

De 25 de **LEY 430**
abril de 2024

**Que crea la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria,
y dicta otras disposiciones**

LA ASAMBLEA NACIONAL

DECRETA:

Capítulo I

Disposiciones Generales

Artículo 1. Se crea la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, como una dependencia del Ministerio de Salud, responsable de controlar, vigilar y prevenir a nivel nacional los riesgos y daños a la salud que se produzcan en la cadena alimenticia, así como la calidad e inocuidad alimentaria, la zoonosis y la vigilancia veterinaria.

Artículo 2. Esta Ley regula el manejo en general de la fabricación, elaboración, importación, exportación, adquisición, distribución, comercialización, transporte, expendio, información, publicidad, el registro sanitario de alimentos, control de la inocuidad y calidad de los alimentos, suplementos alimenticios, vitamínicos, nutricionales, minerales o dietéticos, productos higiénicos y cualquier otro producto relacionado con el proceso productivo de alimentos, que se realicen en el territorio de la República de Panamá, tránsito y trasbordo, territorios fiscales o aduaneros especiales, buques de pesca, buques de transporte de productos pesqueros y barcos factorías con bandera panameña.

Artículo 3. Para los fines de la presente Ley, los siguientes términos se entenderán así:

1. *Alimento.* Toda sustancia elaborada, semielaborada o natural, que se destina al consumo humano, incluidas las bebidas, el chicle y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la fabricación, preparación o tratamiento de los alimentos, pero no incluye los cosméticos ni el tabaco ni las sustancias utilizadas solamente como medicamentos.
2. *Análisis de riesgo o evaluación de riesgo.* Proceso que incluye la evaluación, gestión y comunicación del riesgo, y normalmente da como resultado una declaración clara de si un atributo del alimento representa un peligro respecto a la inocuidad del alimento y hasta qué grado representa un riesgo de inocuidad alimentaria.
3. *Animales menores.* Aquellos caninos, felinos u otros animales susceptibles de transmitir enfermedades zoonóticas a juicio del criterio técnico de las autoridades sanitarias competentes.
4. *Buque congelador.* Todo buque a bordo del cual se efectúe la congelación de los productos de pesca.
5. *Buque factoría.* Todo buque a bordo del cual se somete a los productos de la pesca a una o varias de las siguientes operaciones antes del envasado o embalado y, si es necesario, de la refrigeración o congelación: fileteado, corte en rodajas, pelado, separación de las valvas o del caparazón, picado o transformación.



6. *Buque de transporte de carga refrigerada.* Transporte de mercancía perecedera bajo condiciones controladas de temperatura.
7. *Cuarentena de animales menores.* Medidas encaminadas a regular, restringir o prohibir la importación de animales menores, con el objetivo de prevenir la introducción, dispersión o diseminación de enfermedades que afecten la salud pública de las personas, a los animales y al ambiente.
8. *Encargado de la higiene, calidad e inocuidad de los alimentos.* Persona responsable en una empresa de alimentos para consumo humano de vigilar y hacer cumplir todas las normas aplicables en cualquiera de las etapas del ciclo de suministro de la cadena de producción, preparación, transporte, almacenamiento, comercialización, expendio y consumo de alimentos.
9. *Enfermedad transmitida por alimentos.* Síndrome originado por la ingestión de alimentos o agua que contengan agentes etiológicos en cantidades tales que afecten la salud del consumidor a nivel individual o grupos de población.
10. *HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control).* Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos.
11. *Higiene de los alimentos.* Condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la idoneidad de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria.
12. *Inocuidad de alimentos.* Garantía de que los alimentos no causarán un efecto adverso en la salud del consumidor cuando se preparan o se consumen de acuerdo con su uso previsto.
13. *Operador de empresa de alimentos.* Persona natural o jurídica responsable del funcionamiento de una empresa de alimentos, que interviene en cualquier etapa de la cadena de producción, preparación, transporte, almacenamiento, comercialización, expendio y consumo de alimentos.
14. *Prevención en higiene de alimentos y zoonosis.* Intervenciones de diferentes tipos dirigidas a reducir los riesgos de aparición de zoonosis y de enfermedades de origen alimentario para proteger el bienestar y la salud humana, la economía y el comercio.
15. *Producto alimenticio artesanal.* Todo alimento para la venta, elaborado de forma continua o estacional, con predominio manual o con auxilio de maquinaria o equipo simple, restringiendo el uso de aditivos y conservantes a lo estrictamente necesario, que es producido preferiblemente en el entorno familiar o en cooperativas de hasta diez socios, con comercialización nacional, y al cual se otorga el registro sanitario artesanal.
16. *Producto higiénico.* Producto destinado a ser aplicado en objetos, utensilios, superficies y mobiliarios que estén en contacto con las personas en viviendas, edificios e instalaciones públicas y privadas, industrias y otros lugares, usados con el fin de limpiar, desinfectar, desodorizar y aromatizar.
17. *Trazabilidad.* Sistema ordenado de identificación y registro de los procesos de producción de cada alimento desde su origen hasta el punto final del expendio y

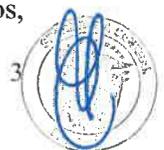
- consumo, y que es una herramienta de utilidad para realizar auditorías, identificar problemas y aplicar correctivos.
18. *Vigilancia*. Proceso sistemático y constante que permite la recolección, organización, análisis, interpretación, actualización, procesamiento y divulgación de datos específicos relacionados con la salud y sus determinantes, utilizados en la planificación, ejecución y evaluación con el fin de emprender acciones de prevención y control de riesgos y daños a la salud.
 19. *Zoonosis*. Cualquier enfermedad infecciosa que pueda transmitirse de forma natural de los animales vertebrados e invertebrados a los seres humanos, y viceversa; de forma natural y por ello se requieren medidas para prevenirlas y controlarlas.

Capítulo II

Funciones Generales

Artículo 4. La Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria del Ministerio de Salud tendrá, entre sus funciones, las siguientes:

1. Proponer y verificar los procedimientos, normas, reglamentaciones, requisitos, directrices, acuerdos, convenios y expedición de documentos oficiales, en relación con la calidad e inocuidad de los alimentos, prevención y control de zoonosis, para proteger la salud pública y facilitar el comercio nacional e internacional, con base en la evaluación de riesgos basadas en el conocimiento científico.
2. Verificar la estructura, operaciones y funcionamiento de los establecimientos de procesamiento, fabricación, elaboración, transporte, almacenamiento, distribución, conservación, comercio y expendio de alimentos, así como los de productos higiénicos utilizados en la industria alimentaria con fines de limpieza y desinfección y de uso doméstico; los buques de pescas, buques factoría, congeladores y de transporte de productos pesqueros de bandera panameña, de acuerdo con su competencia.
3. Mantener la coordinación y comunicación con todas las entidades gubernamentales, no gubernamentales nacionales e internacionales, en lo concerniente a la calidad e inocuidad de los alimentos y el control de la zoonosis en todo el territorio nacional, participando en los consejos, comités, comisiones técnicas y otras agrupaciones nacionales e internacionales relacionadas con la calidad e inocuidad de los alimentos, prevención y control de las zoonosis.
4. Establecer las medidas en materia de vigilancia sanitaria de los alimentos, de las zoonosis y la cuarentena de animales menores en puertos, aeropuertos, puestos fronterizos y sitios de entrada designados por la autoridad competente, por su interés en salud pública, así como emitir certificaciones y documentos de identificación de animales menores, como carnés, pasaportes y otros.
5. Ejecutar las medidas sanitarias correspondientes a la introducción e inspección de alimentos para el consumo humano en los puertos, aeropuertos, fronteras y otros sitios que la autoridad competente determine, los cuales deberán contar con las infraestructuras necesarias de refrigeración para la inspección física de los alimentos,



- que permita el análisis microbiológico, de residuos y análisis de proteína y demás requisitos sanitarios establecidos para las importaciones de alimentos.
6. Expedir, suspender o cancelar licencias sanitarias de funcionamiento, certificaciones sanitarias, acreditaciones, autorizaciones y constancias de inspección sanitaria de establecimientos de alimentos en toda la cadena alimentaria; transportes de alimentos (preenvasados, lácteos, cárnicos y pesqueros), como pesca artesanal, barcos industriales, buques de pesca congeladores, buques factoría, buques de transporte de carga congelada y de productos pesqueros de bandera panameña, y establecimientos de interés sanitario, como clínicas y hospitales veterinarios, ventas de mascotas, criaderos, albergues, funerarias y crematorios de animales, centros de adiestramiento de animales con fines de asistencia, de servicio y soporte emocional, introducción de animales menores con fines comerciales que representen riesgo a la salud humana, y otros que determinen las normas sanitarias y la autoridad competente.
 7. Emitir documento de autorización sanitaria, en coordinación con las entidades relacionadas con los establecimientos de interés sanitario, como centros de producción agrícola y pecuario.
 8. Expedir, autorizar, suspender o cancelar la inscripción y registros sanitarios de alimentos y productos higiénicos de uso doméstico y en plantas de alimentos.
 9. Establecer planes, programas y proyectos locales y nacionales, para fortalecer la vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos, así como la prevención y control de la zoonosis y de las enfermedades transmisibles comunes al hombre y a los animales, fomentando la toma de muestras de especímenes de animales vivos o muertos, en coordinación con el Ministerio de Desarrollo Agropecuario, el Ministerio de Ambiente e instituciones educativas y otras.
 10. Contribuir y participar en el Sistema Nacional de Vigilancia Epidemiológica a nivel nacional e internacional, así como en los sistemas de información geográficos o en redes de información regionales de alerta con otros organismos nacionales e internacionales.
 11. Verificar los programas de aseguramiento de la calidad sanitaria de los alimentos para consumo humano, las buenas prácticas veterinarias debidamente reglamentadas en los hospitales y clínicas veterinarias, albergues, lugares de adiestramiento, ventas de mascotas y otros, con miras a la protección de la salud pública. Así como sitios de producción agropecuaria y zocriaderos, en coordinación con el Ministerio de Desarrollo Agropecuario y el Ministerio de Ambiente.
 12. Establecer las tasas y fijar las tarifas por los servicios y las multas que establezca la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, en lo referente a las licencias sanitarias de funcionamiento, certificaciones sanitarias, acreditaciones, autorizaciones, constancias de inspección sanitaria de establecimientos de alimentos de consumo humano, inscripción de registros sanitarios de alimentos de consumo humano nacionales e importados, materias primas, inspecciones de las importaciones, productos higiénicos de uso doméstico y en plantas de alimentos de consumo humano y la cuarentena de animales menores por la introducción de mascotas al país,



- inspección veterinaria, inspecciones a establecimientos de interés sanitario como criaderos de mascotas, albergues, ventas, transportes, adiestramiento y custodia de animales en casos de vigilancia sanitaria o de bienestar animal y otros servicios que determine la autoridad competente.
13. Promover y ejecutar programas de docencia y educación continua para el personal ejecutivo, técnico y administrativo, para que se mantengan actualizados en temas de su competencia.
 14. Proponer a las instituciones académicas y de investigación a nivel nacional e internacional proyectos de investigación en materia de alimentos y de casos o eventos de interés sanitario relacionados con las zoonosis o enfermedades transmisibles comunes al hombre y a los animales y que son de interés en salud pública.
 15. Proponer y verificar los requisitos que deben cumplirse para procesar, comercializar, importar y exportar alimentos y materias primas utilizadas en la industria alimentaria.
 16. Recolectar muestras de materias primas, aditivos y/o productos alimenticios nacionales e importados, elaborados o no, y someterlos a análisis de laboratorio correspondiente y otros que la autoridad competente estime necesario.
 17. Establecer, en atención a las normas, regulaciones, procedimientos y requerimientos vigentes nacionales e internacionales, los laboratorios oficiales que realizarán los análisis requeridos en los programas de muestreo establecidos y otros que determine la autoridad competente. Cuando los laboratorios oficiales no califiquen, se determinará el procedimiento de selección de los laboratorios privados acreditados nacionales o internacionales.
 18. Establecer y reglamentar los servicios de inspección sanitaria en las plantas de sacrificio, plantas de productos diversos y valor agregado, de procesamiento de productos pesqueros, cárnicos, embutidos, mercados, lecherías y plantas que procesen alimentos.
 19. Establecer las coordinaciones con los patronatos y entidades gubernamentales que realicen actividades feriales a nivel nacional para determinar los procedimientos de aprobación de productos alimenticios, como también de los establecimientos para la elaboración, manipulación y expendio de alimentos que serán comercializados.
 20. Ejercer la competencia de los procesos sancionatorios y la aplicación de las normas sanitarias contenidas en la presente Ley y su reglamentación.
 21. Participar, en conjunto con los equipos de respuesta rápida, en la investigación de enfermedades y actividades relacionadas con el medio ambiente, incluyendo estudio de vectores, agua, vida silvestre y manejo de emergencias, que incluye eventos naturales y aquellos provocados por el hombre, en coordinación con direcciones del Ministerio de Salud, el Ministerio de Desarrollo Agropecuario y el Ministerio de Ambiente, en el marco del concepto “Una sola salud”.
 22. Cualquier otra que establezca la ley.

Artículo 5. La Dirección Nacional de Control de Alimento y Vigilancia Veterinaria podrá, dentro del marco legal a nivel nacional y las normas establecidas a nivel internacional, previa



autorización del ministro de Salud, establecer convenios de cooperación y coordinación a nivel institucional, interinstitucional o cualquier otro convenio o acuerdo que se considere necesario para el mejor cumplimiento de la presente Ley, ya sea a nivel nacional e internacional.

Estos convenios deben tener un objetivo, ámbito de aplicación, mecanismos de coordinación, vigencia, establecer las responsabilidades de cada parte y contemplar al ministro de Salud, como autoridad sanitaria, dentro de la firma de estos.

Capítulo III Estructura Directiva y de Personal

Artículo 6. La Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria contará con una dirección nacional; dos subdirecciones nacionales: Subdirección de Control e Inocuidad de Alimentos y Subdirección Nacional de Vigilancia Veterinaria y Zoonosis; jefes regionales, Departamento de Importación y Exportación de Alimentos, Departamento de Registro Sanitario de Alimentos y Productos Higiénicos, Departamento de Equivalencia para la Exportación de Carne Bovina, Departamento de Vigilancia y Control de Zoonosis, Departamento de Regulación y Control Sanitario a Establecimientos de Alimentos y otras unidades administrativas y técnicas que serán creadas por decreto ejecutivo.

Artículo 7. Para ser director nacional de la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, se deben cumplir los requisitos siguientes:

1. Ser de nacionalidad panameña.
2. Ser mayor de treinta y cinco años.
3. No haber sido condenado por la comisión de delito doloso o contra la Administración pública.
4. Poseer título universitario en Medicina Veterinaria, Ingeniero en Alimentos o en Ciencias y Tecnología de Alimentos, con especialización en Salud Pública, alimentos o en epidemiología, con idoneidad y experiencia de cinco años.
5. No ser socio, empleado o tener relación comercial o profesional alguna con empresas importadoras, distribuidoras, procesadoras y agroindustriales ni tener conflictos de interés mientras ejerza el cargo, conforme lo establece la Ley 316 de 2022.

El director nacional y los subdirectores nacionales serán de libre nombramiento y remoción; mientras que los jefes regionales serán designados mediante concurso con base en méritos, experiencia administrativa y desempeño profesional comprobado, con título universitario en el área técnica a desarrollar sus funciones.

Artículo 8. El director nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria tendrá mando y jurisdicción en todo el territorio nacional en los asuntos de su competencia.

Artículo 9. Son funciones del director nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria en materia de calidad e inocuidad alimentaria y control de zoonosis:



1. Elaborar el Plan Anual de Trabajo y el presupuesto de la dirección; supervisar y evaluar el desempeño que realiza la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria en los aspectos técnicos y administrativos de calidad e inocuidad alimentaria, control y prevención de zoonosis y otros de su competencia.
2. Participar en la formulación de las políticas públicas de inocuidad de alimentos y control y prevención de zoonosis que apruebe el Ministerio de Salud y que se implementarán con enfoque multisectorial y participativo.
3. Supervisar y evaluar el cumplimiento de las regulaciones sanitarias en materia de calidad e inocuidad de alimentos y zoonosis.
4. Resolver todas las consultas que se realizan en materia de calidad e inocuidad de alimentos y zoonosis.
5. Conceder, suspender o cancelar las licencias sanitarias de funcionamiento relacionadas con los alimentos y/o productos higiénicos, las certificaciones de plantas, los registros sanitarios de alimentos, de los productos higiénicos y la aprobación de las materias primas, aditivos alimentarios y envases, empaques y materiales que entren en contacto con los alimentos y cualquier tipo de autorizaciones sanitarias, conforme a las facultades establecidas en la presente Ley.
6. Representar a la dirección en todos los eventos nacionales e internacionales relacionados con la higiene, calidad e inocuidad de alimentos y control y prevención de zoonosis.
7. Coordinar interinstitucional e internacionalmente el cumplimiento de convenios, tratados internacionales y otras actividades relacionadas con las funciones de la dirección.
8. Asegurar la coordinación de los esfuerzos, el trabajo coordinado con las dependencias regionales y otras entidades gubernamentales, con los sistemas de ventanilla única que se establezcan y con entidades no gubernamentales e internacionales relacionadas con higiene de alimentos y enfermedades alimentarias y control y prevención de zoonosis.
9. Representar en las comisiones y comités interinstitucionales en los que su competencia amerite.
10. Promover la formulación del presupuesto anual, la gestión de su aprobación y el seguimiento de su ejecución en términos económicos y financieros.
11. Presentar al nivel superior propuestas sobre las políticas, estrategias y programas dirigidos a proteger la salud de la población en el área de su competencia.
12. Evaluar las situaciones de posible incumplimiento de la normativa vigente y aplicar sanciones cuando corresponda.
13. Coordinar con organizaciones y gremios del sector público y privado.
14. Firmar los documentos sanitarios emitidos por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria.
15. Asignar a los jefes regionales de la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria.



16. Asignar, rotar y remover a los técnicos asignados a los servicios de inspección sanitaria en las plantas de sacrificio, plantas de productos diversos y valor agregado, de procesamiento de productos cárnicos, embutidos, mercados, lecherías y plantas que procesen alimentos de origen vegetal animal y mineral.
17. Asignar, rotar y remover al personal administrativos en las regionales y departamentos de la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria.
18. Asignar y delegar las funciones cuando lo estime conveniente a los jefes regionales de la Dirección Nacional de Control Alimentos y Vigilancia Veterinaria.
19. Designar a un suplente en su ausencia.
20. Cualquier otra que se le asigne.

Artículo 10. Para ser subdirector nacional de Vigilancia Veterinaria y Zoonosis de la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, se deben cumplir los requisitos siguientes:

1. Ser de nacionalidad panameña.
2. Ser mayor de treinta y cinco años.
3. No haber sido condenado por la comisión de delito doloso.
4. Poseer título universitario en Medicina Veterinaria y certificado de idoneidad.
5. Contar con experiencia ejecutiva, técnica y administrativa comprobada de, por lo menos, cinco años.
6. No ser socio, empleado o tener relación comercial o profesional alguna con empresas importadoras, distribuidoras, procesadoras y agroindustriales ni tener conflictos de interés mientras ejerza el cargo, conforme lo establece la Ley 316 de 2022.

Artículo 11. Son funciones de la Subdirección Nacional de Vigilancia Veterinaria y Zoonosis:

1. Supervisar los programas y actividades de los departamentos de Vigilancia y Control de la Zoonosis y de las secciones de Vigilancia Sanitaria en materia veterinaria.
2. Apoyar a la dirección en la supervisión de las inspecciones o auditorías de establecimientos de sacrificio, producción y procesamiento de alimentos a nivel nacional e internacional.
3. Coordinar con la dirección la asignación de inspectores para auditorías sanitarias en el exterior a establecimiento de productos de origen animal.
4. Apoyar a la dirección en la supervisión del trabajo técnico y administrativo.
5. Apoyar a la dirección en la elaboración del presupuesto y el Plan Operativo Anual.
6. Representar a la dirección en los eventos nacionales o internacionales que le sean delegados.
7. Vigilar, prevenir y controlar la zoonosis de importancia en salud pública.
8. Prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos.
9. Promover la salud animal, para incrementar la producción, la productividad y así la oferta de alimentos y el desarrollo socioeconómico.



10. Promover la protección ambiental en relación con los riesgos potenciales para la salud pública derivados de la producción animal y la tenencia de mascotas.
11. Desarrollar modelos biomédicos para investigación en salud y la conservación de primates neotropicales.
12. Determinar las prioridades para el examen de residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos.
13. Vigilar las dosis máximas de residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos, y elaborar códigos de prácticas según sea necesario.
14. Establecer planes de muestreos y análisis para determinar la presencia de residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos.
15. Cualquier otra que le designe el director nacional.

Artículo 12. Para ser subdirector nacional de Control e Inocuidad de Alimentos de la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, se deben cumplir los requisitos siguientes:

1. Ser de nacionalidad panameña.
2. Ser mayor de treinta y cinco años.
3. No haber sido condenado por la comisión de delito doloso.
4. Poseer título universitario, especialización y certificado de idoneidad acorde con las responsabilidades, funciones y actividades que desarrolle esta subdirección en materia alimentaria.
5. Contar con experiencia ejecutiva, técnica y administrativa comprobada de, por lo menos, cinco años.
6. No ser socio, empleado o tener relación comercial o profesional alguna con empresas importadoras, distribuidoras, procesadoras y agroindustriales ni tener conflictos de interés mientras ejerza el cargo, conforme lo establece la Ley 316 de 2022.

Artículo 13. Son funciones de la Subdirección Nacional de Control e Inocuidad de Alimentos:

1. Verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la normativa sanitaria, para la aprobación y emisión de los certificados de registro sanitario de los productos alimenticios o higiénicos de uso en la industria alimentaria elaborados en el territorio nacional o importados.
2. Verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la normativa sanitaria, para la aprobación y emisión de los certificados de reconocimiento mutuo de los productos higiénicos de uso en la industria alimentaria elaborados en los países de Centroamérica.
3. Aprobar y emitir los certificados de renovaciones o modificaciones a los registros sanitarios de alimentos y productos higiénicos de uso en la industria alimentaria, nacionales o importados.



4. Aprobar y emitir los certificados de renovaciones o modificaciones de reconocimiento mutuo, de productos higiénicos de uso en la industria alimentaria elaborados en los países de Centroamérica.
5. Proponer la elaboración y actualización de normas técnicas, en materia de seguridad e inocuidad alimentaria relacionada con los registros sanitarios de los productos alimenticios e higiénicos.
6. Establecer planes de seguimiento con la información recopilada, por denuncias o quejas sobre las enfermedades transmitidas por los alimentos.
7. Aprobar digitalmente las predeclaraciones de sustancias químicas de uso en la preparación de productos limpiadores, materias primas y de importación de productos higiénicos procesados (listos para usar), detergentes, suavizantes, quitamanchas, ceras, desengrasantes, destapador de cañerías y otros, importados.
8. Evaluar los resultados de análisis que se practiquen para vigilancia y control de registro sanitario de productos alimenticios e higiénicos de uso en la industria alimentaria.
9. Considerar las regulaciones adoptadas por organismos internacionales reconocidos, sobre productos alimenticios y sustancias químicas, sus valoraciones, riesgos y afectaciones.
10. Aprobar los planes y estrategias de vigilancia sanitaria de productos alimenticios e higiénicos de uso en la industria alimentaria y en los establecimientos de expendio de alimentos.
11. Proponer medidas con relación a la no comercialización de productos alimenticios e higiénicos a nivel nacional (retenciones, decomisos y destrucciones).
12. Apoyar a la dirección en la supervisión del trabajo técnico y administrativo.
13. Apoyar a la dirección en la elaboración del presupuesto y el Plan Operativo Anual.
14. Representar a la dirección en los eventos nacionales o internacionales que le sean delegados.
15. Coordinar con la dirección la asignación de inspectores para auditorías sanitarias internacionales a establecimientos o plantas de producción de alimentos.
16. Apoyar a la Dirección Nacional en la supervisión de las inspecciones o auditorías de establecimientos de producción y procesamientos de alimentos a nivel nacional o internacional.
17. Cualquier otra que le designe el director nacional.

Artículo 14. La Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria del Ministerio de Salud contará con una estructura organizativa, la cual será reglamentada.

Artículo 15. A nivel regional existirá un jefe regional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria. Las regiones de salud deberán contar con una estructura acorde con lo establecido por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria del Ministerio de Salud.



Artículo 16. La Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria contará con el recurso humano técnico, legal y administrativo, el cual deberá contar con el conocimiento, destreza, habilidades, aptitudes y experiencia según el cargo. El personal técnico deberá contar con la idoneidad para ejercer la profesión, cuando así sea requerido.

Capítulo IV Jurisdicción y Competencia

Artículo 17. La Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria tiene competencia exclusiva a nivel nacional para la vigilancia, prevención y control en todo lo relacionado con los riesgos y daños en la cadena alimenticia, importación y exportación de alimentos, expendio de alimentos, la inocuidad y calidad de alimentos para el consumo humano y las enfermedades que puedan derivar de estos y de las zoonosis, incluyendo los productos higiénicos de uso doméstico y/o industrial, durante todo el ciclo de fabricación, procesamiento, transporte, almacenamiento, distribución, conservación, comercio y expendio, incluyendo los locales, sus procesos e infraestructuras, con el objetivo de contribuir a mejorar el nivel de salud y de bienestar de la población, aplicando las normas y reglamentos, vigilando el nivel de cumplimiento y adoptando las medidas necesarias en caso de incumplimiento.

Artículo 18. La Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria tendrá a su cargo la expedición, suspensión, modificación, renovación y cancelación de licencias sanitarias de funcionamiento, certificaciones, registros sanitarios o cualquier tipo de autorizaciones sanitarias, conforme a las facultades establecidas en la presente Ley; las acciones de vigilancia y control sanitario en materia de prevención y control de zoonosis, el aseguramiento de la calidad e inocuidad de los alimentos de producción industrial nacional, incluyendo los de comercialización nacional o provincial, las exportaciones de estos productos o sus derivados, de los alimentos de producción artesanal y de los alimentos importados, así como de los productos higiénicos de uso en la industria alimentaria y/o en plantas procesadoras de alimentos, siempre aplicando criterios de análisis de riesgo por tipo de producto, tipo de producción y ámbito de la comercialización, y los barcos de bandera panameña.

Artículo 19. La Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria estará facultada para la fijación y reglamentación de las tasas o derechos por servicios que preste directa o indirectamente y en la aplicación de multas por el incumplimiento de lo que ordena esta Ley; del mismo modo, en la recaudación de los fondos que se obtienen de las medidas de cuarentena de animales menores en los puertos, aeropuertos y demás puntos de control cuarentenario.

Artículo 20. Cuando se establezcan sistemas de ventanilla única y/u otros sistemas similares en los cuales participe el personal de la Dirección Nacional de Control de Alimentos y



Vigilancia Veterinaria del Ministerio de Salud y se realicen trámites de su competencia, se llevará un registro contable detallado que garantice las respectivas compensaciones.

Artículo 21. El juzgado executor del Ministerio de Salud hará efectivo el cobro coactivo de las obligaciones existentes a favor de la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, por morosidad en el pago de servicios, multas o cualquier tipo de obligación o crédito dimanante de las actividades o procesos que realiza.

Las resoluciones ejecutoriadas de la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria que establezcan obligaciones a su favor son consideradas título ejecutivo y susceptibles de cobro coactivo conforme a la normativa vigente que regula la materia.

Capítulo V Creación de Fondos

Artículo 22. Se crea el Fondo de Autogestión, al que ingresarán los fondos que se obtengan a través de la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, en el ejercicio de sus funciones. Este fondo estará bajo la administración de esta dirección y sus fondos se depositarán en una cuenta especial, los cuales serán de uso exclusivo para sufragar los gastos que ocasione la prestación de los servicios de control de alimentos y vigilancia veterinaria. Su manejo estará sujeto a las normas presupuestarias, contables y de fiscalización vigentes en la República de Panamá.

El 90 % de estos ingresos se destinará al Fondo Nacional para el Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria.

Artículo 23. Se crea el Fondo Nacional para el Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, con la finalidad de sufragar programas y proyectos destinados al control de alimentos y vigilancia veterinaria, que estará conformado por:

1. El aporte inicial del Gobierno nacional para su funcionamiento.
2. Los recursos que se le destine en el Presupuesto General del Estado.
3. Los aportes que le sean concedidos por personas naturales o jurídicas y entidades u organismos nacionales o internacionales, públicos o privados.
4. Los fondos provenientes de proyectos con financiamiento internacional para ser ejercidos por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria.
5. Los legados y donaciones de personas naturales o jurídicas y organizaciones nacionales o internacionales, privadas o públicas.
6. Cualquier otro que determine la ley.

Este fondo podrá ser administrado a través de un organismo internacional o regional de seriedad y nombre reconocidos o por una institución financiera acreditada en Panamá. Estos recursos se manejarán en cumplimiento de las normas presupuestarias, contables y de fiscalización vigentes en la República de Panamá.



Capítulo VI Registro Sanitario

Artículo 24. Todo alimento y/o bebida y productos higiénicos de uso en la industria alimenticia que se procese, envase, embotele, empaque y/o que haya sufrido cualquier transformación en la República de Panamá, que se comercialice con nombre determinado y/o marca de fábrica, así como los suplementos alimenticios que no contengan propiedades terapéuticas, que se produzcan, importen o comercialicen en la República de Panamá, deberán inscribirse para la obtención de su respectivo registro sanitario en el Departamento de Registro Sanitario de Alimentos y Productos Higiénicos de la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria del Ministerio de Salud.

Los productos artesanales deben ser registrados en dicho departamento y deberán cumplir con los requisitos exigidos por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria del Ministerio de Salud.

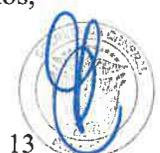
Capítulo VII Procedimiento Sancionatorio

Artículo 25. El procedimiento sancionatorio podrá iniciarse de oficio, o mediante denuncia anónima o solicitud de cualquier persona natural o jurídica ante la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria y/o en sus oficinas regionales, en la cual se denuncie riesgos y daños en la cadena alimenticia, en la calidad e inocuidad alimentaria y de zoonosis, que puedan afectar la salud humana y que ameriten la aplicación de medidas de salud pública o cualquier otra materia de competencia de esta dirección.

En los casos en que se proceda de oficio, bastará el acta de inspección confeccionada en el sitio, en presencia del responsable del establecimiento y firmada por ambos (responsable y funcionario), la diligencia o reconocimiento elaborado por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, o el examen o análisis de laboratorio u otro, para dar por comprobada la infracción a las normas sanitarias, y aplicar las sanciones correspondientes establecidas en la presente Ley y normas especiales de alimentos y zoonosis.

Artículo 26. En los procesos por denuncia anónima o de parte interesada, la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria hará lo siguiente:

1. Realizará inspección para verificar si efectivamente existen indicios de riesgo o daños en la cadena alimenticia o afectación a la calidad e inocuidad alimentaria y riesgos de zoonosis que puedan afectar la salud humana.
2. Comprobado los indicios de riesgo sanitario o zoonosis, emitirá una resolución de admisión e inicio del proceso sancionatorio de inocuidad de alimentos y zoonosis, ordenando la práctica de diligencias necesarias, para obtener la veracidad de los hechos y aplicar las medidas preventivas necesarias según la gravedad de los riesgos.
3. Dará traslado a la persona natural o jurídica a quien se le señalen los presuntos hechos, para efectos de garantizar el derecho a la defensa.



4. De no existir indicios de riesgo o daños en la cadena alimenticia o afectación a la calidad e inocuidad alimentaria y riesgos de zoonosis que puedan afectar la salud humana, ordenará el archivo de la denuncia.

La notificación correspondiente se podrá realizar mediante correo electrónico o edicto en puerta por veinticuatro horas en las direcciones establecidas que consten por escrito en la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria.

La parte contra quien se admita el proceso contará con un término de cinco días hábiles para responder a partir de la fecha de la notificación de la resolución que da inicio al proceso sancionatorio de inocuidad de alimentos y zoonosis. Vencido el término de traslado o contestación, correrá un periodo de diez días hábiles para la práctica de pruebas aportadas o aducidas dentro del expediente, sin necesidad de fijación de término. Sustanciado el proceso, se procederá a emitir la resolución de fondo.

Artículo 27. Si luego del análisis jurídico, la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria presume que el hecho o los hechos pueden constituir un delito, pondrá en conocimiento al Ministerio Público, acompañando copias autenticadas de las actuaciones realizadas y de todos los elementos incorporados durante el proceso sancionatorio de inocuidad de alimentos y zoonosis.

Artículo 28. Sin perjuicio de las responsabilidades civiles y penales, las infracciones a las disposiciones de esta Ley y todos los decretos, reglamentos y demás normas suplementarias que regulan los riesgos y daños en la cadena alimenticia y la calidad e inocuidad alimentaria, así como las zoonosis y demás competencias que confiere la ley, serán objeto de las siguientes sanciones:

1. Amonestación por escrito, en la que se detallan la infracción y el mandato de las obligaciones inmediatas de reparación del infractor, y el término para cumplirlas, la cual será notificada inmediatamente mediante edicto en puerta en el local de la empresa, colocado por dos días hábiles.
2. Multa: sanción pecuniaria que, de acuerdo con la gravedad de falta, oscila entre un mínimo de cien balboas (B/.100.00) hasta un máximo de un millón de balboas (B/.1 000 000.00), según el tipo de falta, conforme la siguiente calificación:
 - a. Faltas leves: reiteración de dos amonestaciones por escrito en el término de un año: multa de cien balboas (B/.100.00) hasta diez mil balboas (B/.10 000.00).
 - b. Faltas graves: reiteración de amonestación por escrito por tres ocasiones en el término de un año: multa de diez mil balboas (B/.10 000.00).
 - c. Faltas gravísimas: las que impliquen una situación de peligro colectivo, aun cuando no haya afectación o reincidencia inmediata: multa de cien mil balboas (B/.100 000.00) hasta un millón de balboas (B/.1 000 000.00).
3. Suspensión temporal de la autorización de establecimiento, conforme lo establezca la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria.



4. Cancelación definitiva de la autorización de establecimiento, conforme lo establezca la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, lo cual conlleva a la clausura del establecimiento.
5. Decomiso: consiste en el retiro de los alimentos o productos que afectan la salud pública y su destrucción conforme a los procedimientos establecidos por la Dirección Nacional de Control de alimentos y Vigilancia Veterinaria.

En todo lo relacionado con la calificación y definición de las faltas, se tomará en cuenta el procedimiento estandarizado de las operaciones de limpieza y desinfección, las buenas prácticas de manufactura y el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control en plantas y establecimientos que sacrifiquen animales de abasto, procesen, transformen, distribuyan, transporten y expendan productos alimenticios.

Artículo 29. Al momento de aplicar la sanción correspondiente, la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria tendrá en cuenta:

1. Los daños que se hayan producido o su riesgo en la salud de las personas.
2. La utilidad obtenida por la empresa.
3. La reincidencia.
4. El dolo o culpa del autor.
5. La gravedad de la infracción.
6. El daño a la economía nacional.

Artículo 30. Las sanciones a las que hace referencia este capítulo deberán ser consecuencia del proceso administrativo de alimentos, zoonosis y los productos higiénicos, conforme a los procedimientos establecidos en la Ley 38 de 2000. La resolución que establece la sanción deberá ser motivada y notificada mediante edicto, el cual será fijado en la puerta del local comercial sancionado, por el término de dos días hábiles; luego de ello, se tendrá por notificada la resolución.

Tendrán competencia para sustanciar y aplicar las sanciones establecidas en la presente Ley:

1. El director nacional de la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, quien tendrá la competencia para sancionar las faltas graves, gravísimas y la cancelación definitiva de la licencia sanitaria de funcionamiento y el correspondiente cierre definitivo del establecimiento y ordenar el decomiso del alimento o producto.
2. Los jefes regionales de la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria tendrán la competencia para aplicar la sanción de amonestación por escrito y multas por faltas leves y la suspensión temporal de la licencia sanitaria de funcionamiento. En cada una de ella, podrá ordenar el decomiso del alimento o producto.



Artículo 31. Contra las sanciones establecidas en esta Ley, la persona sancionada podrá interponer los recursos previstos en la Ley 38 de 2000, que serán concedidos en el efecto devolutivo y con lo cual se agotará la vía gubernativa.

Capítulo VIII Disposiciones Finales

Artículo 32. El Ministerio de Salud incluirá en el Presupuesto General del Estado las asignaciones presupuestarias necesarias para el funcionamiento y las inversiones de la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria.

Artículo 33. El Ministerio de Salud coordinará con el Ministerio de Desarrollo Agropecuario y el Ministerio de Ambiente las acciones concernientes a la prevención y los controles sanitarios y de la zoonosis en las granjas agropecuarias, así como la evaluación de los proyectos de fomento e investigación relacionados con estas actividades, en el marco del concepto “Una sola salud” de la Organización Mundial de la Salud.

Artículo 34. El Ministerio de Salud coordinará e implementará las comunicaciones, así como las consultas nacionales, cuando estas procedan, con todas las entidades, los gremios y las asociaciones legalmente constituidas, que estén vinculados a la producción y elaboración de alimentos, a fin de mantener la actualización de la normativa técnica relacionada con la aplicación de esta Ley.

Artículo 35. El Órgano Ejecutivo reglamentará esta Ley dentro de un término de noventa días, contado a partir de su promulgación.

Artículo 36. La presente Ley deroga el Decreto Ejecutivo 770 de 14 de mayo de 2021.

Artículo 37. Esta Ley comenzará a regir el día siguiente al de su promulgación.

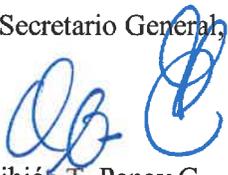
COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE.

Proyecto 924 de 2022 aprobado en tercer debate en el Palacio Justo Arosemena, ciudad de Panamá, a los seis días del mes de marzo del año dos mil veinticuatro.

El Presidente,


Jaime E. Vargas Centella

El Secretario General,


Quibián T. Panay G.

ÓRGANO EJECUTIVO NACIONAL. PRESIDENCIA DE LA REPÚBLICA PANAMÁ,
REPÚBLICA DE PANAMÁ, 25 DE ABRIL DE 2024.



LAURENTINO CORTIZO COHEN
Presidente de la República



LUIS FRANCISCO SUCRE MEJÍA
Ministro de Salud