

**ANSELMO GUERRA M.**

**Secretario General**

REPÚBLICA DE PANAMÁ  
AUTORIDAD PANAMEÑA DE SEGURIDAD DE ALIMENTOS  
RESUELTO AUPSA - DINAN-360-2007

(De 25 de Septiembre de 2007)

**"Por medio del cual se emite el Requisito Sanitario para la importación de Pargos refrigerados o congelados, para el consumo humano."**

**EL DIRECTOR NACIONAL DE NORMAS PARA LA IMPORTACIÓN DE ALIMENTOS,  
en uso de sus facultades legales  
CONSIDERANDO:**

Que el Decreto Ley 11 de 22 de febrero de 2006 crea la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos, como entidad rectora del Estado para asegurar el cumplimiento y aplicación de las leyes y reglamentos en materia de seguridad de introducción de alimentos al territorio nacional, bajo criterios estrictamente científicos y técnicos.

Que la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos tiene como objetivo principal proteger la salud humana, animal y el patrimonio vegetal del país, mediante la aplicación de las medidas sanitarias relacionadas a la introducción de alimentos al territorio nacional.

Que el artículo 38, numeral 1 del Decreto Ley 11 de 22 de febrero de 2006 dicta que es función de la Dirección Nacional de Normas para la Importación de Alimentos, emitir los requisitos sanitarios que deben cumplir los alimentos para su introducción al territorio nacional: en el almacenaje en zonas libres, zona procesadora, importación, tránsito y/o trasbordo.

Que la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos ha considerado pertinente la emisión de los requisitos, con el fin de complementar los aspectos sanitarios para la importación de Pargos refrigerados o congelados, para el consumo humano.

Que el país, zona, región o compartimiento, ha sido reconocido como elegible por la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos, o en su defecto reconoce la elegibilidad otorgada por la Dirección Nacional de Salud Animal del Ministerio de Desarrollo Agropecuario, en base al Artículo 77 del decreto ley 11 de 22 de febrero de 2006.

Que este alimento ha sido procesado en plantas autorizadas por la autoridad oficial competente del país exportador y aprobadas por la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos, o en su defecto reconoce la aprobación de la plantas realizada por la Dirección Nacional de Salud Animal del Ministerio de Desarrollo Agropecuario y por el Departamento de Protección de Alimentos del Ministerio de Salud, en base al Artículo 77 del Decreto Ley 11 de 22 de febrero de 2006.

Que el incumplimiento de las buenas prácticas de manufactura de estos alimentos puede ocasionar la aparición de contaminantes biológicos, químicos o físicos que puedan afectar la salud de los consumidores. Y es responsabilidad de la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos, verificar que estos contaminantes no sobrepasen los niveles adecuados de protección de la salud humana y animal.

Que la Dirección Nacional de Normas para la Importación de Alimentos, fundamentó la evaluación de riesgo, en la revisión y análisis de las características intrínsecas de cada producto alimenticio, su uso presunto, y los antecedentes de comercialización a nivel nacional e internacional, contemplando los reportes de peligros de los alimentos descritos.

Que los requisitos sanitarios para los alimentos descritos en este resuelto garantizan el nivel adecuado de protección sanitaria y la disminución de los riesgos.

Que luego de las consideraciones antes expuestas,

RESUELVE:

Artículo 1: Emitir los Requisitos Sanitarios para la Importación de Pargos refrigerados o congelados, para el consumo humano, descritos en las siguientes fracciones del Arancel Nacional de Importación:

Fracción Arancelaria	Descripción del producto alimenticio
0302.69.00	Los demás pescados frescos o refrigerados, excepto los hígados, huevas y lechas, n.e.e.p.
0303.79.00	Otros pescados congelados, excepto los hígados, huevas y lechas.

Artículo 2: El importador está obligado a informar a la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos, a través del Formulario de notificación de importación, manualmente o vía electrónica, con un mínimo de tiempo de 48 horas previo a la llegada del producto al punto de ingreso.

Artículo 3: Los Pargos refrigerados o congelados, para el consumo humano, deben estar amparadas por un certificado sanitario, expedido por la autoridad sanitaria del país exportador, en el que se haga constar el cumplimiento de los siguientes requisitos:

Que:

1. Procede de países, zonas y compartimentos libres de enfermedades infectocontagiosas, que afecten a estas especies; el o los establecimientos de donde procede la mercancía, están oficialmente autorizados para la exportación de productos acuícola, por el país exportador y aprobado por la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos.
2. En el o los países, zonas y compartimentos de origen y/o de procedencia, no se han reportado, durante el año previo a la fecha de embarque, casos de:
3. Estos Pargos refrigerados o congelados, para el consumo humano, han sido procesadas con los principios de aseguramiento de la calidad basado en el sistema HACCP, según el CODIGO SANITARIO PARA LOS ANIMALES ACUATICOS DE LA OIE y el CODEX ALIMENTARIUS DE FAO/OMS.
4. Estos Pargos refrigerados o congelados, para el consumo humano, han sido procesadas en un establecimiento autorizado para la exportación por el país exportador y debe proceder de plantas aprobadas por la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos, o en su defecto reconoce la aprobación de la planta realizada por la Dirección Nacional de Salud Animal del Ministerio de Desarrollo Agropecuario y por el Departamento de Protección de Alimentos del Ministerio de Salud, en base al Artículo 77 del Decreto Ley 11 de 22 de febrero de 2006.
5. Estos alimentos han sido empacados en cajas nuevas o recipientes sellados a prueba de goteo según sea el caso, en las que aparece claramente escrita, la identificación del establecimiento donde fueron producida, el número de autorización otorgado por la autoridad competente además, del número del lote y fecha de cosecha, y que fueron acondicionados para su transporte en recipientes que impidan la salida y dispersión de aguas residuales u otras materias contaminantes.
6. Los contenedores y los vehículos termo refrigerados, han sido precintados (marchamados, flejados) y sellados de manera que dichos sellos solo puedan ser retirados por las autoridades sanitarias respectivas, del país de tránsito y/o destino.

Artículo 4: Además del certificado sanitario, los embarques de Pargos refrigerados o congelados, para el consumo humano, deberán estar amparados con la siguiente documentación comprobatoria, en cada envío:

- a) Copia del formulario de notificación.
- b) Certificado de origen del producto.
- c) Copia de factura comercial del producto.
- d) Pre-declaración de aduanas.

Artículo 5: La Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos se reserva el derecho de tomar las muestras requeridas, por contenedor o embarque o en cualquier punto de la cadena alimentaria, para el análisis y determinación de aditivos o contaminantes, residuos tóxicos, u otros análisis microbiológicos, histopatológicos y/o parasitológicos, según sea el caso.

Artículo 6: Estos requisitos son exclusivos para la importación de Pargos refrigerados o congelados, para el consumo humano, no obstante no exime del cumplimiento de las normas nacionales para su comercialización en el territorio nacional.

Artículo 7: El presente Resuelto empezará a regir a partir de su firma y deberá ser publicado inmediatamente en la Gaceta Oficial.

**FUNDAMENTO DE DERECHO: Decreto Ley 11 de 22 de febrero de 2006.**

Ley 23 de 15 de julio de 1997.

**COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE.**

HUMBERTO A. BERMÚDEZ R.

Director Nacional de Normas

para la Importación de Alimentos

**ANSELMO GUERRA M.**

**Secretario General**

REPÚBLICA DE PANAMÁ

AUTORIDAD PANAMEÑA DE SEGURIDAD DE ALIMENTOS

RESUELTO AUPSA - DINAN-361- 2007

(De 25 de Septiembre de 2007)

**"Por medio del cual se emite el Requisito Sanitario para la importación de Tilapias refrigeradas o congeladas, para el consumo humano."**

**EL DIRECTOR NACIONAL DE NORMAS PARA LA IMPORTACIÓN DE ALIMENTOS,**

**en uso de sus facultades legales**

**CONSIDERANDO:**

Que el Decreto Ley 11 de 22 de febrero de 2006 crea la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos, como entidad rectora del Estado para asegurar el cumplimiento y aplicación de las leyes y reglamentos en materia de seguridad de introducción de alimentos al territorio nacional, bajo criterios estrictamente científicos y técnicos.

Que la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos tiene como objetivo principal proteger la salud humana, animal y el patrimonio vegetal del país, mediante la aplicación de las medidas sanitarias relacionadas a la introducción de alimentos al territorio nacional.

Que el artículo 38, numeral 1 del Decreto Ley 11 de 22 de febrero de 2006 dicta que es función de la Dirección Nacional de Normas para la Importación de Alimentos, emitir los requisitos sanitarios que deben cumplir los alimentos para su introducción al territorio nacional: en el almacenaje en zonas libres, zona procesadora, importación, tránsito y/o trasbordo.

Que la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos ha considerado pertinente la emisión de los requisitos, con el fin de complementar los aspectos sanitarios para la importación de Tilapias refrigeradas o congeladas, para el consumo humano.

Que el país, zona, región o compartimiento, ha sido reconocido como elegible por la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos, o en su defecto reconoce la elegibilidad otorgada por la Dirección Nacional de Salud Animal del Ministerio de Desarrollo Agropecuario, en base al Artículo 77 del decreto ley 11 de 22 de febrero de 2006.

Que este alimento ha sido procesado en plantas autorizadas por la autoridad oficial competente del país exportador y aprobadas por la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos, o en su defecto reconoce la aprobación de la plantas realizada por la Dirección Nacional de Salud Animal del Ministerio de Desarrollo Agropecuario y por el Departamento de Protección de Alimentos del Ministerio de Salud, en base al Artículo 77 del Decreto Ley 11 de 22 de febrero de 2006.

Que el incumplimiento de las buenas prácticas de manufactura de estos alimentos puede ocasionar la aparición de contaminantes biológicos, químicos o físicos que puedan afectar la salud de los consumidores. Y es responsabilidad de la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos, verificar que estos contaminantes no sobrepasen los niveles adecuados