

REPÚBLICA DE PANAMÁ
ASAMBLEA LEGISLATIVA
LEGISPAN
LEGISLACIÓN DE LA REPÚBLICA DE PANAMÁ

Tipo de Norma: DECRETO EJECUTIVO

Número: 110

Referencia: 110

Año: 2004

Fecha(dd-mm-aaaa): 25-03-2004

Título: POR MEDIO DEL CUAL SE ESTABLECEN NORMAS DE VIGILANCIA SANITARIA PARA LA UTILIZACION DE LOS ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES REUTILIZADAS EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION Y EXPENDIO DE ALIMENTO.

Dictada por: MINISTERIO DE SALUD

Gaceta Oficial: 25018

Publicada el: 29-03-2004

Rama del Derecho: DER. ADMINISTRATIVO, DER. SANITARIO

Palabras Claves: Aceite y grasas comestibles, Sanidad, Salud

Páginas: 2

Tamaño en Mb: 0.291

Rollo: 534

Posición: 429

Dado en la Ciudad de Panamá, a los 25 días del mes de marzo del año 2004.

COMUNIQUESE Y CUMPLASE,

MIREYA MOSCOSO
Presidenta de la República

FERNANDO GRACIA G.
Ministro de Salud

DECRETO EJECUTIVO N° 110
(De 25 de marzo de 2004)

“Por medio del cual se establecen normas de vigilancia sanitaria para la utilización de los aceites y grasas comestibles reutilizadas en los establecimientos de preparación y expendio de alimento”.

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

CONSIDERANDO:

Que la Comisión de Libre Competencia y Asuntos del Consumidor denunció, ante el Ministerio de Salud, que a través de su programa de fiscalización y análisis de muestras, comprobó que la mayoría de los establecimientos de preparación y expendio de alimentos, abusan de la reutilización de los aceites y grasas comestibles.

Que es costumbre de la población panameña, consumir, con frecuencia, alimentos cocidos en aceites, sin embargo, numerosos estudios científicos han demostrado que durante el proceso de fritura profunda, se forman una serie de compuestos que son potencialmente tóxicos, cuando son ingeridos de manera frecuente. Considerando esto, muchos países, incluso de Latinoamérica, han creado sus propias regulaciones para el control de calidad de las grasas y aceites reutilizadas en el proceso de freír alimentos, y así prevenir condiciones abusivas en su uso y procurar la inocuidad de los mismos.

Que es necesario crear una norma sanitaria que fortalezca la vigilancia y control sanitario de los aceites y grasas comestibles reutilizadas. Para tal fin la Dirección General de Salud Pública, conformó una comisión representada por entidades que intervienen en el proceso de investigación, registro y vigilancia de los aceites y grasas comestibles reutilizadas, y otras de atención a la salud de la población.

Que el artículo 183 del Código Sanitario, señala que están sujetos a control sanitario los alimentos de cualquier naturaleza, las materias primas alimenticias y los subproductos, como también las sustancias no alimenticias que se agregan para darle calidad comercial.

Que es potestad del Ministerio de Salud, a través de la Dirección General de Salud Pública, determinar los requisitos que deben llenar los alimentos y las normas para valorar la composición y calidad de los alimentos.

En consecuencia,

DECRETA:

ARTÍCULO 1: Para efectos del presente decreto, los términos enunciados en el mismo, tendrán los siguientes significados:

Ácidos grasos: Cualquier ácido monocarboxílico alifático que puede ser liberado por hidrólisis de las grasas y aceites naturales.

Ácidos grasos libres: Ácidos grasos no esterificados.

Buenas Prácticas de Manufactura: Conjunto de procedimientos y de medidas tendientes a garantizar que los productos no se adulteren por contaminación biológica, química o física.

Características organolépticas: Propiedades sensoriales o atributos de los alimentos que se detectan por medio de los sentidos. Las propiedades de los aceites que pueden ser detectados en forma sensorial son: olor, sabor, color, sólidos en suspensión y formación de espuma y humos.

Características organolépticas indeseables: Condiciones de alteración, adulteración o contaminación de las grasas y aceites reutilizados que se pueden percibir por medio de los sentidos; tales condiciones comprometen el desempeño de las grasas y aceites.

Componentes polares: Son sustancias presentes en los aceites y grasas en su estado natural tales como monoglicéridos, los diglicéridos y los ácidos grasos libres, así como los productos de las transformaciones polares formadas durante el calentamiento tal y como sucede durante la fritura de un alimento.

Porcentaje máximo permisible: Es el porcentaje sobre el cual el aceite o la grasa no es adecuada para el consumo humano.

ARTÍCULO 2: Todo el que fabrique, elabore, transforme o prepare alimentos que se sirven al público, deberán utilizar buenas prácticas de manufactura y emplear materias primas que reúnan condiciones de sanidad e inocuidad. En consecuencia se prohíbe el uso o la preparación de alimentos para consumo humano, con aceites y grasas reutilizadas con características organolépticas indeseables o químicas no satisfactorias, que puedan alterar la calidad de los alimentos y perjudicar la salud de la población.

ARTÍCULO 3: Quedan sujetos a las disposiciones del presente decreto, las personas naturales y jurídicas en todo el territorio nacional que utilicen, preparen o expendan alimentos de consumo público con aceites o grasas comestibles reutilizadas para su preparación, en establecimientos tales como: industrias alimenticias, restaurantes, franquicias de comidas rápidas, fondas, comedores populares, casas de hospedaje, internados, cárceles, campamentos, ventas ambulantes, kioscos, hospitales, escuelas y demás establecimientos similares que provean alimentos de consumo público.

ARTÍCULO 4: Para el control sanitario de los aceites y grasas comestibles reutilizadas, se tomarán en cuenta las características organolépticas del producto, conjuntamente con la adopción de la Guía Técnica DGNTI – COPANIT correspondiente, cuando se promulgue.

ARTÍCULO 5: Prohíbese que los aceites y grasas comestibles reutilizados y con parámetros que sobrepasen lo establecido en la Guía Técnica DGNTI – COPANIT correspondiente, sean utilizados o comercializados para la preparación de alimentos de consumo humano.

PARÁGRAFO TRANSITORIO: Hasta tanto sea emitida la Guía Técnica DGNTI-COPANIT respectiva, se establece como porcentaje máximo permisible de ácidos grasos libres un tres por ciento (3%), así como un veinticuatro por ciento (24%) de componentes polares presentes en los aceites y grasas al momento de la verificación o toma de muestra en los lugares de expendio de alimentos o afines.

ARTÍCULO 6: La Dirección General de Normas y Tecnología Industrial del Ministerio de Comercio e Industria, coordinará el Comité Técnico que elaborará la Guía Técnica DGNTI-COPANIT para los procedimientos de verificación en la reutilización de los aceites y grasas comestibles, con la colaboración del Ministerio de Salud.

ARTÍCULO 7: Los administradores, encargados o responsables de establecimientos donde se preparan o expenden alimentos de consumo humano, tienen la obligación de permitir la entrada expedita a los funcionarios del Ministerio de Salud, debidamente identificados para realizar las inspecciones y verificar el estado sanitario de los aceites y grasas que se utilizan. Quedan obligados, asimismo, a permitir la toma de las muestras para establecer la calidad y estado sanitario de los aceites y grasas reutilizadas. Los costos de los análisis de laboratorio de la muestra tomada, serán cubiertos por el dueño del establecimiento.

ARTÍCULO 8: Son responsables de la fiscalización y verificación de las características organolépticas y químicas de los aceites y grasas comestibles reutilizadas, los funcionarios del Ministerio de Salud, sin perjuicio de la existencia de otros actores coadyuvantes en el ejercicio de sus funciones.

ARTÍCULO 9: Siempre que, mediante acta de inspección o denuncia, se detectare o presuma la comisión de una infracción, se abrirá un expediente al supuesto infractor, en el cual se anotarán los resultados de las mediciones y las correspondientes anomalías o deficiencias encontradas y las observaciones correspondientes. Igualmente podrán ser consignados los testimonios de otras personas presentes, de conformidad con el procedimiento legal establecido.

ARTÍCULO 10: Cuando se compruebe la existencia de materias primas, ingredientes, aditivos no permitidos o material destinado a estar en contacto con los aceites y grasas comestibles presuntamente alterados, se procederá a su retención o destrucción según proceda, a fin de suspender la utilización, comercialización y consumo de dichos aceites y grasas.

ARTÍCULO 11: En caso de infracción a las normas contenidas en este Decreto, se procederá a aplicar las sanciones correspondientes, establecidas en la Ley 66 de 10 de noviembre de 1947 y reglamentos afines.

ARTÍCULO 12: A efectos de la comprobación científica de las normativas sanitarias vigentes y demás parámetros establecidos, se reconoce el Laboratorio Central de Referencia en Salud Pública del Ministerio de Salud, como la entidad principal en materia de registro, revisión y análisis en el control sanitario de los alimentos y bebidas y, en su defecto, a aquellos laboratorios de referencia autorizados para tal efecto.

ARTÍCULO 13: Este Decreto empezará a regir a partir de su promulgación.

FUNDAMENTO DE DERECHO: Ley 66 de 10 de noviembre de 1947.

Dado en la Ciudad de Panamá, a los 25 días del mes de marzo de 2004.

COMUNIQUESE Y CUMPLASE,

MIREYA MOSCOSO
Presidenta de la República

FERNANDO GRACIA GARCIA
Ministro de Salud