





**REPÚBLICA DE PANAMÁ
MINISTERIO DE SALUD
DEPARTAMENTO DE PROTECCIÓN DE
ALIMENTOS**

**Evolución del Control Sanitario de los
Alimentos desde sus inicios hasta La
Actualidad En Panamá**

Costa Rica

Oceano Atlantico



colon

Panama

san blas

Bocas

del

toro

quiriqui

veraguas

Coclé

herrera

los

santos

darién

Oceano Pacifico

Colombia

mapa sensible

CONSTITUCION POLITICA DE LA REPÚBLICA DE PANAMA



Artículo 105

“Es función esencial del Estado velar por la salud de la población de la República. 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”

LEGISLACIÓN SANITARIA EN MATERIA DE ALIMENTOS

Periodo 1945 a 1968

- Código Sanitario
(Ley 66 del 10 de
noviembre de 1947)

*Establece en sus artículo
183, 184, 185 y 186
la obligación del Control
de Alimentos y Bebidas.*

Decreto 256
(13 de junio de
1962)

*Se reglamenta el Registro
y el Control de alimentos
de la Ley 66 (Código
Sanitario)
lo que se constituye en el
Primer Código Alimentario
Nacional.*

PERIODO DE 1969 A 1999

DECRETO DE GABINETE 1

(de 15 de enero de 1969)

Por medio del cual se crea el Ministerio de Salud

DECRETO EJECUTIVO 75

(de 27 de febrero de 1969)

Por medio del cual se establece el estatuto Orgánico del Ministerio de Salud.

DECRETO EJECUTIVO 1
(de 3 de enero de 1996)

(G.O. 22,972 de 10 de febrero de 1996)

**Por medio del cual se establece la
reglamentación sanitaria
de los productos pesqueros
y de acuicultura
para el consumo humano**

DECRETO EJECUTIVO 84
(10 de junio de 1996)
G.O 23.060 de 18 de junio de 1996

Por el cual se dictan las normas técnicas sanitarias que deben tener los establecimientos, plantas, embarcaciones y barcos factorías donde se procesan, transforman, conservan y transportan productos de pescas y acuicultura y se dictan disposiciones sobre inspección y controles sanitarios.

Decreto N° 65 (9-6-97)

Reglamenta la aplicación del Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP) en plantas y establecimientos que procesan, transforman y distribuyen productos cárnicos, lácteos, pesqueros y otros para consumo humano.

LEGISLACION SOBRE MANIPULADORES DE ALIMENTOS

DECRETO EJECUTIVO 94

(8 de abril de 1997)



G.O. 23, 266 de 8 de septiembre de 1997

Por el cual se establecen las disposiciones sobre la vestimenta y los carné para manipuladores de alimentos y se conforman los Centros de Capacitación de Manipuladores de Alimentos



Resolución N° 144 del 11 de junio de 2001

“Qué establece los requisitos necesarios para el control sanitario oficial para autorizar la importación de productos alimenticios”

LEGISLACIÓN SANITARIA EN PRODUCTOS PESQUEROS

RESOLUCIÓN 092 DE 10 DE FEBRERO DE 2005

Adopta los parámetros de residuos tóxicos, plaguicidas y metales pesados establecidos por el CODEX ALIMENTARIUS,

la OPS-OMS y

LA NORMATIVA EUROPEA

en productos pesqueros

y de acuicultura.



BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA



CONCEPTO DE HACCP (Desde la granja hasta la mesa)

- Definición de Peligros y Riesgos (USDC y Codex Alimentarius).
- Siete Principios.



Salmonella

DIEZ COMPONENTES

Mapa organizacional del equipo HACCP

Narrativa del mapa

Descripción de los productos

Agrupación de productos por procesos similares

Procedimientos de preservación de registros

Procedimientos de Verificación

Normas de Procedimientos

Operacionales de Saneamiento

Procedimientos de Recolecta

Procedimientos de Quejas
del Consumidor

Etiquetas y Especificaciones

CONTROL DE PRODUCTOS AUTORIDADES SANITARIAS

Velar por el cumplimiento de las normativas
GARANTIZAR el respeto del cumplimiento de las
Normativas por parte de los operadores

OPERADORES

Aplicación del sistema de autocontrol
Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos

AUDITORIAS DE SISTEMAS HACCP

- Verificar si el plan escrito fue elaborado con base científica y si cumple con los principios del sistema HACCP.
- Verificar si el plan escrito se esta ejecutando en la práctica.
- Verificar si la aplicación práctica del plan escrito esta cumpliendo las metas deseadas, fundamentalmente la elaboración de productos inocuos para la salud del consumidor.

CONCEPTOS DE LAS GMPS Y LOS SSOPS

GMs: Directrices para los procesos y procedimientos que controlan las condiciones operacionales de una planta.

SSOPs: Procedimientos sanitarios específicos para mantener las condiciones sanitarias de toda la planta o área específica, y requiere de un plan, vigilancia, correcciones y registro.

Decreto ejecutivo N° 352 (10 de octubre de 2001)

Reglamenta la aplicación obligatoria de

SSOPs

GMPs

y HACCP

en las plantas y
establecimientos

que sacrifiquen animales de abasto,
procesen, transformen, distribuyan
y expendan

productos cárnicos, lácteos,
pesqueros, huevos

y productos diversos para consumo
humano.



HACCP

GMP

GMP

CAPACITACION DEL EMPLEADO

SSOPs

DECISION GERENCIAL

CONCEPTO DE ANÁLISIS DE RIESGOS

- Evaluación del riesgo.
- Gestión o manejo del riesgo.
- Comunicación del riesgo.

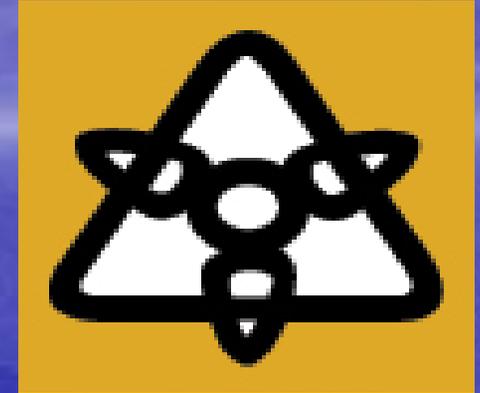


Micobacterium tuberculosis

REGLAMENTO (CE) No. 178/2002 Del PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 28 de enero de 2002

se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

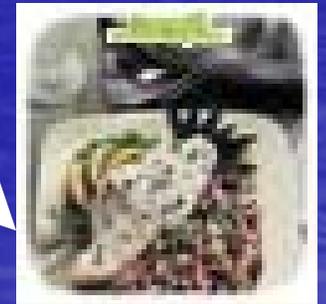
TRAZABILIDAD



Un conjunto de acciones, medidas y procedimientos técnicos que permite identificar y registrar cada producto desde su nacimiento hasta el final de la cadena de comercialización.

En la Unión Europea la definición de Trazabilidad amplía la obligatoriedad del seguimiento de piensos, animales productores de alimentos o sustancias que puedan ser incorporadas a alimentos o piensos.

TRAZABILIDAD



**La exportación de productos pesqueros
representa un gran aporte a la economía nacional.**



SITUACIÓN ACTUAL DEL PROGRAMA

EL MINISTERIO DE SALUD

Como Autoridad competente tiene la responsabilidad de mantener la vigilancia sanitaria de los productos pesqueros y de acuicultura, tanto para consumo nacional como de exportación.

Manteniendo la verificación del control sanitario desde la obtención de los productos pesqueros y de la acuicultura hasta el consumo y exportación.

**MINISTERIO DE SALUD
DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD
DEPARTAMENTO DE PROTECCIÓN DE ALIMENTOS**

Equipo multidisciplinario

Nivel
Nacional
Regional
Local

Coordinación con los diferentes niveles e instituciones.

RESPONSABILIDAD

Realizar muestreo y análisis derivados de los programas técnicos, de acuerdo a técnicas oficiales reconocidas internacionalmente ISO y OIE.

Necesidad de Laboratorios de referencia que cumplan con ISO 17025.



Controlar la calidad sanitaria
de los productos pesqueros y
de especies acuáticas vivas de
exportación y otorgar
certificados oficiales



Las autoridades nacionales verifican el cumplimiento de los requisitos de **higiene y salud pública** por parte de las empresas para consumo nacional y la exportación.

La legislación sobre higiene detalla los requisitos específicos de estructura de los buques, lugares de desembarque o establecimientos de transformación, así como procesos operativos, congelado y almacenamiento.



Control sanitario
Control de residuos



transporte



Pesca



proceso



Mercados
internacionales

Salud Pública

- Habilitación de Plantas y Buques Congeladores y Factorías
- Programa de Aseguramiento de Calidad Sanitaria de los Alimentos (HACCP)
- Control de Producto Final
- Investigaciones de ETAs
- Sanidad de Moluscos Bivalvos.
- Sanidad para la Pesca Artesanal
- Verificación de Residuos
- Importación de Materia Prima

Salud Animal

- Programa de Vigilancia Epidemiológica.
 - Peces
 - Moluscos
 - Crustáceos
- Importaciones
- Productos farmacéuticos veterinario
- Laboratorios de diagnóstico

**LABORATORIOS
INSPECCIONES
CERTIFICACIÓN**

CONCLUSIONES

- En los últimos años la industria alimenticia en Panamá ha fortalecido sus sistemas de inocuidad y calidad.
- La industria pesquera es líder en los controles sanitarios y tiene clara conciencia de la importancia que ésta actividad representa para el país.

- Todos los esfuerzos realizados por la industria alimentaria y las autoridades reguladoras van en función de la protección al consumidor final.
- El concepto de las auditorias HACCP pretende **trazar** la historia de los alimentos desde su producción.
- La **trazabilidad**, como herramienta de gestión de riesgo, es responsabilidad de la industria y corresponde a las autoridades impulsarla además supervisar su cumplimiento.

- El sistema HACCP y los manuales perativos de calidad deben proporcionar toda la información necesaria para garantizar la historia del producto.
- La transmisión de los elementos de información asociados a la **trazabilidad** debe ser continuos, sin interrupciones en la misma, independientemente del soporte físico en que dicha transmisión se realice.
- La pregunta del millón es: **¿Qué seguirá después de la Trazabilidad?**

- El Ministerio de Salud ha brindado asesoría y asistencia técnica mantenido la vigilancia y armonizando el marco legal a las exigencias de los consumidores nacionales e internacionales.

INOCUIDAD, TURISMO Y SALUD



Panamá por su posición geográfica, el canal y el paso de embarcaciones que son potenciales consumidores de productos alimenticios, tiene la responsabilidad de garantizar alimentos inocuos.

EL CANAL DE PANAMÁ AL SERVICIO DEL COMERCIO INTERNACIONAL



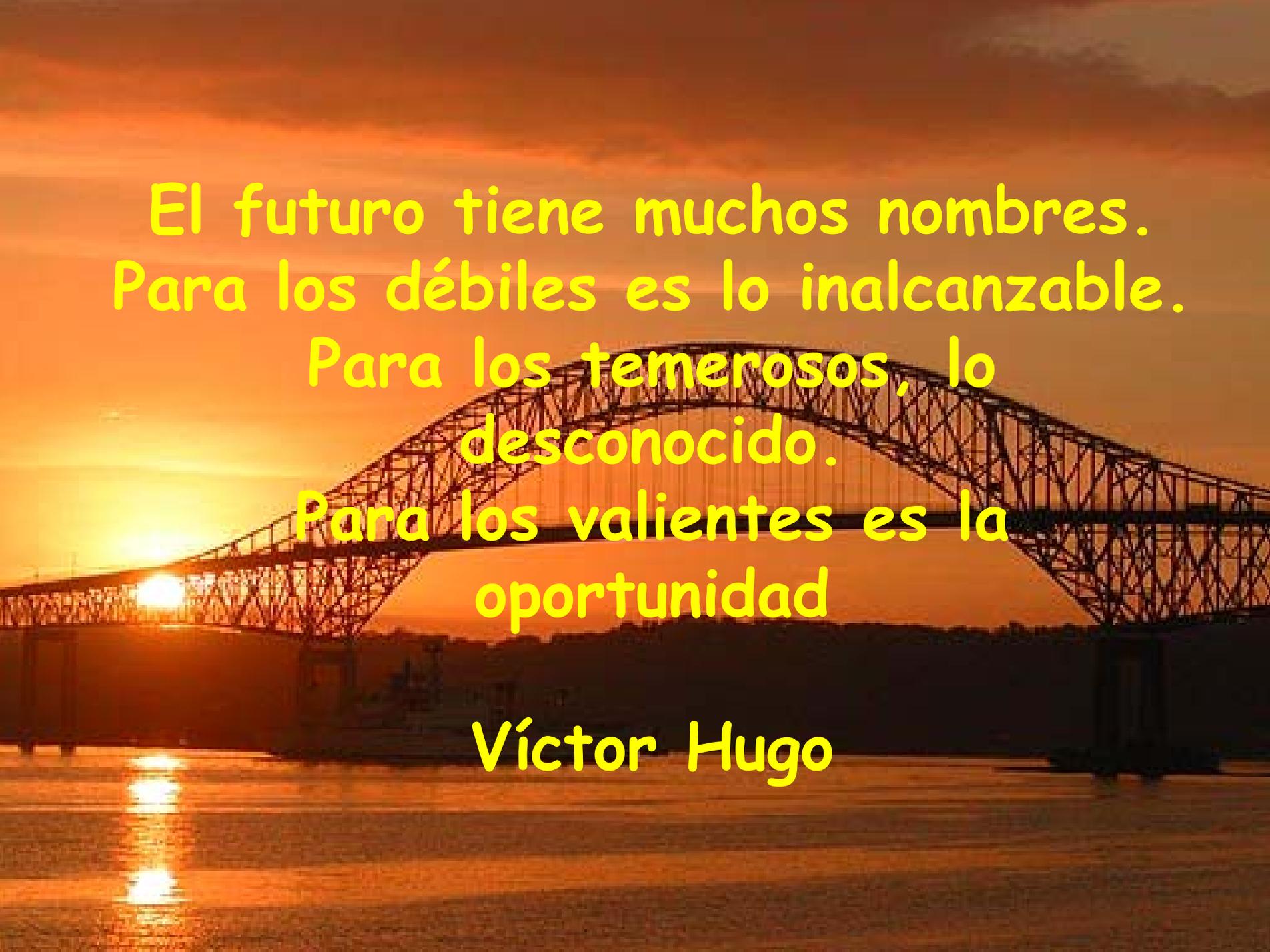
COMERCIO INTERNACIONAL



Nuevo reto de mantener los requerimientos en materia de inocuidad alimentaria que permita un comercio internacional de productos alimenticios seguros.

Autoridades y productores
Medidas Sanitarias y
Fitosanitarias a nivel mundial
TLCs





El futuro tiene muchos nombres.
Para los débiles es lo inalcanzable.

Para los temerosos, lo
desconocido.

Para los valientes es la
oportunidad

Víctor Hugo

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Archivos del Departamento de Protección de Alimentos.
- Manual de entrenamiento en HACCP USDC.
- Título 21 del Código Federal de Regulaciones de los Estados Unidos.
- Curso de Entrenador de Entrenadores en SSOPs y GMPs de AFDO.
- Curso de Análisis de Riesgos.
- Curso de Trazabilidad Argentina.
- Guía de Trazabilidad de la industria de transformación de productos de la pesca y acuicultura de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria.
- Normativa 178/2002 de la UE.
- Experiencias personales.

MUCHAS GRACIAS