

REPÚBLICA DE PANAMÁ
ASAMBLEA LEGISLATIVA
LEGISPAN

Tipo de Norma: DECRETO EJECUTIVO

Número: 94

Referencia: N°94

Año: 1997

Fecha(dd-mm-aaaa): 08-04-1997

Título: POR EL CUAL SE ESTABLECEN DISPOSICIONES SOBRE LA VESTIMENTA Y LOS CARNE
PARAMANIPULADORES DE ALIMENTO Y SE CONFORMAN LOS CENTROS DE
CAPACITACION DEMANIPULADORES DE ALIMENTOS.

Dictada por: MINISTERIO DE SALUD

Gaceta Oficial: 23266

Publicada el: 15-04-1997

Rama del Derecho: DER. COMERCIAL

Palabras Claves: Salud, Enfermedades de animales

Páginas: 4

Tamaño en Mb: 0.546

Rollo: 149

Posición: 1187

ARTICULO 214: El presente Reglamento entrará en vigencia una vez sea aprobado mediante Decreto Ejecutivo.

ARTICULO SEGUNDO: Este Decreto regirá a partir de su publicación en la Gaceta Oficial.

Dado en la ciudad de Panamá, a los 8 días del mes de abril de 1997.

COMUNIQUESE Y CUMPLASE

ERNESTO PEREZ BALLADARES
Presidente de la República

AIDA LIBIA MORENO DE RIVERA
Ministra de Salud

DECRETO EJECUTIVO Nº 94
(De 8 de abril de 1997)

"Por el cual se establecen disposiciones sobre la vestimenta y los Carné para Manipuladores de Alimentos y se conforman los Centros de Capacitación de Manipuladores de Alimentos".

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

C O N S I D E R A N D O :

Que es función del Estado velar por la salud de la población;

Que de acuerdo al Código Sanitario están sujetas a control sanitario todas las personas que expenden, conserven o preparen alimentos para el consumo público;

Que es necesario reglamentar la vestimenta y el Carné para Manipuladores de Alimentos, debiéndose realizar una capacitación más adecuada de todas las personas que participan en el expendio, conservación y manipulación de los alimentos;

Que el Carné para Manipuladores de Alimentos tiene un período de duración uniforme, independientemente de la labor que desempeña la persona;

En consecuencia, se

D E C R E T A :

ARTICULO PRIMERO: El Carné de Manipulador de Alimentos constituye un requisito obligatorio para todos los manipuladores de alimentos, incluyendo propietarios, administradores de restaurantes, bares y similares e industrias alimentarias; que es propiedad del manipulador, y por consiguiente, intransferible.

ARTICULO SEGUNDO: Las personas que trabajan en áreas de expendio y manipulación de alimentos deben portar el Carné de Manipulador de Alimento en un lugar visible y presentarlo cuando le sea solicitado por los inspectores de Saneamiento

Ambiental y Control de Alimentos y vigilancia Veterinaria y autoridades de salud competentes. El Carné debe colocarse en el lado izquierdo de la parte superior de la vestimenta del manipulador o expendedor de alimentos.

ARTICULO TERCERO: Las tarjetas pre-impresas para manipuladores de alimentos serán suministradas por la Dirección General de Salud a las distintas regiones de salud del país. Una vez el interesado cumpla con todos los requisitos exigidos, los carné de manipuladores de alimentos serán suministrados por un período de cinco (5) años, debidamente enumerados con el respectivo código que identifique la región y las instalaciones de salud que los expiden.

El mismo deberá contar con la firma del Director Regional de Salud o la autoridad de salud que éste designe.

ARTICULO CUARTO: La entidad de Salud que expida el carné se encuentra obligada a llevar un libro de registro, donde se anotarán numéricamente los Carné de Manipulador de Alimentos expedidos, con identificación de firma, cédula y otros datos del beneficiario.

ARTICULO QUINTO: Los manipuladores de alimentos en general tienen la obligación de realizarse un control de salud anual.

En el caso de establecimientos comerciales será responsabilidad del dueño y/o gerente velar por el cumplimiento de esta norma, conjuntamente con las autoridades de Salud. En el caso de los independientes será responsabilidad del interesado, conjuntamente con las autoridades de Salud.

ARTICULO SEXTO: Los manipuladores de alimentos deben someterse a estos controles de salud en los Centros de Salud en cuya área se encuentre el establecimiento, donde deben reposar los expedientes correspondientes.

ARTICULO SEPTIMO: Los Carné de Manipuladores de Alimentos podrán ser suspendidos y/o retirados exclusivamente por los Inspectores de Saneamiento Ambiental, Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria o por una Autoridad de Salud Pública competente cuando incurran en faltas graves o representativas de las normas de manipulación de alimentos.

Son consideradas faltas graves:

1. No efectuarse el control de salud anual.

2. Ser reincidente en faltas a las normas de manipulación de alimentos.
3. Comprobar enfermedad infecto-contagiosa que se transmita a través de los alimentos y que la persona no se haya curado.

De existir falta grave deberá dejarse constancia por escrito a la persona afectada y remitirse a la Dirección Médica del Centro de Salud correspondiente.

ARTICULO OCTAVO: Los Carné de Manipulador de Alimentos tendrán validez en toda la República de Panamá.

ARTICULO NOVENO: El personal que trabaja en áreas de depósitos fríos y demás debe mantener su Carné de Manipulador de Alimentos vigente, colocado en un área designada por la gerencia.

ARTICULO DECIMO: El personal de carros de reparto de carnes, víveres en general y otros productos, deberán portar su Carné de Manipulador de Alimentos y el mismo debe ser presentado al Inspector de Saneamiento Ambiental en el momento en que se le solicite.

Se exceptúan a los conductores y ayudantes de carros de repartos de alimentos y bebidas herméticamente cerrados.

ARTICULO DECIMO PRIMERO: Los trabajadores de áreas de carnicería, cuarto frío, empaque, refrescos, cafetería, restaurantes, degustadores y demostradores de productos fríos, deberán cumplir los siguientes requisitos:

- a. Usar batas de laboratorio o delantales blancos o de color pastel.
- b. Usar gorras o redecillas para el cabello.
- c. Mantener en todo momento las manos limpias y las uñas cortadas y sin pintar.
- d. No usar pulseras, joyas y adornos en los dedos, uñas, muñecas, antebrazos, orejas y nariz.

ARTICULO DECIMO SEGUNDO: El personal que labora en el área de recibo y de depósito deberá usar gorra sanitaria, pantalón y camiseta o camisa con mangas.

ARTICULO DECIMO TERCERO: El personal de reparto de carnes bovinas, porcinas, aves, pescado y mariscos así como de productos fríos debe usar:

- a. Batas de laboratorio de color blanco.
- b. Gorras sanitarias.
- c. Zapatos cerrados.

ARTICULO DECIMO CUARTO: Conformar los Centros de Capacitación de Manipuladores de Alimentos, adscritos administrativamente a las Regiones de Salud correspondientes, los cuales determinarán las condiciones de trabajo del personal docente de los programas y cursos que se dicten en ellos y cualesquiera otra actividad propia al giro normal de sus actividades. La Dirección General de Salud determinará el contenido general de los cursos y reglamentará su desarrollo a nivel público y privado.

ARTICULO DECIMO QUINTO: Dentro de los objetivos de los Centros de Capacitación de Manipuladores de Alimentos están:

1. Velar que los alimentos no se constituyan en vehículos de transmisión de enfermedades.
2. Elevar el profesionalismo de los manipuladores de alimentos.
3. Garantizar que los manipuladores de alimentos estén debidamente capacitados en todos los procesos de la manipulación de alimentos.
4. Divulgar conocimientos básicos en higiene de alimentos.

ARTICULO DECIMO SEXTO: En el aspecto financiero cada Región de Salud del país procurará que los Centros de Manipuladores de Alimentos manejen sus propios recursos a fin de garantizar la continuidad de los programas docentes.

ARTICULO DECIMO SEPTIMO: Las infracciones al presente Decreto serán conocidas y sancionadas de acuerdo al Código Sanitario.

ARTICULO DECIMO OCTAVO: Este Decreto deroga todas aquellas disposiciones que le sean contrarias y regirá a partir de su promulgación.

Dado en la ciudad de Panamá, a los 8 días del mes de abril de mil novecientos noventa y siete (1997).

COMUNIQUESE Y CUMPLASE

ERNESTO PEREZ BALLADARES
Presidente de la República

AIDA LIBIA MORENO DE RIVERA
Ministra de Salud