

**REPÚBLICA DE PANAMÁ**  
**MINISTERIO DE SALUD**

**DECRETO EJECUTIVO No. 270**  
(De 15 de Marzo de 2013)



Que establece las Normas de Vigilancia Sanitaria para la reutilización del Aceite Vegetal, en cualquier establecimiento de interés sanitario.

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

**CONSIDERANDO:**

Que la Constitución Política de la República de Panamá, señala que en materia de salud, le corresponde al Estado desarrollar una política nacional de alimentación y nutrición que asegure un óptimo estado nutricional para toda la población;

Que al Ministerio de Salud le corresponde velar por la salud de la población y ejercer el control de 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 la utilización o reutilización del aceite vegetal en diversos procesos de cocción, como alimentos o materia prima que sirvan de base a la producción de alimentos para animales, en particular animales de consumo humano, representa un alto riesgo a la salud de la población consumidora;

Que los estudios han demostrado que durante el proceso de cocción, aparecen ácidos grasos trans, los cuales reducen el contenido del colesterol benigno en sangre y aumentan los niveles de colesterol maligno, situación que incrementa el riesgo de enfermedades cardiovasculares, coronarias cardíacas y cerebro vasculares;

Que durante el tratamiento de las grasas a altas temperaturas, se producen sustancias tóxicas y cancerígenas comprobadas, que son bio-acumulables en los tejidos grasos animales o humanos y se convierten en sustancias peligrosas para la salud de la población consumidora;

Que adicionalmente, uno de los graves problemas de estos compuestos es que al ser liposolubles y no biodegradables, se acumulan en los tejidos, por lo que el consumo prolongado de los mismos, aún a bajos niveles, es perjudicial para el organismo;

Que además de los daños producidos a la salud de la población, los aceites vegetales usados causan o producen alteraciones o desequilibrios al medio ambiente, por lo que no debe ser vertido a la red de alcantarillado por sus efectos deletéreos sobre el sistema de conducción y tratamiento de aguas residuales;

Que cualquier vertimiento directo o indirecto de aceites vegetales usados al ambiente, ya sea marítimo, acuático o terrestre ocasiona graves alteraciones en los ecosistemas;

Que en su defecto, el aceite vegetal usado puede destinarse para la preparación de biodiesel, combustible ecológico o para otros usos industriales no alimentarios.

**DECRETA:**

**Artículo 1.** Establecer en el presente Decreto Ejecutivo las normas de vigilancia sanitaria para la reutilización del aceite vegetal, en cualquier establecimiento de interés sanitario.



**Artículo 2.** Para efectos del presente Decreto Ejecutivo, se tendrán las siguientes definiciones:

1. **Aceites vegetales usados:** Aceite que ha sido utilizado en la elaboración o preparación de alimentos y que, por su uso, no está en concordancia con las características establecidas en la Resolución 174 de 25 de abril de 2005, emitida por el Ministerio de Comercio e Industrias, que adopta la Guía Técnica DGNTI-COPANIT 1-2005.
2. **Ácidos grasos trans:** Ácidos grasos no saturados que toman una estructura alterna de grupos iguales, perjudiciales para la salud humana.
3. **Autoridad local de salud:** Corresponde a los directores de los centros, sub-centros o policentros de salud del Ministerio de Salud.
4. **Autoridad regional de salud:** Corresponde a los directores regionales de salud del Ministerio de Salud.
5. **Autoridad nacional o central de salud:** Corresponde al Director General de Salud Pública.
6. **Buenas prácticas de manufactura:** Principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.
7. **Características organolépticas:** Atributos de los alimentos que se detectan por medio de los sentidos. Las propiedades de los aceites que pueden ser detectados en forma sensorial, tales como olor, sabor, color, sólidos en suspensión y formación de espuma y humos, de acuerdo a la norma COPANIT vigente.
8. **Componentes polares:** Sustancias presentes en los aceites 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.
9. **Porcentaje máximo permisible:** Porcentaje sobre el cual el aceite vegetal no es adecuado para el consumo humano.

**Artículo 3.** 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.

**Artículo 4.** Se prohíbe que los aceites vegetales usados, sean reutilizados o comercializados para la elaboración y expendio de alimentos para consumo humano.

**Artículo 5.** Quedan sujetos a las disposiciones del presente Decreto Ejecutivo, las personas naturales o jurídicas, en todo el territorio nacional, que utilicen, preparen o expendan alimentos de consumo público, con aceite vegetal 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, embarcaciones marítimas y demás establecimientos de interés sanitario que provean alimentos de consumo público.

**Artículo 6.** Los funcionarios de Protección de Alimentos y Saneamiento Ambiental del Ministerio de Salud del nivel local son responsables en primera instancia de la fiscalización y verificación de las características organolépticas y químicas de los aceites vegetales usados, mediante la aplicación de cintas reactivas que indiquen las condiciones reales del producto, sin perjuicio de la existencia de otros actores coadyuvantes, en el ejercicio de sus funciones. En caso de superar los límites máximo permisibles de grasa libres (3%) se deberá verificar el contenido de componentes polares, lo cual no debe superar el 24%, de lo contrario deberá ser descartado.

**Artículo 7.** El aceite vegetal usado, sólo puede ser reutilizado en la fabricación o elaboración de biodiesel, jabones industriales u otro uso industrial no alimentario.

**Artículo 8.** Los establecimientos de elaboración y expendio de alimentos deberán mantener un registro, basado en la factura de compra, de la cantidad de aceite vegetal adquirido en la semana. De igual manera, tendrán un registro de la cantidad de aceite vegetal usado no reutilizable para su descarte.

**Artículo 9.** Los establecimientos de elaboración y expendio de alimentos deberán remitir, mensualmente, a la autoridad local de salud que le corresponda, informe del volumen descartado de aceite vegetal no reutilizable y la o las persona(s) natural(es) o jurídica(s) que lo(s) recolecta(n). Adicionalmente, las personas naturales o jurídicas que recolectan el aceite vegetal usado en los establecimientos de elaboración y expendio de alimentos, deberán remitir mensualmente, o sea, en los primeros quince (15) días del mes siguiente, un informe del material recolectado a las autoridades locales de salud.

**Artículo 10.** Las personas naturales o jurídicas dedicadas a la recolección de aceite vegetal usado no reutilizable deberán presentar a la autoridad de salud, la técnica de disposición final o señalar la utilización del aceite recogido. Los establecimientos de elaboración y expendio de alimentos deberán contar con copia del permiso sanitario de operación de las personas naturales o jurídicas encargadas de la recolección del aceite, así como de la constancia de la cantidad retirada en cada ocasión que esto suceda. El personal de salud solicitará estos documentos a fin de constatar el cumplimiento de la norma.

**Artículo 11.** Una vez descartado el aceite vegetal usado, el mismo debe ser colocado en bidones de material inerte, preferiblemente plástico no transparente. Estos recipientes deben estar colocados en un área destinada para tal fin, de acceso restringido y con características de higiene y aseo.

**Artículo 12.** Los funcionarios del Ministerio de Salud tienen acceso expedito a los establecimientos donde se preparan o expendan alimentos para consumo humano, previa identificación, con el fin de realizar la inspección y verificar el estado sanitario de los aceites vegetales que se utilicen, y por ende los administradores, encargados o responsables de tales establecimientos no deben obstaculizar sus labores.

En caso de sospecha de un posible riesgo sanitario, el funcionario de salud tomará las muestras para establecer la calidad y estado sanitario de los aceites usados. Los costos de los análisis de laboratorio de la muestra tomada, serán cubiertos por el dueño del establecimiento.

**Artículo 13.** Cuando se compruebe la existencia de materias primas, ingredientes, aditivos no permitidos o material destinado a estar en contacto con los aceites presuntamente alterados, se procederá a su retención y disposición final según proceda, a fin de suspender la utilización, comercialización y consumo de dichos aceites, sin perjuicio de la aplicación de las sanciones sanitarias que correspondan.

**Artículo 14.** Queda prohibido descargar los aceites vegetales usados y/o reutilizados en el suelo, en los sistemas de alcantarillado sanitario, pluviales y/o cualquier cuerpo de agua superficial o subterránea o marítimo.

**Artículo 15.** A efectos de la comprobación científica de la normativa sanitaria vigente y demás parámetros establecidos, se reconoce al Laboratorio Central de Referencia en Salud Pública del Ministerio de Salud, como la entidad principal en materia de análisis en el control sanitario de los alimentos y bebidas y, en su defecto, a aquellos laboratorios de referencia autorizados para tal efecto. Los costos que ocasionen dichos análisis serán sufragados por los establecimientos comerciales o empresas correspondientes y los informes deberán ser remitidos a la autoridad de salud local del área en donde se encuentren ubicados.

**Artículo 16.** El Ministerio de Salud, a solicitud de parte interesada, facilitará la información relacionada con la vigilancia sanitaria de los aceites vegetales usados.

Ministerio de Salud

Decreto Ejecutivo No. 270 De 11 de Mayo de 2013

Que establece las Normas de Vigilancia Sanitaria para la reutilización del Aceite Vegetal, en cualquier establecimiento de interés sanitario.

Página 3 de 4



**Artículo 17.** El Ministerio de Salud, por conducto de la Dirección General de Salud Pública, creará un Comité Técnico Interinstitucional para la Educación, Divulgación y Promoción del Manejo Responsable del Aceite Vegetal Usado (AVU), con representantes de las entidades involucradas en el tema.

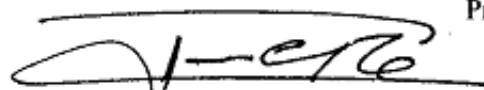
**Artículo 18.** Cualquier infracción a las normas contempladas en el presente Decreto Ejecutivo se sancionará, de conformidad con el procedimiento sanitario-administrativo, consignado en la Ley 66 de 1947, modificada por la Ley 40 de 2006.

**Artículo 19.** El presente Decreto Ejecutivo empezará a regir a partir de los treinta (30) días siguientes a su promulgación y deroga el Decreto Ejecutivo 110 de 25 de marzo de 2004.

**COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE.**

Dado en la ciudad de Panamá, a los N días del mes de Marzo del año dos mil trece (2013).

  
**RICARDO MARTINELLI B.**  
Presidente de la República

  
**JAVIER DÍAZ**  
Ministro de Salud



15 MAR