de ellos a los que se somete un alimento en su estado natural para modificar sus condiciones. Esto permite su conservación, mejorar su sabor, adecuar su apariencia u optimizar su valor nutricional.
38. *Producción de pastoreo*. Es un sistema que implementa nuevas prácticas para obtener huevos, pollos y gallinas, utilizando métodos tradicionales para los cuales se destinan y habilitan zonas verdes como parte de la alimentación, aprovechando los nutrientes de los pastos.
39. *Producción orgánica*. Se trata de un sistema de producción sostenible que promueve el cuidado ambiental, mediante el fortalecimiento de la biodiversidad y la actividad biótica del suelo. La producción orgánica “combina tradición, innovación y ciencia para beneficio del ambiente compartido, promueve relaciones justas y una buena calidad de vida para todos aquellos que intervienen”. Es un sistema de producción que deberá ser acreditado y/o certificado por la autoridad competente.
40. *Producto no comestible*. Es todo aquel producto que haya sido declarado como no apto para el consumo humano por un médico veterinario oficial, que haya recibido inspección ante y *post mortem* y que es necesario destruir para eliminarlo de la cadena alimenticia, o bien que, a criterio del mismo profesional, pueda ser industrializado para el consumo animal.
41. *Recipiente*. Es cualquier objeto o utensilio cóncavo que sirve para contener carne de aves o subproducto en su interior.
42. *Reposo*. Es el periodo de tiempo que se le da a las aves, previo al sacrificio, que permite una recuperación del transporte, normalización de las condiciones metabólicas y desde el punto de vista del bienestar animal y calidad de la carne.
43. *Residuos*. Son los residuos de medicamentos veterinarios, residuos de plaguicidas y contaminantes tal como están definidos en el Códex Alimentarius vigente.
44. *Retenido*. Son las carnes y subproductos que deberán posteriormente ser examinados.
45. *Rótulo*. Es el material escrito, impreso o gráfico, adherido o gravado sobre el empaque, el cual se realiza con tinta de grado alimentaria.
46. *Sacrificio*. Es el acto de sacrificar aves, para ser usadas como alimentos humanos, utilizando métodos adecuados, en condiciones de bienestar animal para las mismas.



47. *Sistema de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos (HACCP)*. Es el enfoque científico y sistemático para asegurar la inocuidad de los alimentos, haciendo evaluaciones, identificaciones y control de peligros significativos. Es un sistema basado en siete principios.
48. *Subproductos cárnicos*. Son todos aquellos componentes del animal que quedan después del sacrificio y procesamiento de la canal (hueso, carne, grasa). También son los productos comestibles generados del procesamiento de canales.
49. *Visceras*. Son los órganos de la cavidad toracoabdominal de las aves.

Capítulo II De las granjas avícolas

Artículo 4. 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 con fines de comercialización. Estas actividades pueden realizarse en forma intensiva, extensiva o bajo cualquier método de producción (pastoreo o aquellas certificadas como orgánicas).

Artículo 5. Las granjas avícolas deberán contar con:

1. Debido control del medio ambiente, mediante un Estudio de Impacto Ambiental.
2. Área o galeras para las aves, debidamente separadas de viviendas humanas.
3. Área de depósito o almacén.
4. Área o cuarto para depósito de huevos.
5. Control de insectos y roedores.
6. Un manual de bioseguridad.
7. El personal debe contar con certificado de salud vigente.
8. Dotación suficiente de agua.
9. Control sanitario de las aves y presentar certificado de un médico veterinario idóneo.
10. Método para disposición de desechos sólidos.

Artículo 6. Las granjas que utilicen métodos de producción de pastoreo, orgánicas o cualquier otro método de producción alternativo deberán cumplir con todas las disposiciones del presente Decreto Ejecutivo.

Artículo 7. Las granjas avícolas que se dediquen a la cría de aves para la reproducción o sacrificio, deberán realizar el sacrificio en mataderos autorizados por el Ministerio de Salud, que cuenten con la debida inspección oficial sanitaria.

Artículo 8. Las granjas avícolas dedicadas a la producción de huevos, deberán contar con el equipo apropiado para su clasificación, limpieza y desinfección.

Artículo 9. Las granjas avícolas, deberán obtener su autorización ante la Dirección de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria del Ministerio de Salud y su solicitud deberá estar acompañada de:

1. Nombre del o los propietarios, ya sea persona natural o jurídica.
2. Nombre del médico veterinario regente.
3. Descripción del plan de explotación.
4. Procedencia del alimento a utilizar.
5. Certificación de la autoridad competente en base a un Estudio de Impacto Ambiental sobre el terreno de ubicación de este, según lo que corresponda.

Capítulo III De las plantas de sacrificio de aves

Artículo 10. Todos los establecimientos que se dediquen al sacrificio y procesamiento de aves, para la obtención de carne y productos cárnicos, deberán obtener la Licencia Sanitaria de Funcionamiento expedida por la Dirección de Control de Alimentos y Vigilancia



Veterinaria del Ministerio de Salud, una vez los médicos veterinarios oficiales de esa unidad administrativa verifiquen, mediante inspección sanitaria, que se cumplen los requisitos sanitarios que permiten el desarrollo de la actividad.

Artículo 11. La Licencia Sanitaria de Funcionamiento tendrá el término de vigencia que le establezca la norma de salud pública vigente, relacionada con las actividades de alto riesgo público por sus implicaciones a la salud o al medio ambiente. La misma es de carácter intransferible y deberá mantenerse en un lugar visible al público.

Artículo 12. La Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria cuando constate incumplimiento, a través de inspección sanitaria oficial, actuará de acuerdo a la magnitud de la falta, la cual puede ser leve, grave o gravísima y aplicará los procedimientos, de acuerdo con las normas vigentes.

Artículo 13. Las faltas ante las no conformidades, consignadas en las actas de inspección se clasificarán de la siguiente manera:

1. Falta Leve:
 - a. Mal manejo del monitoreo.
 - b. Mal manejo de los procesos por parte del personal de planta.
 - c. Equipo y utensilios con algunas deficiencias visibles.
 - d. Limpieza deficiente del sector de la planta que no está directamente en contacto con los alimentos.
 - e. Error involuntario en la información suministrada durante la verificación oficial.
 - f. Cualquier otra falla que, por su naturaleza, afecte directamente al alimento.

Cuando la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria detecte alguna falta leve confeccionará un acta de compromiso. Cuando la planta no corrija las faltas leves que le han sido señaladas en tres actas de compromiso consecutivas, se le aplicará la sanción que corresponda

2. Falta grave:
 - a. Punto Crítico (PC) que no esté bajo control o los controles no sean adecuados.
 - b. Procedencia desconocida de la materia prima.
 - c. Pérdida de eficiencia en el equipo que signifique peligro directo al consumidor.
 - d. Infracción de una reglamentación sanitaria dentro de la planta o el incumplimiento de ella.
 - e. Incumplimiento de una reglamentación sanitaria dentro de la planta.
 - f. Cualquiera otra que por su naturaleza afecte directamente a los consumidores.

La Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria dejará constancia por escrito a la empresa de las infracciones y faltas graves, la cual tendrá un plazo de cinco días hábiles para hacer sus descargos ante la precitada Dirección; si estos no resultaren valederos, se aplicará lo dispuesto en la normativa vigente.

3. Falta gravísima:
 - a. No contar con prerequisites POES/SSOP y BPM/GMP implementados o con un plan HACCP en desarrollo.
 - b. Cuando, en los análisis de laboratorios oficiales, se detecte contaminación física, química o biológica, que represente riesgo para la salud del consumidor.
 - c. Adulteración de un producto o la falta de integridad comprobada, según las reglamentaciones sanitarias de los alimentos.
 - d. Violación expresa de las normas sanitarias.
 - e. Cualquiera otra falta que por su naturaleza afecte la calidad o inocuidad de los productos.



La Dirección de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria en los casos de infracciones o faltas gravísimas, aplicará la normativa vigente correspondiente y podrá proceder al cierre del establecimiento, cuando así lo determine.

Artículo 14. Toda persona nacional o extranjera, natural o jurídica, que se dedique o desee dedicarse al sacrificio y procesamiento de aves en el territorio nacional deberá presentar a la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria un anteproyecto donde se detalle: ubicación, fuente de agua, disposición de aguas servidas, planos de las instalaciones y cualquier otro elemento que a juicio de la autoridad sanitaria competente se estime conveniente, para determinar la viabilidad técnica de la operación de una planta de sacrificio y procesamiento de aves.

Artículo 15. Todos los establecimientos dedicados al sacrificio y procesamiento de carnes de aves y sus subproductos, nacionales e importados, quedan sujetos a inspección por parte de la autoridad sanitaria competente, de acuerdo con lo que disponen las normas sanitarias vigentes. Estos deberán contar con el servicio de inspección veterinaria oficial permanente, a través de médicos veterinarios, inspectores oficiales de la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria del Ministerio de Salud, y deberán estar certificados en la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos y cumplir, además, con los prerrequisitos de procedimientos operativos estandarizados de saneamiento y buenas prácticas de manufactura.

Artículo 16. Las plantas de sacrificio de aves que operan en el territorio nacional se clasifican en: grandes, medianas, pequeñas y micro en atención al volumen de sacrificio de aves mensual, a su área de influencia y a la disponibilidad técnica que posean.

Artículo 17. Los requisitos sanitarios mínimos que deben cumplir los diferentes tipos de planta de sacrificio de aves son:

		GRANDE	MEDIANO	PEQUEÑO
01.	Localización fuera de área urbana y donde esté seguro de que no se altera el medio ambiente ni provoque molestias a terceros	si	si	si
02.	Delimitación y aislamiento en su entorno	si	si	si
03.	Vías de acceso debidamente pavimentada	si	si	si
04.	Sistema de recolección y tratamiento de aguas servidas	si	si	si
05.	Tanque de reserva de agua potable suficiente y tratamiento de esta	si	si	si
06.	Oficina administrativa	si	si	si
07.	Oficina del médico veterinario oficial	si	si	si
08.	Sala de sacrificio y faenado	si	si	si
09.	Desplumado mecánico	si	si	si
10.	Sala de destace y deshuese	si	si	si
11.	Área de observación de carcasas y piezas retenidas	si	si	si
12.	Temperatura ambiente controlada de la sala de proceso (área limpia o segundo proceso).	si	si	si
13.	Muelle de recepción de aves vivas, totalmente independiente del usado en carga de canales	si	si	si
14.	Área de recogida de tripas y desperdicios	si	si	si
15.	Laboratorio	si	no	no



16.	Instalaciones frigoríficas proporcional al volumen de sacrificio	si	si	si
17.	Equipo mecánico que facilite el faenado de fácil limpieza	si	si	no
18.	Inspección veterinaria oficial	si	si	si
19.	Equipo y dispositivo de vapor de agua para la desinfección de equipos e utensilios de trabajo.	si	si	no
20.	Servicios sanitarios, de aseos y vestuarios, proporcional al número de empleados	si	si	si
21.	Área de depósito y de almacenamiento	si	si	si
22.	Área para lavado y desinfección de canastas o contenedores de aves vivas	si	si	si
23.	Área de lavado y desinfección de vehículos	si	si	si
24.	Área de empaque y rotulado de productos	si	si	si
25.	Muelle de carga de canales y productos procesado	si	si	si
26.	Área de maquinaria y caldera	si	si	si
27.	Área de servicio de mantenimiento	si	si	si
28.	Equipo de primeros auxilios y protección	si	si	si
29.	Disposición adecuada de desechos sólidos	si	si	si

En relación con el punto 01, denominado Localización fuera de área urbana y donde esté seguro de que no se altera el medio ambiente ni provoque molestias a terceros”, las plantas que se encuentren en áreas urbanas y cumplan con los demás requisitos sanitarios podrán seguir operando a la entrada en vigencia del presente Decreto Ejecutivo.

Artículo 18. Las plantas establecerán el volumen de sacrificio y lo informarán por escrito a la autoridad sanitaria competente, considerando los siguientes aspectos:

1. Capacidad del equipo, según su ficha técnica.
2. Capacidad de conservación y almacenamiento de productos terminados.
3. Disponibilidad del recurso humano capacitado para las labores.
4. Capacidad de distribución de productos terminados.

Artículo 19. Para incrementar el volumen de sacrificio, la planta establecerá e informará por escrito a la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, quién después de una nueva evaluación basada en los criterios del artículo 18, determinará si existen condiciones que permitan tal incremento. De existir estas se expedirá la nueva certificación, indicando el nuevo volumen de aves a sacrificar.

Artículo 20. Una vez certificado el volumen de sacrificio de aves para cada planta, la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria del Ministerio de Salud determinará el número de médicos veterinarios y los auxiliares del médico veterinario para realizar la inspección oficial.

El personal requerido según el volumen de sacrificio es el siguiente:

Categoría de Planta	Volumen mensual de aves	Médicos Veterinarios Oficiales por turno	Auxiliares de Médicos Veterinarios por turno
Grande	Más de 1,500,000	2	3



Mediano	500,001 a 1,500,000	1	2
Pequeño	100,001 a 500,000	1	1
Micro	1,500 a 100,000	1	0

Artículo 21. Toda planta de sacrificio de aves deberá cumplir con las siguientes condiciones mínimas en cuanto a estructura, instalaciones y funcionamiento:

1. Estructura e Instalaciones:
 - a. Los edificios y estructuras de la planta serán de tamaño, construcción y diseño que faciliten su mantenimiento y las operaciones sanitarias para cumplir con el propósito de la elaboración y manejo del producto.
 - b. Las áreas de operación deben estar divididas en dos y separadas entre sí, siendo las mismas las siguientes:
 - b.1) Área de primer proceso.
El área de primer proceso incluye la zona de colgado, zona de degollado, zona de sangrado, zona de desplumado y la zona de evisceración.
 - b.2) Área de segundo proceso.
El área de segundo proceso incluye las salas posteriores a la evisceración, tales como enfriamiento (chillers), porcionado, empaque, deshuese, marinado, masajeado y elaboración de carne deshuesada mecánicamente.
 - c. Los pisos deben ser de materiales resistentes a álcalis y ácidos, con declive entre 1.5% y 3% en dirección a los drenajes. No deben tener grietas.
 - d. Los drenajes deben estar distribuidos en forma eficiente en todas las instalaciones y áreas de la planta de sacrificio con sus respectivos sifones y respiraderos.
 - e. Las paredes interiores deben construirse con material impermeable de superficie lisa, de fácil limpieza y desinfección.
 - f. Las uniones entre los pisos y las paredes deben ser redondeadas para facilitar su limpieza y evitar la acumulación de materiales que favorezcan la contaminación. No deben presentar ángulos ni aristas.
 - g. Los techos deberán ser construidos con material de fácil limpieza, de modo que se impida la acumulación de suciedades y condensación de vapores. El cielorraso debe ser de material resistente.
 - h. Debe haber una separación entre el área de primer proceso y el área de segundo proceso, con paredes de material impermeable de superficie lisa, de fácil limpieza y desinfección. La zona de desangrado, desplume y eviscerado debe tener una altura de 3.0 m.
 - i. Todas las aberturas al exterior (ventanas, puertas, huecos) deberán estar protegidas con dispositivos para evitar el acceso de insectos, roedores y otros animales.
 - j. Las puertas de acceso a la planta serán con un mínimo de 1.20 m de ancho, de material de fácil limpieza y desinfección.
 - k. La iluminación natural y artificial estará en relación con la capacidad y volumen del local, evitando que se pueda dar una alteración óptica de los colores de las carnes y vísceras durante la inspección.
 - l. 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 ante y *post mortem* y de 220 bujías pies en las áreas de trabajo.
 - m. La ventilación natural será para evitar calor y vapor por condensación excesiva y asegurar que el aire en los locales no se encuentre contaminado.
 - n. Las cámaras frigoríficas tendrán en sus pisos inclinaciones de 1.5 % a 3 %.



- o. Para los procesos de limpieza y desinfección, las plantas de sacrificio deben contar con cualquiera de los siguientes equipos: equipo para la producción de vapor de agua, agua caliente (mayor a 60°C /140°F), agua atemperada o uso de químicos.
- p. Los sanitarios y vestuarios deben estar separados por sexo; construidos de material resistente, de fácil limpieza y desinfección. Los vestuarios deben estar dotados de armarios y tablillas de fácil acceso.
- q. En los puestos de trabajo deben existir lavamanos dotados de agua fría o caliente, jabón desinfectante, papel toalla o secadores de aire. Deben estar accionados por pedal u otro sistema no manual, ubicados estratégicamente para el uso de los operarios de cada área, en número no inferior a 1 por cada 10 operarios.
- r. Dispositivo dotado con vapor de agua caliente o temperatura no inferior a 77° C (170° F) y/o químicos, aprobados por la autoridad sanitaria competente para limpieza y desinfección de cuchillos y otros útiles.
- s. Los equipos fijos, como escaldadoras, desplumadoras, 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 m con 10 cm (1.10 m) de las paredes del edificio y 0.30 m del piso. Los trillos aéreos o cadenas transportadoras deben mantener una distancia de treinta centímetros (30 cm.) de las columnas y paredes.
- t. Demanda de agua: La presión mínima debe ser de 30 PSI (libra por pulgada cuadrada) y en cantidad suficiente para cubrir las necesidades, en relación con el volumen de sacrificio diario (5 galones por ave). La red de distribución de agua deberá tener el número necesario de tomas que permita asegurar la limpieza adecuada del equipo y la estructura para todas las actividades.
- u. El agua para utilizar en la planta debe ser potable, limpia y en cantidad suficiente, y con la presión adecuada 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.
- v. La falta de agua es motivo para que el proceso se suspenda de inmediato o no se permita el inicio del sacrificio.

2. Funcionamiento:

- a. Las salas de sacrificio, eviscerado, destace y empaque tendrán dispositivos higiénicos para la separación de parte 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. Los productos utilizados en el control de plagas y roedores, así como los utilizados durante la limpieza y desinfección de las plantas deben estar colocados en depósitos separados y bajo llaves. Los productos antes mencionados deben estar aprobados y registrados ante la autoridad sanitaria competente.
- d. Las tablas para efectuar cortes o separar partes de las carnes serán láminas de material de fácil limpieza y desinfección, y de material no contaminante.
- e. No se permitirá el acceso dentro del área perimetral, ni a lo interno de la planta a personas ajenas a la misma, así como a animales distintos a los que se procesan en esta.
- 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, de manera tal que el proceso sea ágil y se eviten retrasos innecesarios que pudieran comprometer la inocuidad del producto.



- g. Las operaciones de sangrado, escaldado, desplumado, corte y limpieza de patas 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 las aves vivas que van a ser sacrificadas debe estar protegidas del sol y debe ser un lugar tranquilo con ventilación apropiada para el reposo de estas.
- i. Los sistemas de refrigeración y congelación del establecimiento deben tener la capacidad de enfriar los canales dentro de los siguientes rangos:

Para canales frescas o refrigeradas en el interior de la masa muscular profunda como máximo	0° C a 7° C.
Para canales congeladas temperatura interna en la masa muscular en un tiempo no mayor a 24 horas	0° C a -18° C.
Las cámaras frigoríficas de conservación para productos congelados, la temperatura será en un rango de	-18° C a -22° C.

- j. La humedad relativa (80-90%), la circulación y renovación del aire serán las adecuadas en el orden tecnológico e higiénico. Todos los locales frigoríficos y áreas de empaque dispondrán, en sitios visibles, de 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 el contacto con las carcacas y otros productos no afecte su condición de inocuo.
- l. Todos los locales de las plantas de sacrificio deben conservarse limpios, a través de los medios de limpieza aprobados por la autoridad sanitaria competente, manteniendo un programa de higienización SSOP. Los mismos deben ser limpiados y desinfectados después de cada jornada de trabajo. Se deben utilizar productos higiénicos (desinfectantes y detergentes) aprobados por la autoridad sanitaria competente del Ministerio de Salud, con su respectivo registro sanitario.
- m. El personal que labora en las plantas de sacrificio deberá cumplir rigurosas reglas de higiene, lavado y desinfección de manos; portar vestimenta sanitaria adecuada, según el área de trabajo (gorro desechable o reutilizable, tipo cirugía con elástico en el borde, casco, bota, bata, guantes, delantal plástico).
- n. El personal que labora en las plantas de sacrificio de aves debe tener certificado de salud y carné de manipulador de alimento vigente.
- o. Es responsabilidad de la planta de sacrificio mantener en buen estado de limpieza de todo el equipo como cuchillas, mesas y otros útiles de trabajo. Los mismos deben ser resistentes a la corrosión y de fácil limpieza y desinfección.
- p. Todo instrumento o recipiente contaminado con órganos, canales de carnes, fluidos, residuos patológicos, debidamente identificados en la inspección, será lavado y desinfectado con agua caliente o vapor, a temperatura no menor de 82° C (180° F) y tratado con sustancias desinfectantes, aprobadas por la autoridad sanitaria competente.
- q. Todos los tanques, equipos del digestor, utilizados para la extracción de grasa, prensas y molinos para la fabricación de harinas de carne, sangre y plumas se encontrarán en área separadas de las demás dependencias de la planta y deben estar debidamente rotulados, de igual forma los depósitos para almacenar los productos elaborados en estas secciones.
- r. Las áreas que conectan o se comuniquen con la red de transporte de vísceras o productos no comestibles, como sangre o plumas que van a digestores, estarán protegidas y controladas sanitariamente para evitar la contaminación de las áreas de procesamiento y de los productos aptos para el consumo humano.

Artículo 22. Los establecimientos autorizados proporcionarán gratuitamente al servicio de inspección oficial, un área de oficinas que cuente con:



1. Armarios, escritorios, sillas, guardarropas, perchas, archivo con llaves, computadora, impresora, material de oficina, teléfono, aire acondicionado, internet y cualquier otro material necesario para el desempeño de la función del servicio de inspección, de conformidad a lo que se establezca en cada caso.
2. Se facilitará baños y servicio sanitario a los médicos veterinarios oficiales y auxiliares asignados a los mismos.

Artículo 23. Proporcionar al servicio de inspección oficial en el establecimiento dentro de los cinco primeros días hábiles del mes siguiente al vencimiento, los informes con los datos estadísticos que se le requiera sobre producción, almacenamiento, transporte de carnes de aves y sus subproductos.

Capítulo IV

Recepción, inspección *ante mortem*, inspección *post mortem*, flujo y alineamiento de canales

Artículo 24. Todas las aves cuyas carnes son destinadas al comercio para consumo humano, ya sea directamente o previa transformación industrial, deberán ser sacrificadas en plantas aprobadas por la autoridad sanitaria competente del Ministerio de Salud y deben contar con inspección veterinaria oficial permanente.

Artículo 25. Las aves que son enviadas a sacrificio deberán ser transportadas en vehículos especiales, acondicionados para el bienestar de las aves, los cuales deben portar la guía de transporte en la que conste la procedencia y estado sanitario, todo esto acompañado de un certificado de buena salud expedido por un médico veterinario idóneo, regente de la granja.

Artículo 26. Toda ave que llegue a una planta de sacrificio deberá tener un ayuno no menor a ocho horas. Estas aves, para ser sacrificadas, deben ser aprobadas por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria y no podrán salir vivas de la planta de sacrificio, sea cual fuese su estado físico, no permitiéndose que sea reenviada fuera del local. Se exceptúan aquellas que, a juicio de la inspección oficial, pueda dársele otro destino para el sacrificio.

Artículo 27. El médico veterinario oficial realizará inspección *ante-mortem* después que las aves lleguen a la recepción y cumplan con su periodo de reposo mínimo de treinta minutos. Deben acompañarse de la guía de transporte y del certificado de salud de las aves, expedido por el médico veterinario idóneo regente de la granja, para proceder con lo dispuesto en este Decreto Ejecutivo y las normas sanitarias y zoonosanitarias existentes en el país.

Artículo 28. Las aves que llegan a una planta de sacrificio aprobada por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria deben ser sacrificadas antes de veinticuatro 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 periodo mayor, siempre y cuando existan condiciones para que las aves puedan permanecer, sin sufrir mayores alteraciones.

Artículo 29. La inspección *ante mortem* se realiza en el área de reposo de las aves, con luz natural o luz artificial blanca, donde no exista modificación de los colores. Toda planta de sacrificio debe proporcionar a la inspección oficial los recursos que se necesiten para llevar a cabo esta labor. Estas tareas se realizarán sin ocasionar molestias ni sufrimiento a las aves.

Artículo 30. La inspección *ante mortem* tiene como finalidad poder detectar:

1. Aves que padezcan signos y síntomas compatibles con enfermedades transmisibles al hombre o a los animales.
2. Manifestación de síntomas compatibles con algunas enfermedades o perturbaciones que dé como resultado baja calidad en la carne, inaceptable para el consumo humano.



3. Aves cuya apariencia represente riesgo de contaminación para locales, equipos y personal.
4. Obtener toda la información necesaria para la inspección *post mortem*, basándose en la información suministrada en el certificado de salud emitido por el médico veterinario regente de la finca.

Artículo 31. Son consideradas aves sospechosas las que presentan los siguientes síntomas:

1. Plumas erizadas y sucias.
2. Edema e inflamación en la cabeza y ojos, con descargas de líquidos en ojos y fosas nasales.
3. Cresta y barbilla con edema y decoloraciones.
4. Cuellos torcidos.
5. Ojos mostrando falta de atención y brillo con colores o defectos extraños y opacidad en la pupila y córnea.
6. Lesiones no traumáticas en la piel de la cabeza y pescuezo.
7. Falta total de vigor y vitalidad.
8. Fatiga o estado de asfixia.
9. Diarrea o gran suciedad alrededor del ano.
10. Patas torcidas.
11. Heridas o llagas supurante.
12. Cualquier otro síntoma o signo que ponga de manifiesto anormalidad.

Artículo 32. Toda ave que llegue muerta al muelle de recepción o muera estando en este, 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 para consumo animal o su destrucción, según el dictamen que la inspección oficial decida.

Artículo 33. 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.

Artículo 34. El sacrificio de estas aves debe darse en forma tal que no ponga en riesgo de contaminación el local y los equipos, y el mismo se realizará al final del proceso, tomando todas las precauciones del caso.

Artículo 35. Queda a juicio de la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria autorizar expresamente cualquier sacrificio de tipo ritual, siempre y cuando sea solicitado por escrito y sin que aquello sea motivo para el incumplimiento de las normas sanitarias expresadas en este Decreto Ejecutivo.

Artículo 36. No se podrá realizar sacrificio de aves sin la vigilancia y control de la inspección veterinaria oficial, en los distintos tipos de plantas de sacrificio de aves.

Artículo 37. El faenado y operaciones a realizar se regirán bajo las siguientes normas y exigencias sanitarias:

1. Colgado: Se realizará de forma que las aves no sufran lesiones. Se evitará que en el proceso las aves se contaminen con polvo o agentes contaminantes.
2. Aturdimiento o insensibilización de las aves: Podrá usarse métodos eléctricos, de acuerdo con el tamaño y peso de las aves y cualquier otro método que con sustento científico se pueda utilizar sin afectar la calidad, la inocuidad y no cause sufrimiento al ave.
3. Sacrificio o degüello y sangrado: Para el degüello podrá utilizarse cualquiera de los siguientes procedimientos:
 - a. Sección de yugular.



- b. Uso de estilete en la región yugular.
 - c. Corte de vasos sanguíneos en la cavidad bucal.
 - d. Se podrá usar otro método siempre y cuando se cumpla con un sangrado completo y a juicio de la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria no altere en lo absoluto la calidad de la carne. El tiempo de recorrido del degüelle al escaldado debe ser suficientemente amplio para que el ave llegue muerta y desangrada. No deben entrar aves vivas a la escaldadora.
 - e. La sangre debe ser evacuada y recolectada por medio de conductos especiales y podrá ser usada para fines industriales. Los conductos y recipientes que se utilicen deben ser de fácil limpieza y desinfección.
 - f. Debe existir una zona especial de sangrado, la cual debe contar con cuchillos, esterilizadores y lavamanos para facilitar la desinfección durante el proceso.
 - g. Se prohíbe la tracción, torsión del cuello u otro método que no haya sido aprobado por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria del Ministerio de Salud.
4. Escaldado:
- a. La temperatura del agua varía según la necesidad, tomando en consideración el tamaño de las aves, procurando siempre que la integridad de la piel no se vea alterada. Debe contarse con dispositivos (termómetro) para asegurar una temperatura adecuada.
 - b. Debe renovarse el agua continuamente por flujo de entrada y salida, en forma que contribuya al arrastre de plumas, grasas, espuma y otras suciedades.
 - c. La escaldadora debe ser lavada y sanitizada diariamente con detergentes y desinfectantes aprobados por la autoridad sanitaria competente. Este proceso debe hacerse a presión de agua, a fin de hacer una limpieza completa.
 - d. Las aves pueden ser escaldadas para su desplume por:
 - d.1. Pulverización de agua caliente o vapor.
 - d.2. Inmersión en tanques de agua caliente o a vapor.
 - d.3. Mediante otro proceso aprobado por la autoridad sanitaria competente.
5. Desplumado:
- a. Debe ser realizado con máquinas adecuadas y a una velocidad acorde al ritmo de trabajo de la planta.
 - b. Las plumas deben ser evacuadas evitando acumulación de estas.
 - c. El equipo de desplumado debe mantenerse limpio y en perfectas condiciones mecánicas.
 - d. A la salida de la máquina desplumadora, las aves deben estar completamente desplumadas; puede recurrirse a un repaso manual si es necesario eliminar algún remanente de plumas.
 - e. Después del desplume, las aves serán sometidas a un lavado con ducha de agua a temperatura ambiente, antes de ser evisceradas.
 - f. Queda prohibido el uso de sustancias colorantes para alterar la coloración normal de la piel de las canales.
 - g. En las plantas de sacrificio de aves pequeñas aprobadas por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y vigilancia Veterinaria del Ministerio de Salud, que sacrifiquen hasta mil aves diarias, se permitirá el desplume manual.
6. Chamuscado: Este proceso consiste en la eliminación de algunas vellosidades sobre la canal desplumada, por medio de una llama de fuego; es opcional.
7. Corte y selección de patas para consumo humano:
- a. En el caso de encontrar necrosis y/o úlceras en las patas, se evaluará la erosión de la pata para un proceso de limpieza posterior.
 - b. Las patas seleccionadas para el consumo humano deberán ser recogidas en tinas, previamente lavadas y desinfectadas, con agua, hielo y solución desinfectante. Esta operación debe realizarse en un área limpia.
 - c. Una vez alcanzada la temperatura de refrigeración podrán ser embolsadas y/o despachadas. Una vez embolsadas las patas deberán ser enviadas a los cuartos fríos para su conservación hasta la distribución.



8. Evisceración:
- a. La evisceración debe ser realizada, evitando la ruptura del intestino y, por consiguiente, el vertido de su contenido a la cavidad abdominal. De haber contaminación se realizará inmediatamente un lavado de la canal con agua clorada u otro desinfectante aprobado por la autoridad sanitaria competente del Ministerio de Salud, con su debido registro sanitario.
 - b. Se autoriza el empleo de cualquier sistema, ya sea mecánico o manual, que garantice la extracción total de vísceras y siempre que el mismo no promueva en modo alguno contaminación de la canal. Las vísceras deberán mantenerse junto a su propia canal hasta que se realice la inspección oficial *post mortem*.
 - c. La extracción del hígado, corazón y molleja seguirán un circuito de recogida especial y separado de los intestinos, usando agua potable para su arrastre y lavado.
 - d. El proceso de evisceración debe ser continuo no dando oportunidad a la acumulación de aves; de darse esta, deben hacerse los ajustes para hacer las correcciones de inmediato.
 - e. El área de eviscerado debe contar con dispositivos adecuados para el lavado de manos de tipo automático no manual.
 - f. Los despojos, subproductos, decomisos y residuos deben ser retirados lo más rápido posible de la sala de sacrificio y de evisceración, mediante un sistema adecuado e higiénico, evitando se acumulen desperdicios. Estos productos serán tratados o almacenados fuera de la planta, apartados de los productos aptos para el consumo hasta que sean retirados definitivamente de los predios de la planta.
 - g. Los pulmones y los riñones se retirarán dentro de lo posible, con métodos manuales, mecánicos o automáticos, con pistola de control neumático para el aspirado de riñones y pulmones en las aves.
9. Inspección *post mortem*:
- a. Una vez evisceradas las canales deberá realizarse la inspección *post mortem* para determinar si son aptas o no para el consumo humano.
 - b. Cada canal debe pasar por el puesto de inspección *post mortem* con sus respectivas vísceras expuestas.
 - c. La inspección *post mortem* será realizada únicamente por el personal oficial de la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria del Ministerio de Salud.
 - d. La empresa deberá habilitar, inmediatamente después de la evisceración, un área con el equipo necesario (mesa de acero inoxidable, cortadora eléctrica, cuchillos, chaira, canastas, solución desinfectante, lavamanos automáticos, papel toalla, tablero, piloto, recipientes para el decomiso y otros) que se requieran para que el personal de la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria pueda realizar la inspección *post mortem*.

Artículo 38. La inspección oficial *post mortem* se efectuará en las carcasas, partes y órganos de las aves, una vez evisceradas y será realizada por médicos veterinarios y personal técnico especializado en este campo.

Artículo 39. 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 inspección. El cuerpo del ave debe abrirse de forma tal que queden expuestos los órganos y la cavidad interna.

La inspección oficial está autorizada a realizar cortes parciales o totales de las carcasas, cuando así lo considere necesario.

Artículo 40. La inspección se hará por inspección ocular, palpación, olfacción o cualquier otro método necesario. Además, se hará uso de un laboratorio oficial en casos que así lo ameriten.



Artículo 41. 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.

Artículo 42. Toda carcasa, parte de esta y vísceras del ave examinada por la inspección veterinaria oficial y que al momento de la inspección *post mortem* se encuentra afectada por alguna condición patológica, se dispondrá de acuerdo a lo que establece el presente Decreto Ejecutivo.

El criterio que tome el médico veterinario oficial prevalecerá en todos los casos. Cuando por alguna circunstancia se requiera de una confirmación del diagnóstico, se procederá al envío de muestras a un laboratorio autorizado para su diagnóstico y corresponderá al médico veterinario oficial decidir sobre el destino y uso del producto.

Artículo 43. Los criterios sanitarios a seguir para los diversos procesos patológicos y no patológicos que se presentan en la planta de sacrificio, durante la inspección veterinaria oficial, son los siguientes:

1. Para Decomiso Total:
 - a. Dermatitis generalizada.
 - b. Peritonitis.
 - c. Neoplasias internas y externas.
 - d. Abscesos (si el proceso es localizado, el decomiso es parcial).
 - e. Aerosaculitis (si el proceso es localizado, el decomiso es parcial).
 - f. Artritis (cuando es localizada y no compromete la canal, será decomiso parcial).
 - g. Hepatitis (cuando la hepatitis no compromete la canal, el decomiso es parcial).
 - h. Miopatía pectoral exudativa.
 - i. Ascitis.
 - j. Cianosis.
 - k. Caquexia.
 - l. Hematomas generalizados.
 - m. Traumatismo severo.
 - n. Sobre escaldamiento.
 - o. Sangría deficiente.
 - p. Colores y apariencias anormales.
2. Para Decomiso Parcial:
 - a. Procesos inflamatorios: Cuando hay evidencia de regresión o regeneración, decomiso de las partes afectadas.
 - b. Hematomas localizados.
 - c. Sobre escaldados leves.
 - d. Contaminaciones: Carnes con presencia de heces, grasas mecánicas. En el caso de contaminación de la canal con amoníaco, el decomiso sería total.
 - e. Carnes hemorrágicas: Si son hemorragias localizadas.
 - f. Para cualquier estado patológico no contemplado en el presente Decreto Ejecutivo, la inspección oficial procederá dentro de los criterios sanitarios.

Artículo 44. La zona o área donde se realice la inspección *post mortem* deberá contar con condiciones adecuadas de iluminación, con un mínimo de 540 Lux.

Artículo 45. Las plantas de sacrificio deberán 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. Comprende:

1. Lavado, desinfección y enfriamiento de pescuezos, vísceras comestibles (hígados-corazón y mollejas) y patas:



- a. Los pescuezos, vísceras comestibles y patas una vez separados de la canal deben ser lavados y posteriormente colocados en los tanques de enfriamiento respectivos para su desinfección y enfriamiento.
 - b. Con el propósito de mantener el agua de los tanques de enfriamiento de pescuezos, vísceras comestibles y patas, lo más limpia posible, deberá haber un desbordamiento continuo del agua y un constante reemplazo de la que se pierde. La temperatura del agua deberá ser inferior a 4° C.
 - c. Las sustancias desinfectantes para pescuezos, vísceras comestibles y patas deben ser utilizadas en la proporción indicada por el fabricante. No deben ser perjudiciales para la salud del consumidor y deberán estar aprobadas por la autoridad sanitaria competente del Ministerio de Salud.
 - d. Deberán monitorearse las temperaturas del agua y las partes por millón (p.p.m.) de las sustancias desinfectantes antes del inicio del proceso y después del inicio de este. Esto debe constar por escrito en los formatos del Sistema de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos (HACCP) y estar vigentes y actualizados en los archivos de la empresa.
 - e. A la salida de los tanques de enfriamiento, estos productos deberán ser embolsados y enviados a los cuartos fríos.
 - f. Los tanques de enfriamiento de pescuezos, vísceras comestibles y patas, al concluir el proceso, deberán ser lavados y desinfectados (todos los días).
2. Lavado de canales:
- a. Las canales deben ser lavadas a lo interno y externo, mediante ducha o spray antes de ser introducidas en los tanques de lavado o preenfriamiento (pre chiller).
 - b. En el tanque de lavado o preenfriamiento (pre chiller), las canales pueden ser desinfectadas. También la temperatura del agua puede reducirse para garantizar un enfriamiento más rápido de las canales posteriormente.
 - c. Las sustancias desinfectantes para canales evisceradas deben ser utilizadas en las proporciones indicadas por el fabricante. No deben ser perjudiciales para la salud del consumidor, los productos higiénicos utilizados deben estar aprobados y registrados por la autoridad sanitaria competente del Ministerio de Salud.
 - d. Deberán monitorearse las temperaturas del agua y las partes por millón (p.p.m.) de las sustancias desinfectantes, antes del inicio del proceso y después del inicio de este. Esto debe constar por escrito en los formatos del Sistema HACCP y estar vigentes y actualizados en los archivos de la empresa.
 - e. Con el propósito de mantener las aguas del tanque de lavado y preenfriamiento (pre chiller) de canales, lo más limpia posible, debe darse una reposición continua del agua.
 - f. Por ninguna razón el agua que rebose del tanque de lavado o preenfriamiento (pre chiller) puede ser revertida en el tanque de enfriamiento (chiller).
3. Desinfección y enfriamiento de canales:
- a. Las canales una vez lavadas y/o desinfectadas en el preenfriamiento, pasarán a un tanque con mayor volumen de agua para su enfriamiento y desinfección, si esta no se hizo anteriormente. La temperatura del agua en este tanque llamado tanque de enfriamiento chiller debe ser de 0 a 4.4° C. y también en los tanques de enfriamiento por aire o combinación de ambos sistemas para garantizar que las canales salgan con temperaturas menores o iguales a los 4.4° C.
 - b. El agua del chiller puede ser enfriada mediante un sistema de enfriamiento a circuito cerrado o agregando hielo. La planta de sacrificio puede contar con su propia planta productora de hielo y debe garantizar que el mismo sea de calidad adecuada conforme a lo establecido por las normas sanitarias y los reglamentos técnicos vigentes. En caso de que la planta de sacrificio no cuente con su propia producción de hielo puede adquirir el mismo en un establecimiento que cumpla con los requisitos exigidos por la autoridad sanitaria competente del Ministerio de Salud, para este tipo de planta.
 - c. El tiempo de permanencia de las aves en el chiller podrá regularse a voluntad, dependiendo de la circulación de estos. Este tiempo no será menor a treinta



- minutos si se utiliza un sólo tanque y de cuarenta minutos si se utilizan dos tanques.
- d. Se debe disponer de aparatos de medición para el control de:
 - d.1 Temperatura del agua (termómetro).
 - d.2. Absorción de agua (balanza para el pesaje individual y reloj).
 - d.3. Tiempo de permanencia en los tanques (chiller y pre chiller) (reloj).
 - e. Sustancia desinfectante aprobada por la autoridad sanitaria competente.
 - f. Deberán monitorearse las temperaturas del agua y las partes por millón (p.p.m.) de las sustancias desinfectantes antes del inicio del proceso y después del inicio de este. Esto debe constar por escrito en los formatos del Sistema de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos (HACCP) y estar vigentes actualizados en los archivos de la empresa.
 - g. El tanque de lavado y/o desinfección (pre chiller y el chiller) de canales deben ser lavados y desinfectados después de cada jornada de trabajo.
 - h. En el caso de utilizar hipoclorito de sodio o calcio como desinfectante en el chiller, debe ser utilizado de veinte a cincuenta partes por millón (p.p.m).
4. Ecurrido:
- a. Luego del enfriamiento por inmersión, las aves deben pasar un proceso de escurrimiento en la cadena de transporte para eliminar el agua libre.
5. Área de corte, deshuese y empaque: La humedad relativa, la circulación y la renovación del aire de las cámaras serán las adecuadas, atendiendo al orden tecnológico e higiénico; debe evitarse la condensación. La humedad debe monitorearse y registrarse varias veces al día.
- a. En esta área la temperatura debe ser controlada y mantenerse entre 10° C y 12°C; la misma debe monitorearse y registrarse varias veces al día.
 - b. Deben existir, estratégicamente distribuidos, lavamanos automáticos no manuales con sustancias desinfectantes.
 - c. Los manipuladores en esta área deberán estar obligados al cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura debido a que, en esta fase, el producto está listo para ser enviado al comercio y no habrá otra oportunidad para corregir anomalías por manipulación deficiente.
 - d. Una vez embolsadas las canales o colocadas en bandejas debidamente selladas, los productos deben ser enviados rápidamente a refrigeración y/o congelación, según la necesidad de la empresa.
 - e. Las bolsas o envolturas que se utilicen para colocar canales, piezas y vísceras comestibles deben ser de material no retornable, de calidad alimentaria, resistentes, que no alteren la inocuidad del producto terminado.
6. Área de refrigeración:
- a. Todas las canales de las aves, pescuezos, vísceras comestibles y patas para consumo humano, una vez procesadas y embolsadas, siguiendo todas las medidas higiénicas sanitarias, deben enviarse inmediatamente al área de refrigeración y/o congelación, según las necesidades de la empresa. Las plantas deben contar con cámaras frigoríficas proporcionalmente al volumen de sacrificio.
 - b. El proceso de refrigeración de las aves debe ser inmediatamente después se hace el eviscerado. Las operaciones de clasificación, pesaje, embalaje y otras, podrán hacerse antes o después de este proceso, según sea el caso, siempre y cuando no se hagan retenciones innecesarias en tiempo que pongan en peligro la calidad sanitaria del producto. La inspección oficial será la responsable de dictaminar el tiempo que debe utilizarse en el proceso.
 - c. Los menudos deben ser sometidos a refrigeración por debajo de 4°C, una vez extraídos y lavados.
 - d. La temperatura de la cámara (cuarto frío) de refrigeración de aves frescas o refrigeradas debe estar entre 0°C y 7°C con una humedad de 80% a 90%.
 - e. Las cámaras frigoríficas de almacenamiento deben permanecer cerradas y aisladas, evitando pérdida de frío y entrada de otras sustancias; deben contar con termómetros para el control de las temperaturas en las mismas.



- f. En las cámaras de enfriamiento se almacenarán los productos terminados en sus respectivas cajas, bandejas, tinas con hielo y otros. Estos productos así almacenados deberán presentar al momento del embarque una temperatura de 0°C a 4 °C.
- g. Las cámaras de refrigeración tendrán las siguientes características:
 - g.1. Ante cámara o pre cámara con un mínimo de 2m de largo y de 1.20m a 1.50 m de ancho.
 - g.2. Paredes de fácil limpieza, impermeabilizadas, resistentes a los impactos y protegidos con un barandal metálico.
 - g.3. Sistema de iluminación de tipo “luz fría” con protectores a prueba de astillamiento.
 - g.4. Puertas de superficie lisa, de material inoxidable o cualquier otro material de fácil limpieza y desinfección, con un ancho mínimo de 1.20m.
 - g.5. Termómetro funcional y calibrado disponible, en lugar visible.
 - g.6. Los drenajes deben ser adecuados para permitir la fácil evacuación de los líquidos.
 - g.7. Las estibas de productos terminados deben hacerse directamente sobre tarimas de plástico o de material metálico inoxidable o cualquier otro material de fácil limpieza y desinfección, cuya altura sea de 15cm del suelo, 30cm de las paredes y 10cm de las columnas y 1m por debajo del techo como mínimo. Estas estibas deben hacerse en líneas.
 - g.8. En los empaques primario y/o secundarios debe constar la fecha de sacrificio y vencimiento.
- 7. Área de Congelación:
 - a. De acuerdo con sus necesidades, la empresa puede destinar una parte de sus productos terminados para que sean congelados.
 - b. El área de congelación debe permanecer cerrada y aislada, evitando pérdidas de frío y entrada de otras sustancias.
 - c. En el área de congelación se almacenarán los productos terminados en sus respectivas cajas, bandejas, tina con hielo y otros. Estos productos así almacenados podrán presentar, al momento del embarque, una temperatura de -18°C a -22°C.
 - d. Las cámaras de congelación tendrán las siguientes características:
 - d.1. Paredes de fácil limpieza, impermeabilizadas, resistentes a los impactos, protegidos con un barandal metálico.
 - d.2. Sistema de iluminación de “luz fría” con protectores a prueba de astillamiento.
 - d.3. Puertas de superficie lisa, impermeable, de material inoxidable, con un ancho mínimo de 1.20m.
 - d.4. Termómetros disponibles en lugar visible.
 - d.5. Los drenajes deben ser adecuados para permitir la fácil evacuación de los líquidos.
 - d.6. Las estibas de productos terminados deben hacerse directamente sobre tarimas de plástico o de material metálico inoxidable, cuya altura sea de 15cm del suelo, 30cm de las paredes y 10cm de las columnas y un 1m por debajo del techo como mínimo.
 - d.7. En los empaques primario y/o secundarios debe constar la fecha de sacrificio y vencimiento.
- 8. Área de despacho de producto terminado:
 - a. Las plataformas o muelles de embarque destinadas a la circulación de los productos terminados sean estos refrigerados o congelados, hacia los vehículos para su distribución, tendrán las siguientes características:
 - a.1 Área de pesado y entrega de los productos.
 - a.2 Ambiente climatizado (10°C a 12°C).
 - a.3 Aislado del medio exterior por paredes con puertas o aberturas para la entrega de las carnes de aves y sus subproductos al exterior.



- a.4 Podrán ser colocadas en las puertas que comunican hacia el exterior, cortinas de aire.
- a.5 Deberá existir un pediluvio de dimensiones adecuadas para que todo el personal que ingrese a la planta por esta área se vea obligado a desinfectar sus calzados.
- b. El despacho de productos terminados debe ser suficientemente ágil, para evitar la acumulación innecesaria de productos en esta área.

Capítulo V

Del control de decomisos y desechos

Artículo 46. Los decomisos y desechos de las plantas de sacrificio, así como los cadáveres deben 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.

Artículo 47. Es obligatorio en todas las plantas de sacrificio contar con dispositivos seguros para el manejo de los decomisos y desechos, en recipientes cerrados e impermeables de superficie interior lisa y ángulos redondeados, y de material esterilizable y anticorrosivo, de fácil limpieza y desinfección. Las plantas de sacrificio que dispongan de aprovechamiento industrial de decomisos y desechos deben desalojar estos de manera que eviten contaminar otras áreas.

Artículo 48. Los locales, áreas, recipientes e instalaciones de evacuación de tales productos serán rigurosamente higienizadas cuantas veces sea necesario, según las exigencias del programa de higienización SSOP.

Artículo 49. Los decomisos y desechos podrán ser enviados a las plantas de elaboración de alimentos para animales, siempre que vayan debidamente identificados y transportados en recipientes adecuados y de uso exclusivo para tales fines, de forma que no puedan ser motivo de contaminación cruzada o ambiental.

Artículo 50. Los productos obtenidos de la transformación de decomisos no podrán ser destinados al consumo humano.

Capítulo VI

Requisitos sanitarios de los establecimientos de almacenamiento, distribución, transporte y expendio de carnes de aves y sus subproductos

Artículo 51. Todos los establecimientos que se dediquen al almacenamiento, distribución, transporte y expendio de carnes de aves y sus subproductos deberán obtener la Licencia Sanitaria de Funcionamiento expedida por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, una vez los médicos veterinarios oficiales de esa dirección, verifiquen mediante inspección sanitaria, que se cumplen los requisitos sanitarios que permiten el desarrollo de la actividad.

Artículo 52. La Licencia Sanitaria de Funcionamiento tiene el término de vigencia que le establezca la norma de salud pública vigente, relacionada con las actividades de alto riesgo público por sus implicaciones a la salud o al medio ambiente. La misma es de carácter intransferible y debe mantenerse en un lugar visible al público.

Artículo 53. La Licencia Sanitaria de Funcionamiento será suspendida y/o retirada por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, cuando se constate, a través de inspección sanitaria oficial, realizada por personal idóneo del nivel regional o nacional, o cuando se compruebe a través de exámenes de laboratorio, que se están infringiendo las normas sanitarias vigentes para la cual fue autorizada y/o el producto representa un riesgo para la salud del consumidor.



Artículo 54. Todos los establecimientos dedicados al almacenamiento, distribución, expendio y transporte de carnes de aves y sus subproductos nacionales e importados, quedan sujetos a inspección por parte de la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, de acuerdo con lo que disponen las normas sanitarias vigentes en materia de inspección y deben estar certificados en la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos y cumplir además con los prerequisites de Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento y Buenas Prácticas de Manufactura. En dichos establecimientos se realizará la inspección veterinaria oficial periódica, a través de médicos veterinarios, inspectores oficiales de la autoridad sanitaria competente.

Artículo 55. En el caso de mercados municipales o privados, infraestructuras en forma colectiva, le corresponde tanto a la administración de dichos locales, como a los establecimientos que expenden carnes de aves y sus subproductos, tramitar la Licencia Sanitaria de Funcionamiento y cumplir con todos los requisitos que se estipulan en el presente Decreto Ejecutivo y disposiciones sanitarias.

Artículo 56. Cuando se trate de supermercados, la Licencia Sanitaria de Funcionamiento debe especificar todas las actividades de alto riesgo público que está realizando el establecimiento y la inspección sanitaria será realizada por los médicos veterinarios de la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria.

Artículo 57. Cuando se trate de minisúper con carnicerías, la constancia de inspección sanitaria debe especificar todas las actividades de interés sanitario que está realizando el establecimiento y la inspección sanitaria será realizada por los médicos veterinarios de la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, según lo disponga la autoridad sanitaria local, en atención a las normas sanitarias vigentes.

Artículo 58. Los establecimientos que se dediquen a almacenar, distribuir y vender carnes de aves y sus subproductos, procedentes de plantas del extranjero, deberán demostrar a la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria que la planta de origen cumple con todas las disposiciones legales vigentes en la República de Panamá, en materia de calidad sanitaria y lo que se dispone en el presente Decreto Ejecutivo, en materia de procesamiento, manejo e inspección de planta.

Artículo 59. Los establecimientos que se dedican al expendio y/o distribución de carnes de aves y sus subproductos, deben cumplir con los siguientes requisitos sanitarios:

1. Proteger las carnes de aves y sus subproductos cárnicos de la contaminación de plagas o de contaminantes químicos, físicos o microbiológicos, así como de otras sustancias peligrosas durante la manipulación, el almacenamiento, el expendio y/o distribución.
2. Estar acondicionados para expender y/o distribuir carnes de aves y sus subproductos cárnicos, por lo que las superficies de contacto con los alimentos, los equipos y los utensilios deben ser usados únicamente para esta actividad.
3. Se exige que en las refrigeradoras (neveras) y/o congeladores exista la debida separación de las carnes de las diferentes especies de animales de consumo humano, en bandejas u otros dispositivos apropiados, en atención al tipo de carne a expender.
4. Tener las dimensiones adecuadas para que las actividades del expendio de carnes puedan realizarse en condiciones de higiene. Su diseño y flujo debe ser concebido en forma que evite contaminación de las carnes en todo momento.
5. Deben estar completamente delimitado y protegido de la intemperie y otras actividades que generan contaminación cruzada. Solo podrán ingresar a esta área personas con certificados de salud, carné de manipulador de alimentos vigente y vestimenta adecuada.
6. Los productos rodenticidas, insecticidas o cualquier tipo de producto químico, deben colocarse y guardarse en lugares apropiados, rotulados y bajo llave, con sus respectivos registros de entrada y salida por el personal designado.



7. Los productos higiénicos destinados para la limpieza y desinfección deben contar con su respectivo registro sanitario vigente, otorgado por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria.
8. Contar con un programa de control de plagas por escrito, respaldado con registros y controles permanentes, que incluya medidas de prevención, exclusión y eliminación, realizados por empresa debidamente aprobada por la Dirección General de Salud Pública.
9. Se prohíbe la presencia de animales dentro de los establecimientos.

Artículo 60. La edificación de los establecimientos donde se expenden y/o distribuyen carnes de aves y sus subproductos, deben cumplir los siguientes requisitos:

1. Los pisos deben ser de material impermeable, lisos, de fácil limpieza y desinfección, dispuestos en forma que el agua drene con facilidad, con una inclinación mínima de 2% a 5% hacia los sumideros dotados de rejillas o protegidos, que permitan evacuar el agua con facilidad.
2. Las paredes interiores deben ser de superficies lisas, cubiertas a una altura no menor de dos metros 2m, con material resistente e impermeable, que facilite su limpieza y desinfección, pintadas con epoxi-resinas de color claro. Las uniones o juntas deben ser redondeadas en forma cóncava (curvatura sanitaria) para facilitar la limpieza, desinfección y evitar el depósito de suciedad, que favorezca la contaminación.
3. De usar zócalos, las uniones de estos deben hacerlas con mezcla que evite porosidades y las juntas bien tomadas. La construcción de los locales debe ser cerrada, evitando la afluencia de insectos o efectos de lluvia, viento, sol u otros fenómenos atmosféricos que deterioren la carne y los productos cárnicos.
4. El techo debe ser de material resistente y de fácil limpieza y desinfección, totalmente cerrado que no permita la presencia de plagas.
5. Las puertas deben ser de material que no se deteriore o cubiertas con láminas de material impermeable, lisa, resistente, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. El sistema de cierre de estas debe garantizar la no entrada de roedores y otras plagas al establecimiento y evitar la acumulación de suciedad.
6. Contar con un sistema adecuado de ventilación y mantener el ambiente controlado que asegure las condiciones de la carne y de los productos cárnicos.
7. La iluminación natural o artificial debe ser de doscientas veinte unidades lux, como mínimo, y quinientas cincuenta unidades lux, como máximo, en todas las áreas, que no de margen a confundir el color de la carne. Se prohíbe utilizar luces rojas.
8. Las lámparas e instalaciones suspendidas deberán ser protegidas de manera que en caso de ruptura no contamine las carnes o los productos cárnicos; no se permite cables colgando sobre las zonas de procesamiento y expendio.
9. Estar dotados de agua potable en cantidad suficiente, asegurando que el volumen, la temperatura y la presión del agua sean adecuados para todas las demandas operacionales y de limpieza, su distribución se hará a través de la red y los grifos deben ser accionados con dispositivos especiales que eviten toda contaminación.
10. Los lavamanos deben ser de acción no manual, de material liso, resistente, de fácil limpieza, con facilidad para agua potable, agua caliente en todo momento y contar con un equipo de desinfección de manos. La cantidad de lavamanos se hará en atención al volumen de expendio en una cantidad de uno (1) por cada quince (15) manipuladores.
11. De no contar con facilidad para agua caliente, se debe tener un adecuado sistema de desinfección química, con productos higiénicos autorizados por la autoridad sanitaria competente.
12. Los mercados y los establecimientos de bajo volumen de expendio deberán contar con los dispositivos y equipos para el lavado de manos no manuales, que garanticen una buena higiene. Estos dispositivos deben ser colocados de forma que puedan tener acceso a ellos todos los manipuladores o expendedores de carne dentro de la población de uno por cada diez manipuladores.



13. En los lavamanos deben existir dispositivos para dispensar jabón líquido desinfectante y papel toalla o secador de aire; rótulos que le indiquen al trabajador como lavarse las manos y con depósitos de basura provistos de tapadera, de operación no manual. Se prohíbe el uso de toallas de algodón y otras.
14. Contar con servicios sanitarios (inodoros y lavamanos) separados e identificados según sexo, en cantidad suficiente al número de manipuladores, deben estar limpios y en buen estado de funcionamiento, provistos de papel higiénico y depósitos de basura con tapadera, de operación no manual. Se debe contar, como mínimo, de uno por cada veinte hombres o fracción de veinte, y uno por cada quince mujeres o fracción de quince.
15. Cumplir la normativa nacional referente a aguas servidas (desechos líquidos), a través de alcantarillado público o contar con tratamiento adecuado que no altere el medio ambiente y con trampas de grasa adecuadas, según personal idóneo.
16. Se debe establecer y mantener un programa escrito para el manejo adecuado de los residuos (desechos líquidos y sólidos) generados en el establecimiento, respaldado con registros. Los recipientes utilizados para la remoción de los residuos deben ser lisos, de material resistente, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección, con tapadera para evitar que atraigan plagas, de pedal, debidamente rotulados y mantenerse en buen estado para evitar derrames.
17. Los residuos o detritos provenientes del corte y limpieza de las canales de aves deben colocarse en bolsas con cierre hermético separado de otros desechos; en lo posible, colocarlos en envase separados para su disposición final; deben ser removidos lo más pronto posible para no afectar la inocuidad de la carne y productos cárnicos y evitar que constituyan una posible fuente de peligros para la salud humana; los mismos no serán almacenados por más de ocho horas, a fin de evitar la presencia de plagas.
18. Contar con un área o compartimento especial y separado para la disposición temporal de la basura hasta el momento en que es retirada y trasladada al destino final. Este cubículo, compartimento o tinaquera debe contar con puerta, techos, ventilación y un sumidero para evitar el acceso a las plagas o pepenadores. Debe mantener la limpieza sin contaminar el ambiente, las aguas servidas producto del lavado de este deben canalizarse hacia el sistema de alcantarillado y en ningún momento hacia el sistema pluvial, aceras, calles, zaguanes u otros locales de la periferia del establecimiento.
19. En los establecimientos de expendio únicamente se permitirá el corte (picado) para la entrega inmediata al consumidor. Se debe manipular en forma que se garanticen todas las medidas de higiene.

Artículo 61. Las superficies de contacto con las carnes de aves y sus subproductos, los equipos, maquinarias, utensilios, recipientes y envases deben contemplar los siguientes requisitos:

1. Todo equipo, utensilios, recipiente, envase o maquinaria que se utilice en los procesos necesarios para el expendio de carnes y productos cárnicos, debe garantizar que la carne se mantenga inalterada, conservando sus características organolépticas. El mismo debe ser atóxico, impermeable, resistente a la corrosión, de fácil limpieza y desinfección.
2. Se prohíbe el uso de utensilios de madera.
3. Los cuchillos, sierra, chairas y otros deben ser de material inoxidable con mangos cubiertos de superficies lisa de fácil limpieza y desinfección. Se prohíbe el uso de pieza de madera para picar, machetes y cuchillos utilizados en otras labores.
4. Se prohíbe mantener en el área de corte y manipulación, la presencia de elementos contaminantes tales como piedra de amolar, limas y otros.
5. Los cuchillos y chairas deben ser portados en los cuchilleros al cinto por los manipuladores de carne y estos deben ser de material de fácil limpieza y desinfección.
6. Los recipientes deben ser de material resistente a la corrosión, de fácil limpieza. Se prohíbe la colocación de carnes en recipientes que no cumplan con estas disposiciones y que los mismos a pesar de ser de material resistente fueron utilizados en otros fines. Además, no deben colocar los productos cárnicos de manera que estén en contacto



- directo con la superficie de estos recipientes o canastas; los mismos deben estar cubiertos por bolsa plástica de buen tamaño, de manera que cubra el interior del recipiente o canasta.
7. Se deben utilizar canastas bases, carritos de acero inoxidable u otros dispositivos claramente identificados, los cuales estarán siempre en contacto con el piso, diferentes a las canastas que se utilizan para contener carnes y productos cárnicos.
 8. Los recipientes de uso múltiple deben ser de material resistente, de fácil limpieza y desinfección. Los recipientes no recuperables deben resistir las manipulaciones necesarias durante las distribuciones.
 9. Todos los recipientes, canastas, bolsas u otros materiales en contacto con los alimentos deben contar con sus respectivas fichas técnicas, que certifiquen su uso aprobado para alimentos.
 10. La carne debe ser exhibida en equipos de refrigeración y/o congelación, que mantengan la temperatura de carnes y productos cárnicos frescos de 0° a 4°C y las carnes y productos cárnicos congelados de -18°C a -22°C.
 11. El equipo que se utilice en el corte de carne debe garantizar en todo momento la no contaminación de la carne y productos cárnicos. Debe ser de material resistente y que facilite su higienización. Se prohíbe el uso de hachas, tablas y tucos de madera.

Artículo 62. Los establecimientos donde se almacenan y/o distribuyen carnes de aves y sus subproductos cárnicos deben cumplir los siguientes requisitos:

1. Instalaciones que permitan mantener los alimentos almacenados y el material de envase sobre tarimas adecuadas, con el espacio suficiente que facilite las operaciones de inspección y limpieza, que permita la circulación adecuada del aire y eviten la contaminación cruzada.
2. Las tarimas deben ser de material de fácil limpieza y desinfección, tener una distancia mínima de 15 cm sobre el piso y estar separadas por 50 cm, como mínimo, de la pared y a 1.5 m del techo para evitar el acceso y criadero de plagas.
3. Ofrecer condiciones que eviten el deterioro de los alimentos, mediante el control de la temperatura y la humedad relativa.
4. Los contenedores de transporte de carnes de aves serán de uso exclusivo para esta finalidad.
5. Realizar la rotación efectiva de la mercancía (existencia), según la fecha de sacrificio o expiración.
6. Cumplir con los sistemas de refrigeración y conservación estipulados en el presente Decreto Ejecutivo.

Artículo 63. La higiene, limpieza, desinfección y control de plagas de los establecimientos de expendio y/o distribución de carne de aves y sus subproductos deben cumplir con los siguientes requisitos:

1. Todos los establecimientos donde se expendan carnes de aves y/o sus subproductos deberán conservarse en las mejores condiciones de higiene todo el tiempo, en atención al tipo de establecimiento para lo cual fue autorizado.
2. Antes de incorporar carnes de aves y/o sus subproductos al establecimiento, el mismo debe estar en completo estado de limpieza, utilizando para ello métodos apropiados sin que se cause contaminación de algún tipo. Los mismos deben ser higienizados cuantas veces sea necesario durante el expendio y ser sometidos diariamente a limpieza y desinfección.
3. Las superficies de contacto, el equipo, utensilios, envase, pesas, máquinas que estuvieron en contacto con la carne, también deben ser higienizados, antes, durante y después de cada jornada y sometidos a desinfección.
4. Los productos higiénicos utilizados para el lavado, limpieza y desinfección de los establecimientos y equipos deben ser aprobados por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria y de conocimiento de la inspección oficial.



Estos productos higiénicos deben estar bien resguardados fuera del área de procesamiento de la carnicería.

5. Deben contar con esterilizadores que garanticen un estado aséptico de los utensilios, proporcionales al número de canales que se expendan y colocados en el área de corte y destaque.
6. Queda prohibido mantener carnes de aves y sus subproductos en el piso, dentro de lavamanos, en fregadores, en tinas de lavar, ni a temperatura ambiente. Los mismos deben ser colocados en envases y recipientes apropiados, sobre tarimas higiénicas e impermeables o canastas bases, de color diferente a las utilizadas para almacenar carnes de aves y sus subproductos.
7. Todos los establecimientos están obligados a contar con un programa escrito de higienización (limpieza y desinfección) aprobado por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria.
8. Se debe contar con un programa de control de plagas por escrito, respaldado con registros y en funcionamiento, que incluya medidas de prevención, exclusión, control y eliminación.

Artículo 64. Los expendedores y/o manipuladores de carnes de aves y sus subproductos deben cumplir los siguientes requisitos de higiene personal:

1. Deben realizarse exámenes periódicos tal como lo establece la autoridad sanitaria competente y portar el carné de salud y el carné de capacitación vigente (manipulador), en un lugar visible y presentarlos cuando le sean solicitados por la autoridad competente.
2. El personal que manipula alimentos debe presentar adecuada higiene personal antes de ingresar a sus labores.
3. El personal que expende y manipula carne debe vestir ropa de color blanco o color pastel, limpia, con gorro, zapatos cerrados y mantenerse con el cabello corto. En caso de usar cabello largo o barba, estos deben ser cubiertos con redecillas especiales; las uñas deben estar limpias, recortadas, sin esmalte y mantener en todo momento las manos limpias y sin prendas.
4. Utilizar delantal limpio blanco o de colores pasteles, uniforme, zapato cerrado, gorra desechable tipo cirugía con elástico en el borde y cuando proceda ropa protectora (delantal plástico). Se prohíbe el uso de maquillaje, uñas pintadas y/o pestañas postizas, prendas (anillos, pulseras, relojes, aretes), sombrero, gorra con visera, camisa sin mangas, paños y trapos de tela y el uso de dispositivos electrónicos dentro del establecimiento.
5. Se prohíbe comer, conversar, masticar goma de mascar, fumar, escupir o cualquier hábito que pueda contaminar las carnes y productos cárnicos, así como ingerir bebidas alcohólicas o mantenerse en estado de embriaguez o consumir cualquier tipo de sustancia psicotrópicas.
6. Se prohíbe la presencia de manipuladores que presenten lesiones o heridas contaminadas en la piel, uñas o infecciones en las vías respiratorias (boca y fosas nasales), oídos y ojos.
7. El establecimiento de expendio debe garantizar que sus colaboradores (expendedores, manipuladores y demostradores) estén previamente capacitados en los aspectos relacionados con las Buenas Prácticas de Higiene, Buenas Prácticas de Manufactura, Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (limpieza y desinfección), manejo de equipos y operaciones de proceso específicas desarrolladas en los establecimientos. Deben realizarse evaluaciones sobre la eficacia del programa de capacitación y realizar los ajustes correspondientes a los manuales (BPM y POES).
8. El personal que expenda y manipule las carnes de aves y/o sus subproductos será exclusivo para esta actividad.

Artículo 65. Solo podrán expendirse en las carnicerías, carnicerías de supermercados y minisúper/abarroterías, mercados públicos y privados, carnes de aves y sus subproductos



procedentes de establecimientos o plantas de sacrificio aprobados por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria.

Capítulo VII Sala de corte, deshuese y empaque

Artículo 66. Se permite que en las plantas de sacrificio de aves se instalen salas o áreas destinadas al corte, deshuese y empaque de canales, las cuales pueden ser anexas a las plantas de sacrificio o en forma independiente, exclusivamente para realizar estas tareas.

Artículo 67. Las salas de corte, deshuese y empaque de canales que se encuentren ubicadas en supermercados, minisúper, abarrotería, mercado público y privado, deben ser aprobadas por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria. Solo recibirán aves procedentes de plantas de sacrificio aprobadas por la autoridad sanitaria competente.

Artículo 68. Queda terminantemente prohibido llevar a la sala de corte, deshuese y empaque de canales, partes de aves procedentes de expendio y mercados públicos. La inspección oficial no permitirá el ingreso de estos.

Artículo 69. La sala de corte o troceado, deshuese y empaque de canales, deberá cumplir con lo que dispone el artículo 21 del presente Decreto Ejecutivo; además, el personal deberá cumplir con las buenas prácticas de higiene.

Artículo 70. La sala de corte o troceado, deshuese y empaque de canales, deberá contar con:

1. Aislamiento adecuado de las otras dependencias de la planta de sacrificio.
2. La iluminación tanto natural 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.
3. La iluminación no debe ser menos de:
 - a. 540 Lux en la zona de inspección.
 - b. 220 Lux en áreas de trabajo.
 - c. 110 Lux en otras zonas.
4. 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.
5. Las mesas de trabajo deben ser de acero inoxidable, utilizando tablas para el corte de canales, de material aprobado por la autoridad sanitaria competente, quedando prohibido el uso de maderas para estas tareas.
6. La sala debe contar con su equipo de refrigeración como de congelación en proporción al volumen de operación del establecimiento. Queda prohibido la introducción en las cámaras de refrigeración de productos congelados o mercancías ajenas a la sala.
7. La humedad relativa, la circulación y la renovación del aire de las cámaras serán las adecuadas, atendiendo al orden tecnológico e higiénico.
8. Los desechos orgánicos e inorgánicos de las salas de destace se destinarán atendiendo a los criterios establecidos en el presente Decreto Ejecutivo.
9. Las salas de corte o troceado y deshuese podrán disponer de facilidades de una sala de venta de partes de aves, en áreas debidamente climatizadas e independientes, esto cuando el interés comercial así lo determine y el mismo esté aprobado por la autoridad sanitaria competente.
10. Todas las manipulaciones a que se sometan las canales y partes deben realizarse con la debida rapidez sin interrumpir la cadena de frío, observándose en estas áreas las más estrictas condiciones de higiene.
11. El traslado de canales y partes de estas dentro de la sala de corte o troceado y deshuese u otras áreas se efectuará en las mejores condiciones de higiene, usando dispositivos permitidos por la autoridad sanitaria competente que impida el contacto directo con



- el suelo, evitando el deterioro o posible alteración de estas. En caso de no existir dichos dispositivos, utilizar cajas plásticas de base con su respectivo color identificado dentro de su plan HACCP.
12. Se prohíbe la descongelación de carnes de aves después de haber sido congeladas para su venta y el cambio de la denominación de congelada a fresca o refrigerada.
 13. Toda carne de ave en corte o fileteado que se destine al consumo directo debe de protegerse mediante envoltura de calidad alimentaria que no altere los caracteres organolépticos ni transfieran a las carnes propiedades nocivas, de acuerdo con las condiciones técnicas dictadas por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria.

Artículo 71. Los envases y envoltorios utilizados para el empaque de las carnes de aves y sus subproductos deben ser de calidad alimentaria y estar autorizados por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria; estarán almacenados de forma que se asegure su higiene antes y durante su utilización y no pueden ser reutilizados.

Capítulo VIII

Del empackado, etiquetado y rotulación

Artículo 72. Es obligatorio realizar el empackado, etiquetado o rotulación de las carnes de aves en forma higiénica, de fácil lectura, en idioma español y los empaques deben ser para contacto con alimentos aprobados por la autoridad sanitaria competente.

Artículo 73. Para tales efectos, deben cumplirse las siguientes especificaciones:

1. Denominación del producto: Debe quedar bien definida 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, el estado físico o tratamiento a que ha sido sometido, ya sea congelado, ahumado, refrigerado, marinado y otros.
2. 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 la carne de ave fresca o refrigerada.
3. Contenido neto: Se expresará de acuerdo con el Sistema Internacional de Unidades de Medida (SI).
4. Indicar si el origen del producto es nacional o importado; en este último caso, indicar el país de origen.
5. Marcado de fechas: Debe colocarse la fecha de sacrificio y expiración en todas las carnes de aves y sus subproductos. En estas fechas debe aparecer el día, mes y año.
6. Conservación: Debe contar con su instructivo de conservación, indicando que el mismo debe “mantenerse en refrigeración”, los de tipo refrigerados y “manténgase en congelador” a los de tipo congelado.
7. Identificación de la empresa: Se hará constar el nombre o razón social o la denominación del procesador, su domicilio, así como también el número de la planta, designado por la autoridad sanitaria competente.
8. Registro sanitario: Todo producto procesado de ave deberá llevar impreso el número de registro sanitario en el etiquetado.
9. Identificación del lote de fabricación: Todo envase deberá llevar una identificación que permita rastrear el lote, quedando a discreción del procesador la forma de dicha identificación a base de código. Esta información debe ser suministrada a la inspección sanitaria oficial.



Artículo 74. Para la identificación de los recipientes y/o empaques primarios que contienen carne de ave, deberá indicarse las siguientes especificaciones:

1. Especie.
2. Nombre del producto.
3. Peso neto.
4. Datos del procesador (nombre, teléfono y dirección).
5. Número de la planta.
6. Fecha de sacrificio y expiración.
7. Instrucciones para la conservación.
8. Número de registro sanitario.

Artículo 75. Para la identificación de los empaques secundarios que contienen los empaques primarios, deberán indicar las siguientes especificaciones:

1. Datos del procesador (nombre, teléfono y dirección).
2. Especie.
3. Nombre del producto.
4. Peso neto.
5. Número de la planta.
6. Fecha de sacrificio y expiración.
7. Instrucciones para la conservación.
8. Número de registro sanitario.

Artículo 76. El rotulado de los productos bajo ningún pretexto debe manifestar condiciones que exagren alguna bondad del producto, evitando confundir al consumidor.

Capítulo IX

Del transporte de carne de aves y productos elaborados

Artículo 77. Para el transporte de canales de aves y sus partes deben de utilizarse vehículos, remolques o contenedores isoterms frigoríficos. Estos transportes deben tener un adecuado sistema de refrigeración con lectura digital visible o análogo, que permita verificar y mantener la temperatura que en el centro del transporte esté comprendida entre 0°C a 4.4°C para producto refrigerado y entre -18°C a -22°C para productos congelados.

Artículo 78. Todo vehículo de transporte de carne de aves debe reunir los siguientes requisitos:

1. 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.
2. Las partes externas del vehículo deberán tener láminas metálicas remachadas y bien ajustadas que no permitan la entrada de insectos u otras materias.
3. Las puertas de los vehículos deben tener ajustes herméticos y diseño, de acuerdo con el tamaño de este, que permitan el manejo de las carnes. Se exige cortinas de plástico en las puertas, evitando entrada de polvo, insectos y otras materias.
4. Los pisos de los vehículos deben ser de material resistente, antideslizante, de fácil limpieza, que permita el lavado y desinfección.

Artículo 79. Las carnes de aves en cortes, deshuesadas y canales deberán transportarse en envases y recipientes higiénicos, diseñados para ese fin, de fácil limpieza y desinfección.

Artículo 80. Las carnes de aves y sus productos frescos refrigerados y congelados deberán transportarse protegidos eficazmente en envolturas de calidad alimentaria, debidamente autorizado por la autoridad sanitaria competente.



Artículo 81. No se permitirá transportar en el mismo vehículo o contenedor, productos o sustancias capaces de contaminar las canales o productos de aves.

Artículo 82. Queda prohibido el transporte de carne de aves con carnes de otra especie, excepto si se encuentran empacadas y embaladas al vacío. En caso del transporte de carne de aves en conjunto con huevos, dicho transporte debe garantizar que el mismo se realice sin riesgo de contaminación evaluado y avalado por la autoridad competente.

Artículo 83. La distribución y transporte de carne de aves y subproductos debe realizarse desde las plantas de sacrificio directamente a los centros de expendio, conservando la debida refrigeración. Cuando los vehículos no tengan refrigeración, sólo podrán transportar carne de ave a una distancia no mayor de 50 kilómetros lineales, con un tiempo máximo de reparto de dos horas, utilizando el hielo, como método de conservación de temperatura. Si la distancia es mayor, es obligación que el vehículo tenga un sistema de refrigeración adecuado. La planta de sacrificio certificará la distancia y la hora de salida de la planta y la hora de llegada al expendio.

Artículo 84. Todo vehículo de transporte de carne de ave o subproducto llevará, a cada lado de la carrocería, la leyenda “transporte de carne de aves”, con letras de un tamaño mínimo de 10cm de altura. En el caso de transporte con cabezal móvil, la identificación debe de ir en el contenedor.

Artículo 85. Todo vehículo o transporte de carne de aves al terminar la jornada deberá ser lavado, desinfectado y guardado en lugar seguro. Los productos higiénicos tales como desinfectantes y detergentes utilizados deben estar aprobados por la autoridad sanitaria competente.

Artículo 86. Los vehículos de transporte de carne de aves y subproductos requieren de una Licencia Sanitaria de Funcionamiento otorgada por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria del Ministerio de Salud y la misma tendrá el término de vigencia que le establezca la norma de salud pública vigente, relacionada con las actividades de alto riesgo público por sus implicaciones a la salud o al medio ambiente.

Artículo 87. Las Licencias Sanitarias de Funcionamiento para transporte de carne de aves y sus subproductos son intransferibles; deben identificar claramente el número de la placa de circulación vehicular del transporte y el número del registro único vehicular. Debe mantenerse una copia del permiso para ser presentado por el transportista, cada vez que sea requerido por la autoridad sanitaria competente del Ministerio de Salud.

Artículo 88. El personal de transporte y el asignado a las tareas de carga y descarga de la carne y productos cárnicos debe tener carné de salud y carné de capacitación sanitaria vigentes, usar la vestimenta y zapatos cerrados, adecuados para sus tareas específicas.

Capítulo X

De los sistemas de refrigeración, congelación y almacenamiento de carne de aves y sus subproductos en el expendio

Artículo 89. El único método de preservación de las carnes de aves fresca es la refrigeración. Es obligatorio mantener las carnes de aves en un adecuado sistema de refrigeración que garantice en todo momento la inalterabilidad de sus propiedades organolépticas y nutricionales.

Artículo 90. Los establecimientos que almacenan, distribuyan y/o expendan carnes de aves y sus subproductos deben contar con cámaras frigoríficas, congeladores, refrigeradores y cualquier otro tipo de equipo de refrigeración que tenga capacidad de mantener la carne y productos cárnicos dentro de los rangos de temperatura permitidos en relación con su capacidad.



Artículo 91. Los equipos de refrigeración en el expendio, dentro de su capacidad dada por el fabricante, deben mantener los siguientes rangos de temperatura para las carnes y productos cárnicos así:

1. Carnes y productos cárnicos de aves congelados -18°C a -22°C
2. Carnes frescas y productos cárnicos de aves refrigerados 0° a 4.4°C .

Artículo 92. Los expendedores de carnes de aves y sus subproductos deben exigir del distribuidor la entrega de estos alimentos dentro de los rangos antes indicados. Los rangos de temperatura deben ser mantenidos en sus establecimientos de expendio.

Artículo 93. En el caso de carnes de aves y partes de aves frescas deben mantenerse a temperatura que oscilen entre 0°C a 7°C . Las mismas se mantendrán en anaquel dentro de esos rangos de temperatura. El tiempo de vida útil de las carnes frescas será de diez días, a partir de su sacrificio.

Las carnes de aves en canal, entero o en cortes, por el método rápido, deben congelarse en cámaras de congelación a un rango entre -40°C a -22°C , en un período máximo de 18 horas de congelamiento. El producto debe conservarse en un rango de -22°C a -18°C , hasta por un período máximo de un año.

Artículo 94. No se permitirá la descongelación de la carne y productos cárnicos de aves, independientemente de su origen, sea nacional o importada, para expendirse como carne fresca o refrigerada, ni tampoco retirar el empaque primario del procesador de las carnes y productos cárnicos, con el fin de cortar y/o reempacar. Queda prohibida su denominación y comercialización, como carne fresca o refrigerada, ya que pierde sus cualidades organolépticas y dicho proceso de descongelación promueve la multiplicación bacteriana.

Artículo 95. Las carnes de aves nacionales y/o importadas, que se comercialicen empacadas, deben tener en su etiqueta, en idioma español, la identificación de la planta que las procesó, registro sanitario, la fecha de sacrificio, la fecha de vencimiento, el tipo de corte y la especie (pollo, pato, ganso, codorniz).

Queda prohibido inyectar agua en la carne de ave fresca o refrigerada. Únicamente se admiten salmueras, a fin de obtener productos de carne marinada.

Artículo 96. El importador y/o distribuidor podrá vender o comercializar carnes de aves congeladas en plantas de proceso aprobadas por la autoridad sanitaria competente. Para el expendio de venta al detal en mercados públicos o privados, supermercados, minisúper, y otros establecimientos de expendio de carnes y productos cárnicos, podrá venderse o comercializarse, siempre y cuando estos cuenten con el equipo apropiado que permita mantener la temperatura de congelación; la misma debe venderse congelada, a un rango de temperatura de -18°C a -22°C y cumplir con lo que establece el presente Decreto Ejecutivo.

Artículo 97. Los expendios deben garantizar que las carnes de aves y sus subproductos que compran congelados, independientemente del origen, sean nacionales o importados, únicamente se venderán congelados y debidamente etiquetados desde la planta que lo procesó, para lo cual deben disponer de equipos de congelación que mantengan el producto con una temperatura de -18°C a -22°C . Asimismo, los establecimientos comerciales que almacenen, distribuyan, expendan y/o transporten carnes y productos cárnicos congelados, deberán tener el equipo de congelación, que mantenga las carnes de aves y sus subproductos con una temperatura de -18°C a -22°C .

Artículo 98. Todo expendedor de carnes y productos cárnicos debe mantener las facturas correspondientes, las cuales deben cumplir con las normas jurídicas de facturación y origen del producto. Quienes no cumplan serán sancionados, de conformidad con la normativa vigente.

El expendio que realice el proceso de corte, deshuese y empaque, debe cumplir con lo establecido en el Capítulo VII del presente Decreto Ejecutivo.



Artículo 99. No se permite el uso de anaqueles de refrigeración de carnes y productos cárnicos, para otros víveres dentro del expendio. Los mismos deben guardarse en recipientes separados por especie de animales para consumo humano, haciendo las debidas identificaciones, para evitar confundir al consumidor.

Artículo 100. Todos los equipos de refrigeración y congelación deben estar dotados de instrumentos para la medición de temperatura de refrigeración (0°C a 4.4°C) y congelación (-18°C a -22°C), además de la humedad (80% a 90%), en lugar visible (lectura de reloj digital y/o análogo). Los dispositivos de registro de la temperatura deben ser calibrados e inspeccionados, como mínimo, cada año.

Artículo 101. Todos los equipos de refrigeración deberán someterse a limpieza y desinfección, basado en lo establecido en el manual correspondiente. Para ello, deben utilizarse productos aprobados por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria y que los mismos no dejen residuos de olores, colores y otros elementos nocivos a la salud.

Artículo 102. Las cámaras frigoríficas, así como los equipos de refrigeración y congelación deben estar colocados en el expendio en lugares seguros, que faciliten su limpieza y no permitan la proliferación de plagas.

Artículo 103. El establecimiento debe tener un sistema que asegure el control eficaz de la temperatura. La Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria solicitará, al momento de la inspección, los registros de temperatura. Queda prohibido suspender el funcionamiento de los equipos de refrigeración, cámaras frigoríficas con productos cárnicos de aves.

Artículo 104. Los productos cárnicos de aves para devolución deberán ser identificados y almacenados por separado, en lugares adecuados, separados de las carnes y productos cárnicos de aves para el expendio.

Capítulo XI

De los servicios de inspección veterinaria oficial

Artículo 105. Los servicios de inspección tienen por objeto fiscalizar sanitariamente el sacrificio, el procesamiento, el almacenamiento, la distribución, el expendio y el transporte, los cuales serán desempeñados por médicos veterinarios idóneos y auxiliares de médicos veterinarios, autorizados por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria del Ministerio de Salud.

Artículo 106. La Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria reglamentará los servicios de inspección sanitaria oficial en todos los establecimientos donde se procesen productos avícolas, atendiendo al volumen de estos.

Artículo 107. En ningún momento una planta puede iniciar labores de sacrificio, corte y deshuese u otro proceso, sin la autorización de la inspección oficial, quien es la única que puede autorizar el inicio de las labores, previa inspección de las condiciones sanitarias de la planta e inspección ante-mortem de las aves a sacrificar.

Artículo 108. El médico veterinario oficial, 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 sanitarias encontradas para su rápida rectificación. También se informará el número de aves aprobadas y los decomisos.

El jefe de inspección oficial de planta rendirá un informe mensual a la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, dentro de los primeros cinco días.



Artículo 109. El médico veterinario oficial y auxiliares del médico veterinario deberán ser asignados por la autoridad sanitaria competente mediante nota, considerando que deben ser idóneos para el desempeño de las funciones de inspección en planta de sacrificio de aves.

Artículo 110. Es potestad de la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria informar a la empresa cuando el personal que labora en las plantas de procesamiento de aves de cualquier parte del país no cumple con lo dispuesto en el presente Decreto Ejecutivo.

Artículo 111. Todos los salarios, horas extra, días feriados y demás emolumentos por los servicios de inspección veterinaria serán reglamentados por el Ministerio de Salud.

Artículo 112. Todos los establecimientos dedicados al expendio de productos cárnicos de aves tanto de alto, mediano y bajo volumen quedarán sujetos a inspección sanitaria oficial por parte de funcionarios de la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria del Ministerio de Salud, quien será la autoridad que norma y dicte los procedimientos de la inspección.

Artículo 113. Todos los establecimientos, así como municipios y autoridades locales deben brindar la cooperación necesaria al desempeño de las funciones de los inspectores de la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, tal como dispone el Código Sanitario.

Artículo 114. Las normas de inspección serán basadas en principios del método de Análisis de Riesgo y Puntos Críticos de Control, diseñado de acuerdo con el volumen del expendio de los establecimientos.

Artículo 115. Los cargos adicionales que se ocasionen como resultado de la inspección, en materia de análisis de laboratorio u otro, correrán a costo del establecimiento de expendio. Estos exámenes se realizarán en los casos en que se presenten quejas, denuncias o cuando el establecimiento no presente documentos adecuados de la procedencia de la carne.

Capítulo XII

De la importación y exportación de carnes de aves y sus subproductos

Artículo 116. Es considerada como carne de ave y sus subproductos, a efectos del comercio exterior, las canales o las partes de estas que sirvan para consumo humano. Estos deberán ser inocuas y pueden presentarse refrigeradas, congeladas, marinadas o en otro estado de preparación o conservación que las técnicas modernas puedan presentar y sea autorizada por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria.

Artículo 117. Todo producto de ave que se importe al país deberá cumplir con lo dispuesto en el presente Decreto Ejecutivo, y las normativas de salud animal y de alimentos vigentes.

Artículo 118. Las empresas que importen al país carne de aves y sus subproductos en la forma que fuere, deberán solicitar y suministrar a la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, como autoridad sanitaria competente, la siguiente información:

1. Certificación y/o autorización de la planta, por la autoridad del país de origen.
2. Procedencia de los productos.
3. Registro sanitario de los mismos.
4. Método de procesamiento.
5. Plan de aseguramiento de calidad (HACCP).
6. Tipo de embalaje y descripción de estos.
7. Exámenes de residuos tóxicos y microbiológicos.



8. Fecha de sacrificio.
9. Fecha de vencimiento.
10. Número de planta.
11. Cumplir con todos los requisitos sanitarios contenidos en el Capítulo VII del presente Decreto Ejecutivo.

Artículo 119. Toda empresa que se dedique a importar carne de ave deberá solicitar inspección de los establecimientos donde se sacrifican y/o procesan las aves. Esta inspección será realizada por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria y la empresa importadora correrá con los gastos que ocasione dicha inspección, y la vigencia de la misma será de acuerdo a lo establecido en la normativa vigente.

Los países que mantengan reconocimiento de equivalencia por parte de la República de Panamá, no requerirán aprobación de los establecimientos por parte de la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria del Ministerio de Salud.

Artículo 120. La Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria cancelará cualquier importación de carne de aves cuando, en el país de origen, existan brotes de enfermedades infectocontagiosas y/o zoonóticas.

Artículo 121. Por razones sanitarias, la autoridad competente debe exigir la previa autorización y/o homologación de los establecimientos industriales que preparan productos para su importación a nuestro país, en cuyo caso y a efectos de coordinación, notificarán oficialmente estas circunstancias al organismo encargado de la expedición de la licencia.

Artículo 122. La autoridad sanitaria competente debe realizar exámenes de laboratorio a las carnes de aves en los puntos de entrada, antes de ser ingresados al territorio nacional, de acuerdo con los parámetros establecidos en el Programa Nacional de Control de Patógeno y Residuos Químicos en carnes de aves. Los costos de dichos exámenes correrán por cuenta del importador.

Artículo 123. Los establecimientos nacionales que se dediquen a la comercialización de carne de aves, ya sea en canales o en partes, deben tener la Certificación de Planta de su establecimiento y cumplir con todo lo establecido en el Capítulo III del presente Decreto Ejecutivo, la cual será emitida por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria y tiene vigencia de tres años, quedando sujetos a lo que determinen los reglamentos establecidos para tal fin.

Artículo 124. No se permitirá la descongelación de la carne de ave y sus subproductos importados para expenderse, como carne fresca o refrigerada, ni tampoco retirar los embalajes y/o empaques primarios del procesador de la carne, con el fin de cortar y/o reenvasar bajo otra presentación.

Artículo 125. Los expendios deben garantizar que las carnes de aves y sus subproductos que se comercializan, como importados congelados, se vendan congelados y debidamente etiquetados, tal cual como fueron importados y disponer de equipos de congelación que mantengan una temperatura de -18°C a -22°C .

Artículo 126. Todo expendedor de carne de aves y subproductos congelado importado-congelado deberá mantener la factura correspondiente, la cual cumplirá con las normas fiscales de facturación de origen y trazabilidad del producto; dicho producto importado será facturado al consumidor final como carne de ave y subproducto congelado-importado.

Artículo 127. Cualquier medida sanitaria que, en consecuencia, de la importación o exportación de carne de aves se tome por razones especiales, será adoptada a través de resolución del Ministerio de Salud, quien en conjunto con otras dependencias del Estado



tomará las medidas necesarias para proteger la salud de los ciudadanos y el patrimonio avícola nacional.

Capítulo XIII

Programa Nacional de Control de Patógenos y Residuos Químicos de Carne de Aves y Productos Cárnicos de Aves

Artículo 128. Se crea el Programa Nacional de Control de Patógenos y Residuos Químicos de Carne de Aves y Productos Cárnicos de Aves, con el objetivo de realizar un control de patógenos y residuos químicos de todas las carnes de aves y productos cárnicos de aves nacionales e importados, para darle la debida protección al consumidor.

Artículo 129. El Ministerio de Salud, a través de la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, en conjunto con la industria avícola, desarrollará y mantendrá actualizado el Programa Nacional de Control de Patógenos y Residuos Químicos en Carnes de Aves y Subproductos.

Artículo 130. El Programa Nacional de Control de Patógenos y de Residuos Químicos en Carnes de Aves y Subproductos será de cumplimiento obligatorio para los establecimientos aprobados de sacrificio y procesadores de carne de aves. El no cumplimiento del Programa estará sujeto a sanciones y suspensión de la inspección.

Artículo 131. La Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria autorizará los laboratorios de referencia, debidamente certificados, para realizar los análisis requeridos por el Programa Nacional de Control de Patógenos y de Residuos Químicos en Carnes de Aves y Subproductos.

Artículo 132. En caso de que el Programa Nacional de Control de Patógenos y de Residuos Químicos en Carnes de Aves y Subproductos, requiera modificaciones, le corresponderá a la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, en coordinación con la industria avícola, realizar las revisiones y modificaciones debidamente justificadas y documentadas que así lo requieran

Capítulo XIV

Disposiciones finales

Artículo 133. Las infracciones al presente Decreto Ejecutivo serán sancionadas de conformidad con lo establecido en la normativa de salud vigente.

Artículo 134. El presente Decreto Ejecutivo será aplicado igualmente a todas las instalaciones públicas, municipios, organizaciones no gubernamentales, religiosas y políticas que se dediquen a realizar actividades de producción, en cuanto a la parte sanitaria de producción, sacrificio, procesamiento, almacenamiento, distribución, transporte y expendio de carnes de aves y sus subproductos, de origen nacional y de importación, en el territorio nacional.

Artículo 135. El presente Decreto Ejecutivo deroga el Decreto Ejecutivo No. 368 de 27 de septiembre de 1995, el Decreto Ejecutivo No. 64 de 27 de marzo de 1996 y el artículo 18 del Decreto Ejecutivo No. 255 de 27 de junio de 2019.

Artículo 136. El presente Decreto Ejecutivo comenzará a regir a partir de su promulgación.



FUNDAMENTO DE DERECHO: Constitución Política de la República; Ley 66 de 10 de noviembre de 1947, modificada por la Ley 40 de 16 de noviembre de 2006, Ley 206 de 30 de marzo de 2021; Decreto de Gabinete No. 1 de 15 de enero de 1969; Decreto No. 75 de 27 de febrero de 1969, Decreto Ejecutivo No. 1768 de 13 de noviembre de 2014, Decreto Ejecutivo No.770 de 14 de mayo de 2021, Decreto Ejecutivo No.125 de 29 de septiembre de 2021 y Decreto Ejecutivo No.99 de 30 de junio de 2022.

COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE.

Dado en la ciudad de Panamá a los ²⁹ días del mes de *Diciembre* del año dos mil veintidós (2022).



LAURENTINO CORTIZO COHEN
Presidente de la República



LUIS FRANCISCO SUCRE M.
Ministro de Salud

