

REPÚBLICA DE PANAMÁ
ASAMBLEA NACIONAL
LEGISPAN
LEGISLACIÓN DE LA REPÚBLICA DE PANAMÁ

Tipo de Norma: DECRETO EJECUTIVO

Número: 81

Referencia:

Año: 2003

Fecha(dd-mm-aaaa): 31-03-2003

Título: QUE MODIFICA EL DECRETO EJECUTIVO 352 DE 2001, SOBRE LOS PROCEDIMIENTOS ESTANDARIZADOS DE LAS OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION, LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y EL SISTEMA DE ANALISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRITICOS EN LAS PLANTAS ...

Dictada por: MINISTRO DE SALUD

Gaceta Oficial: 24774

Publicada el: 03-04-2003

Rama del Derecho: DER. ADMINISTRATIVO, DER. SANITARIO

Palabras Claves: Salud, Ministerio de Salud, Alimentos y medicinas, Bienestar público, Salud pública, Sanidad, Código Sanitario, Productos alimenticios, Industria alimenticia, Normas técnicas y especificaciones, Embalaje

Páginas: 12

Tamaño en Mb: 0.503

Rollo: 528

Posición: 494

Un (1) vehículo marca Toyota, año 1990, seis cilindros, color dorado, cuatro (4) puertas, Serie N° JT4VNI3D7L5032530.

Artículo 2. Remitir copia de la presente Resolución a la Dirección de Catastro y Bienes Patrimoniales del Estado y a la Dirección General de Aduanas del Ministerio de Economía y Finanzas, para los fines pertinentes.

Artículo 3. Esta Resolución entra a regir a partir de su aprobación.

FUNDAMENTO DE DERECHO: Artículos 57 y 58 de la Ley 30 de 8 de noviembre de 1984, y Artículo 19, de la Ley 36 de 6 de julio de 1995.

COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE.

MIREYA MOSCOSO
Presidenta de la República

NORBERTO R. DELGADO DURAN
Ministro de Economía y Finanzas

MINISTERIO DE SALUD
DECRETO EJECUTIVO N° 81
(De 31 de marzo de 2003)

Que modifica el Decreto Ejecutivo 352 de 2001, sobre los Procedimientos Estandarizados de las Operaciones de Limpieza y Desinfección, las Buenas Prácticas de Manufactura y el Sistema de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos, en las plantas y establecimientos

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

CONSIDERANDO:

Que es deber del Estado, a través del Ministerio de Salud, velar por el mantenimiento de la salud de todos los ciudadanos que habitan en el territorio nacional.

Que el Decreto Ejecutivo 352 de 10 de octubre de 2001 reglamenta la aplicación obligatoria de los Procedimientos Estandarizados de las Operaciones de Limpieza y Desinfección, 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, procesen, transformen, distribuyan y expendan productos cárnicos, lácteos, pesqueros, huevos y productos diversos para consumo humano.

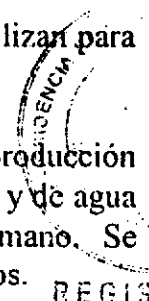
Que la aplicación del Sistema de Aseguramiento de la Calidad Sanitaria del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (ARPP o HACCP), ha demostrado ser una herramienta confiable y de fácil aplicación en la industria de alimentos, para mantener la inocuidad de los alimentos. Sin embargo, es preciso modificar el Decreto Ejecutivo 352 de 2001, para su óptima ejecución.

DECRETA:

Artículo 1. El artículo 1 del reglamento aprobado mediante el Decreto Ejecutivo 352 de 2001 queda así.

ARTÍCULO 1: Para los efectos de este reglamento, los siguientes conceptos se definen así:

1. Acciones correctivas. Medidas que se toman cuando ha existido una desviación de los límites críticos de los puntos de control críticos (PCC).
2. Animales de abasto. Diferentes especies que se utilizan para el consumo del humano.
3. Auditoría sanitaria. Análisis y evaluación de los controles sanitarios internos de una unidad económica (empresa) para garantizar su veracidad, realizada por la autoridad sanitaria competente.
4. Autoridad Sanitaria Competente. Corresponde a la Dirección General de Salud Pública del Ministerio de Salud, a través del Departamento de Protección de Alimentos, como la dependencia encargada de hacer cumplir lo dispuesto en este Decreto.
5. Buenas Prácticas de Manufactura (GMP). Conjunto de procedimientos y medidas tendientes a garantizar que los productos no se adulteren por contaminación biológica, química o física.
6. Carne. Musculatura esquelética de los animales de abasto con o sin estructura ósea, así como los tejidos grasos, membranas, aponeurosis y tejidos conectivos que forman parte del músculo.
7. Certificación. Documento expedido por la autoridad sanitaria competente que da fe del cumplimiento de las normas sanitarias.
8. Departamento de Protección de Alimentos. Dependencia de la Dirección General de Salud del Ministerio de Salud, encargada de realizar la vigilancia sanitaria de los alimentos, en todas las fases del proceso: manejo, procesamiento, transformación, distribución y expendio, en el territorio nacional.
9. Inocuo. Que no causa daño a la salud.
10. Inspección y verificación oficial. Diligencia realizada por los servidores públicos de la autoridad sanitaria competente, para comprobar el cumplimiento de la normativa sanitaria.
11. Límites Críticos. Uno o más rangos de tolerancia en que deben mantenerse los valores de los parámetros de control en un punto crítico, para no afectar la inocuidad del alimento.
12. Medidas preventivas. Acciones que se toman con la intención de evitar que exista una desviación en el proceso, a través de controles específicos.
13. Monitoreo. Secuencia planeada de observaciones y mediciones, diseñadas para dar seguimiento y producir un registro fiel, que tiene por objeto asegurar que la operación se mantenga dentro de los límites críticos.

14. Peligros. Agentes físicos, químicos o biológicos que pueden causar un efecto negativo a la salud de los consumidores cuando se encuentran presentes en los alimentos, en niveles inaceptables.
15. Plan de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos (HACCP). Documento que define los procedimientos a seguir para asegurar la inocuidad de los alimentos.
16. Plantas o establecimientos. Locales autorizados por la autoridad sanitaria competente para el sacrificio de animales de abasto, así como para el procesamiento, transformación, distribución y expendio de alimentos.
17. Prerrequisitos sanitarios. Conjunto de acciones necesarias, de previa aplicación y de índole obligatoria, para lograr el buen rendimiento del plan HACCP, tales como, los SSOP y GMP.
18. Procedimientos Estandarizados de las Operaciones de Limpieza y Desinfección o SSOP. Rutinas diarias de procedimientos sanitarios, antes y durante las operaciones, para prevenir la contaminación directa o la adulteración de los productos.
19. Productos cárnicos. Alimentos para el consumo humano que se obtienen de la transformación de las carnes y vísceras.
20. Productos lácteos. Alimentos elaborados a partir de la leche, que se utilizan para el consumo humano.
21. Productos pesqueros. Alimentos obtenidos a partir de la pesca o de la producción en cautiverio de animales acuáticos o partes de animales de agua salada y de agua dulce, que incluye sus huevos y lechadas, utilizados para el consumo humano. Se excluyen los mamíferos marinos y de agua dulce, al igual que los quelonios. 
22. Productos diversos. Productos alimenticios elaborados para el consumo humano de composición diferente a las señaladas en los numerales 18, 20 y 21.
23. Puntos de control o PC. Cualquier punto en un sistema de producción de alimentos, en el que la ausencia de control no implique la probabilidad de presentarse un riesgo sanitario inaceptable.
24. Punto de control crítico o PCC. Cualquier punto o procedimiento, en un sistema de producción de alimentos, en el cual la pérdida de control puede traducirse en un riesgo sanitario inaceptable.
25. Riesgo. Estimado de probabilidad de ocurrencia de un peligro.
26. Sistema de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos (HACCP). Enfoque científico y sistemático para asegurar la inocuidad de los alimentos, que se logra efectuando evaluaciones, identificaciones y control de peligros significativos. Es un sistema basado en siete principios definidos en el artículo 12a del presente Decreto.
27. Validación. Procedimiento mediante el cual la autoridad sanitaria competente reconoce como adecuados y legítimos los documentos de SSOP, GMP y HACCP,

siempre que estén firmados por el propietario o representante legal de la compañía propietaria del establecimiento o planta registrada, debidamente acreditada.

28. Verificación. Conjunto de métodos, procedimientos y análisis, utilizados para determinar si el Sistema de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos funciona correctamente.

Artículo 2. Los literales b, d, e, f, g y h del numeral 1 del artículo 2 del reglamento aprobado mediante el Decreto Ejecutivo 352 de 2001 quedan así:

ARTÍCULO 2: Las plantas y establecimientos que se dediquen al sacrificio de animales de abasto, así como al procesamiento, transformación, distribución y/o expendio de productos cárnicos, lácteos y pesqueros, lo mismo que de huevos y productos diversos, deben contar obligatoriamente con una descripción escrita y detallada de los siguientes prerequisites debidamente implementados:

1. Procedimientos Estandarizados de las Operaciones de Limpieza y Desinfección (SSOP).

a. ...

- b. **Condición y aseo de las superficies de contacto alimentario:** La superficie de equipos y utensilios debe mantenerse en condiciones sanitarias adecuadas, principalmente las que tienen contacto con los productos. Debe existir un programa escrito que describa las rutinas diarias de estos procedimientos sanitarios antes, durante y después del proceso, que contemple la frecuencia, tareas, etapas, así como los productos utilizados y sus concentraciones. Deben realizarse periódicamente evaluaciones visuales y organolépticas, al igual que análisis de laboratorio, a las superficies de contacto.

c. ...

- d. **Mantenimiento de las áreas de lavado y desinfección de las manos, y de los sanitarios:** Los lavamanos deben accionarse con los pies, las rodillas o por medio de sensores eléctricos y estar distribuidos estratégicamente, de tal manera que los manipuladores puedan lavarse las manos con frecuencia. Así mismo, los lavamanos deben tener dispositivos con solución desinfectante y contar con un sistema de secado de manos desechable (papel toalla o aire caliente); el número de sanitarios debe ser acorde con el número de empleados y estar separados según el género.

Deben existir letreros, ubicados estratégicamente, con mensajes a los manipuladores para que se laven las manos, cada vez que sea necesario.

Debe haber una persona encargada de supervisar que esto se cumpla, quien registrará en archivos el comportamiento de los manipuladores, la existencia de desinfectantes, papel higiénico, papel toalla y otros, al igual que los daños ocurridos en los sanitarios y la periodicidad con que se higieniza el área.

- e. **Protección de los alimentos adulterantes:** La planta debe evitar que se contaminen los productos, materiales para empacar y superficies de contacto, ya sea con agentes físicos, químicos o biológico. Los empaques, materias primas y otros ingredientes deben inspeccionarse a su recibo y almacenarse de forma adecuada, que no permita su contaminación

- f. Rotulación, almacenamiento y uso de sustancias tóxicas en forma adecuada: Este tipo de sustancias deben almacenarse separadas del área de proceso, deben estar debidamente rotuladas y bajo llave. Debe llevarse un registro sobre el uso y manejo de estas sustancias, debe haber un responsable de su despacho. Solo podrán usarse sustancias químicas aprobadas por la Autoridad Sanitaria Competente.
- g. Control de las condiciones de salud de los empleados: Para poder dedicarse a la manipulación de alimentos para la venta se requiere contar con un certificado de buena salud vigente otorgado por un Centro de Salud y con un carnet de capacitación en manipulación de alimentos válido, otorgado por un Centro de Capacitación de Manipuladores de Alimentos aprobado por el Ministerio de Salud.
- Cualquier empleado que padezca alguna enfermedad infecciosa o tenga alguna lesión abierta debe ser retirado del área de proceso hasta que mejore su condición de salud.
- h. Exclusión de las plagas: La empresa debe tener un programa de control de plagas debidamente documentado e implementado con su diagrama de ubicación de trampas o cebos, productos químicos que se utilizan; frecuencia, método de aplicación y otros. Todo debe estar debidamente registrado en archivos y debe haber una persona responsable de que se cumpla.

...

Artículo 3. El párrafo del artículo 4 del reglamento aprobado mediante el Decreto Ejecutivo 352 de 2001 queda así:

...

PARÁGRAFO: La Autoridad Sanitaria Competente podrá exigir a las plantas y establecimientos la inclusión de otros peligros reconocidos internacionalmente, en los sistemas de análisis de peligros y control de puntos críticos (HACCP).

REG

Artículo 4. El párrafo del artículo 6 del reglamento aprobado mediante el Decreto Ejecutivo 352 de 2001 queda así:

...

PARÁGRAFO: La Autoridad Sanitaria Competente podrá exigir a las plantas y establecimientos la inclusión de otros peligros reconocidos internacionalmente, en los sistemas de análisis de peligros y control de puntos críticos (HACCP).

Artículo 5. El párrafo del artículo 8 del reglamento aprobado mediante el Decreto Ejecutivo 352 de 2001 queda así:

...

PARÁGRAFO: La Autoridad Sanitaria Competente podrá exigir a las plantas y establecimientos la inclusión de otros peligros reconocidos internacionalmente, en los sistemas de análisis de peligros y control de punto críticos (HACCP).

Artículo 6. El artículo 10 del reglamento aprobado mediante el Decreto Ejecutivo 352 de 2001 queda así:

ARTÍCULO 10: Los peligros primordiales para productos diversos son:

1. PARA EL AGUA ENVASADA Y EL HIELO:

FÍSICOS	PELIGROS QUÍMICOS	BIOLÓGICOS
Piedras		Bacterias:
Hojas	Hidrocarburos	E. coli
Madera	Plaguicidas	Shigella
Metal	Detergentes	Salmonella
Vidrio	Desinfectantes	Campylobacter
Tierra		Vibrio cólera
Impurezas		Parásitos:
		Criptosporidium
		Giardia
		Uncinaria
		Virus:
		Norwald
		Hepatitis

2. PARA EL AZÚCAR:

FÍSICOS	PELIGROS QUÍMICOS	BIOLÓGICOS
Piedras	Plaguicidas	Estafilococcus aureus
Metales	Metales pesados	Cándida albicans
Hojas	Sulfatos	
Tierra	Sulfitos	
Vidrio		
Madera		

3. PARA LA SAL:

FÍSICOS	PELIGROS QUÍMICOS	BIOLÓGICOS
Madera	Metales pesados	
Vidrio	Plaguicidas	
Metales	Hidrocarburos	
Arena		

4. PARA TORTILLAS DE MAÍZ, EMPANADAS Y HARINA DE TRIGO:

FÍSICOS	PELIGROS QUÍMICOS	BIOLÓGICOS
Fragmentos de piedras	Aflatoxinas	Salmonella
Metales	Plaguicidas	E. coli
Vidrios		Estafilococcus aureus
Maderas		

5. PARA CREMAS Y CEREALES:

FÍSICOS	PELIGROS QUÍMICOS	BIOLÓGICOS
Fragmentos de piedras	Plaguicidas	Bacillus Cereus
Metales	Aflatoxinas	Klebsiella
Vidrio		Staphilococcus aureus
Madera		Enterobacter
Otras impurezas		Salmonella
		Hongos indicadores de Toxinas
		E. Coli

6. PARA FRUTAS Y VEGETALES FRESCOS:

FÍSICOS	PELIGROS QUÍMICOS	BIOLÓGICOS
Fragmentos de piedras	Plaguicidas	Shigella
Metales	Productos utilizados en el lavado de frutas	Salmonella
Tierra		Hepatitis A
Madera		Vibrio colera
Vidrio		Bacilus Cereus
		Clostridium
		Campylobacter
		Listeria monocitogenes
		Staphilococcus aureus
		Parásitos:
		Giardia
		Entameba
		Toxoplasma
		Criptosporidium
		Eimeria
		Cyclosporas
		Cysticercus cellulosae

7. PARA EL PAN:

FÍSICOS	PELIGROS QUÍMICOS	BIOLÓGICOS
Fragmentos de piedras	Aflatoxinas	Salmonella
Metales		Staphilococcus aureus
Vidrios		Bacillus Cereus
Madera		Hongos productores de toxinas

8. PARA BEBIDAS ARTIFICIALES Y SODAS:

FÍSICOS	PELIGROS	
	QUÍMICOS	BIOLÓGICOS
Fragmentos de piedras	Detergentes	E. coli
Vidrio	Plaguicidas	Salmonella
Metales	Desinfectantes	Clostridium
Madera	Colorantes nocivos	Shigella
	Aditivos nocivos	Vibrio cólera
	Preservantes nocivos	
		Virus:
		Hepatitis
		Parásitos:
		Criptosporidium

9. PARA JUGOS Y NÉCTARES:

FÍSICOS	PELIGROS	
	QUÍMICOS	BIOLÓGICOS
Fragmentos de piedras	Detergentes	E. coli
Vidrio	Plaguicidas	Salmonella
Metales	Desinfectantes	Clostridium
Madera	Metales pesados	Shigella
	Colorantes nocivos	
	Aditivos nocivos	
	Preservantes nocivos	Vibrio cólera

10. PARA CONSERVAS, MERMELADAS, JALEAS Y PANELAS:

FÍSICOS	PELIGROS	
	QUÍMICOS	BIOLÓGICOS
Fragmentos de piedras	Hidrocarburo	Clostridium botulinum
Vidrio	Detergentes	
Metales	Desinfectantes	
Madera	Aditivos nocivos	
	Preservantes nocivos	
	Colorantes	

11. PARA MIELES:

FÍSICOS	PELIGROS	
	QUÍMICOS	BIOLÓGICOS
Fragmentos de piedras	CO ₂	Enterobacterias
Vidrio	Alcoholes	E. Coli
Metales	Plaguicidas	Salmonella
Madera	Detergentes	Shigella
	Desinfectantes	

12. PARA VINAGRES:

FÍSICOS	PELIGROS	
	QUÍMICOS	BIOLÓGICOS
Fragmentos de piedras	Arsénico	
Vidrio	Desinfectantes	
Metales	Detergentes	
Madera		

13. PARA PRODUCTOS DE CONFITERÍA, PASTILLAS, CAMELOS, Y BOMBONES:

FÍSICOS	PELIGROS	
	QUÍMICOS	BIOLÓGICOS
Fragmentos de piedras	Hidrocarburo	Clostridium
Vidrio	Grasas	
Metales	Detergente	
Madera	Colorantes nocivos	
	Aditivos nocivos	
	Preservantes nocivos	

14. PARA JARABES Y MELAZAS:

FÍSICOS	PELIGROS	
	QUÍMICOS	BIOLÓGICOS
Fragmentos de piedras	CO ₂	Hongos
Vidrios		Levaduras
Materiales extraños		Clostridium
		Bacillus sp

15. PARA CALDOS Y SOPAS DESHIDRATADAS:

FÍSICOS	PELIGROS	
	QUÍMICOS	BIOLÓGICOS
Fragmentos de piedras	Metales pesados	Bacillus cereus
Vidrios	Detergentes	Salmonella
Materiales extraños	Desinfectantes	E. coli
	Plaguicidas	Clostridium
	Aflatoxinas	

16. PARA ESPECIES Y CONDIMENTOS:

FÍSICOS	PELIGROS	
	QUÍMICOS	BIOLÓGICOS
Fragmentos de piedras	Metales pesados	Bacillus subtilis
Vidrios	Aflatoxinas	Staphilococcus aureus
Materiales extraños		E. coli
Metales		Sulfitus reductores

17. PARA BEBIDAS ESTIMULANTES, CAFÉ, TÉ Y CACAO:

FÍSICOS	PELIGROS	
	QUÍMICOS	BIOLOGICOS
Fragmentos de piedras	Metales pesados	Clostridium
Vidrios		Bacillus subtilis
Materiales extraños		E. coli
Metales		

18. PARA BEBIDAS ALCOHÓLICAS:

FÍSICOS	PELIGROS	
	QUÍMICOS	BIOLOGICOS
Fragmentos de piedras	Metales pesados	Clostridium
Vidrios	Hidroximetilfurfurales	Bacillus subtilis
Materiales extraños		E. coli
Metales		

PARÁGRAFO: La Autoridad Sanitaria Competente podrá exigir a las plantas y establecimientos la inclusión de otros peligros reconocidos internacionalmente, en los sistemas de análisis de peligros y control de puntos críticos.

Artículo 7. El artículo 12 del reglamento aprobado mediante el Decreto Ejecutivo 352 de 2001 queda así:

ARTÍCULO 12: El plan HACCP debe contener un croquis de las salas de proceso, transformación, almacenaje y distribución de los productos, así como el flujograma del proceso, que deberá estar firmado por el propietario, gerente, administrador o representante legal de la empresa.

Artículo 8. Se adiciona el artículo 12 A, al reglamento aprobado mediante el Decreto Ejecutivo 352 de 2001, así:

ARTÍCULO 12-A. Los siete principios del Sistema HACCP son:

1. Identificación de peligros y análisis del riesgo.
2. Determinación de puntos críticos de control.
3. Límites críticos.
4. Monitorización de puntos críticos de control.
5. Medidas correctivas.
6. Registro de información.
7. Verificación.

Artículo 9. El artículo 18 del reglamento aprobado mediante el Decreto Ejecutivo 352 de 2001 queda así:

ARTÍCULO 18: Para la importación a nuestro país de alimentos para consumo humano, las plantas y establecimientos de donde proceden deben contar con un

sistema de aseguramiento de inocuidad que sea similar al Sistema de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos.

Estas plantas y establecimientos deberán estar certificadas por la autoridad sanitaria competente de su país de origen y por la de la República de Panamá, previa inspección *in situ*. Dicha certificación será válida por un año y podrá ser prorrogada por otro año más, siempre y cuando sean satisfactorios los análisis postregistro de los productos procedentes de esas plantas y establecimientos.

Ninguna planta o establecimiento se considerará certificada después de transcurridos dos años de su última inspección *in situ*, aún cuando los resultados postregistro de sus productos fuesen satisfactorios.

ARTÍCULO 10: El artículo 20 del reglamento aprobado mediante el Decreto Ejecutivo 352 de 2001 queda así:

ARTÍCULO 20: El Ministerio de Salud, a través del Departamento de Protección de Alimentos, validará los planes de aseguramiento de la inocuidad de los alimentos de cada planta y establecimiento; además, brindará orientación antes, durante y después de su aplicación. Los gastos que se generen por la aplicación de los planes de aseguramiento de la inocuidad de los alimentos correrán por cuenta de las plantas y establecimientos.

El Departamento de Protección de Alimentos comisionará a los departamentos regionales de Protección de Alimentos la verificación, cuando lo amerite.

Las empresas podrán contar con el servicio de asesores externos del Sistema de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos, los cuales deben tener un certificado de idoneidad expedido por la Autoridad Sanitaria Competente, que tendrá una validez de un (1) año.

PARÁGRAFO: Los sistemas HACCP serán auditados por la Autoridad Sanitaria Competente. Esta auditoría se realizará, como mínimo, una vez al año o cuando la Autoridad Sanitaria Competente lo estime conveniente. El Departamento de Protección de Alimentos establecerá los procedimientos para la auditoría de los sistemas HACCP.

Artículo 11. El artículo 21 del reglamento aprobado mediante el Decreto Ejecutivo 352 de 2001 queda así:

ARTÍCULO 21: Las empresas que se dediquen a realizar servicios de asesorías interna de los sistemas de análisis de peligros y control de puntos críticos, deberán presentar a la Autoridad Sanitaria Competente lo siguiente:

1. Solicitud firmada, a través de un memorial.
2. Organización de la empresa y tipo de actividad que realiza.
3. Los verificadores siguientes:
 - a. Diplomas
 - b. Certificados de idoneidad profesional
 - c. Fotocopia de la cédula de identidad personal
 - d. Comprobación, a través de documentos de haber cursado capacitación en el Sistema de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos.

4. Licencia o permiso de operación, otorgado por el Ministerio de Comercio e Industrias.
5. Si se trata de persona jurídica, certificado del Registro Público, que indique el nombre de su representante legal, su directiva y si la compañía se encuentra vigente.

Artículo 12. El presente Decreto modifica los artículos 1, 2, 10, 12, 18, 20 y 21 así como los párrafos de los artículos 4, 6 y 8, y adiciona el artículo 12-A al reglamento aprobado mediante el Decreto Ejecutivo 352 de 10 de octubre de 2001.

Artículo 13. Este Decreto empezará a regir desde su promulgación.

FUNDAMENTO DE DERECHO: Ley 66 de 10 de noviembre de 1947 y el Decreto Ejecutivo 352 de 10 de octubre de 2001.

Dado en la ciudad de Panamá, a los 31 días del mes de marzo del año dos mil tres.

COMUNIQUESE Y CUMPLASE

MIREYA MOSCOSO
Presidenta de la República

FERNANDO GRACIA GARCIA
Ministro de Salud

MINISTERIO DE GOBIERNO Y JUSTICIA
ORGANO EJECUTIVO
DECRETO EJECUTIVO N° 159
(De 31 de marzo de 2003)

“Por el cual se declara feriado el día 17 de abril de 2003 y se dispone el cierre de las oficinas públicas, nacionales, y municipales, en todo el territorio nacional, con motivo de la Semana Santa”.

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

CONSIDERANDO:

Que el artículo 35 de la Constitución Política de la República, reconoce a la religión católica como la que profesa la mayoría de los panameños.

Que el pueblo panameño participa con veneración durante la Semana Santa, el suceso histórico de la Pasión, Crucifixión y Resurrección de nuestro Señor Jesucristo.

Que el Gobierno Nacional, respeta y reconoce esa tradición cristiana, facilitando las condiciones para que la población panameña, tenga la oportunidad de participar de los ritos religiosos de la Semana Santa.

DECRETA:

ARTICULO 1. Declarar feriado el día 17 de abril de 2003, y se dispone el cierre de las oficinas públicas nacionales y municipales en todo el territorio nacional, con motivo de la Semana Santa: