

REPÚBLICA DE PANAMÁ
MINISTERIO DE SALUD

DECRETO EJECUTIVO No. 8
De 26 de Febrero de 2026



Que reglamenta la Ley 430 de 25 de abril de 2024, que crea la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria y dicta otras disposiciones.

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

CONSIDERANDO:

Que el artículo 109 de la Constitución Política de Panamá, establece que es función esencial del Estado velar por la salud de la población de la República y que 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 esta como el completo bienestar físico, mental y social;

Que mediante el Decreto de Gabinete 1 de 15 de enero de 1969, se crea el Ministerio de Salud, se determina la estructura orgánica y se establecen las normas de integración y coordinación de las instituciones del sector salud y dentro de sus competencias le corresponde la determinación y conducción de la política de salud del Gobierno en el país;

Que de conformidad con el Decreto No. 75 de 27 de febrero de 1969, al Ministerio de Salud le corresponde mantener actualizada la legislación que regula las actividades del sector salud y las relaciones inter e intrainstitucionales;

Que la Ley 430 de 25 de abril de 2024, crea la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria y dicta otras disposiciones;

Que es función esencial del Ministerio de Salud, velar por el estricto cumplimiento de las medidas sanitarias adecuadas para garantizar la inocuidad de los productos alimenticios, destinados al consumo humano tanto para la comercialización nacional como para la exportación;

DECRETA:

CAPÍTULO I
Disposiciones generales

Artículo 1. El presente Decreto Ejecutivo reglamenta la Ley 430 de 25 de abril de 2024, que crea la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, regula la prevención y control de los riesgos relacionados con la inocuidad e idoneidad de los alimentos, así como de las zoonosis y dicta otras disposiciones.

Artículo 2. Definiciones. Para los efectos del presente Decreto Ejecutivo, los siguientes términos se entenderán así:

1. **Alimento:** Es toda sustancia procesada, semi procesada o no procesada que se destina para la ingesta humana, incluidas las bebidas, goma de mascar y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la elaboración, preparación o tratamiento del mismo, pero no incluye los cosméticos, el tabaco ni los productos que se utilizan como medicamentos.
2. **Alimento adulterado:** Es aquel que ha sido modificado, alterando sus características por la extracción o sustitución de alguno de sus componentes.
3. **Alimentos semi procesados:** Son los que han sido sometido a un proceso tecnológico adecuado para su conservación y que requieren de un tratamiento previo a su consumo ulterior.



4. **Alimentos no Procesados:** Son los que no han sufrido modificaciones de origen físico, químico o biológico, salvo las indicadas por razones de higiene o por la separación de parte no comestible.
5. **Alimentos no procesados, frutas y hortalizas frescos:** Son los productos crudos que no han sufrido modificaciones en su estructura, solamente sometidos a tratamientos de mínimo proceso que no impliquen cambios físicos, químicos o biológicos que afecten la naturaleza del producto.
6. **Agrupación de productos alimenticios:** Permite incluir grupos de hasta diez (10) productos máximos por registro sanitario, que posean diferentes presentaciones en cuanto a forma, cantidad y peso, incluidos los alimentos artesanales.
7. **Autoridad sanitaria competente:** Autoridad nombrada o reconocida por el gobierno, con fines de reglamentación, inspección, autorizaciones certificación y sanción en materia de protección de la salud pública, inocuidad y zoonosis. El Ministerio de Salud a través de la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria.
8. **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):** Son las condiciones de infraestructura y procedimientos establecidos para todos los procesos de producción y control de alimentos, bebidas y productos afines, con el objeto de garantizar la calidad e inocuidad de dichos productos y evitar se adulteren por contaminación biológica, química o física.
9. **Centros de rehabilitación de animales:** Instituciones dedicadas a cuidar, conservar animales silvestres heridos, enfermos o huérfanos fuera de su ámbito natural; mediante la recuperación sanitaria, física, psíquica y conductual que pueden o no ser liberados posteriormente a su entorno.
10. **Certificado de Registro Sanitario:** Documento emitido por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria que acredita la inscripción de un producto alimenticio o producto higiénico, con una identificación numérica.
11. **Certificado de Libre Venta:** Documento emitido por la autoridad competente, la cual certifica que un producto alimenticio, materias primas determinadas o productos higiénicos cumplen con las disposiciones legales, por lo que se comercializan y consumen libremente, sin restricción alguna en el país de origen.
12. **Certificación de Planta:** Es la autorización sanitaria emitida por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria del Ministerio de Salud, que indica que la planta de procesamiento que elabora productos de consumo humano cumple con la normativa nacional, en los temas referentes al aseguramiento de calidad y del Plan del Sistema de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos (HACCP).
13. **Certificado Sanitario de Exportación:** Documento oficial emitido por la autoridad sanitaria competente de un país, que certifica que el producto cumple con las normativas sanitarias establecidas y que es apto para consumo humano.
14. **Coadyuvantes:** Son sustancias que no se consumen como ingredientes alimenticios por sí mismas, pero que se usan intencionadamente en la elaboración de alimentos para lograr un propósito tecnológico específico durante el procesamiento su función es mejorar la eficacia o el proceso de fabricación y puede dejar residuo o derivados inevitables en el producto final.
15. **Colección privada de animales:** Se refiere a la propiedad personal de animales, incluyendo tanto mascotas como especies exóticas, que pueden ser criadas o mantenidas en un entorno doméstico o entidad privada.



16. **Constancia de Inspección Sanitaria:** Es el documento que acredita que un establecimiento de interés sanitario cumple con los requisitos sanitarios para el desarrollo de la actividad.
17. **Consultorio Veterinario:** Establecimiento donde se brinda atención clínica a las mascotas sin hospitalización ni hospedaje.
18. **Declaración de propiedades:** Cualquier afirmación que sugiera o implique que un alimento tiene cualidades especiales por su origen, propiedades nutritivas, naturaleza, elaboración, composición u otra cualidad cualquiera.
19. **Establecimiento:** Es una unidad productora de bienes o servicios, la cual desarrolla una o más actividades de carácter económico o social, bajo la responsabilidad de un operador de empresa, en un lugar, local o conjunto de locales conexos situados en un área geográfica determinada.
20. **Embarcación pesquera:** Objetos móviles flotantes de cualquier tipo y tamaño que, en aguas dulces, salobres o marinas, se utilizan para la captura, transporte, desembarque, conservación o procesamiento de pescado, mariscos u otros animales acuáticos.
21. **Envase:** Cualquier recipiente que contiene alimentos para su entrega como un producto único, que los cubre total o parcialmente, y que incluye los embalajes y envoltura.
22. **Estabilidad:** Capacidad de un producto alimenticio para mantener sus propiedades originales tales como sabor, aroma, color, textura y valor nutricional a lo largo del tiempo hasta que es consumido, lo cual es crucial para su calidad e inocuidad.
23. **Estudio de estabilidad:** Evaluación técnica que se realiza para determinar el tiempo en que un alimento mantiene sus características físicas, químicas, microbiológicas, sensoriales y nutricionales dentro de límites aceptables, bajo ciertas condiciones de almacenamiento, lo que permite establecer la vida útil del producto.
24. **Etiqueta:** Es la información que se encuentra en los envases de los productos alimenticios y es crucial para que los consumidores puedan tomar decisiones informadas sobre lo que compran y consumen. Esta información incluye datos como ingredientes, valor nutricional, fecha de caducidad, instrucciones de uso y origen del producto, fabricante y su dirección.
25. **Etiqueta complementaria:** Aquella que sustituye a la etiqueta de origen, cuando ésta se declara en un idioma diferente al español, o bien complementa la información no incluida en la etiqueta de origen presentada en idioma español.
26. **Ficha Técnica:** Documento que detalla todas las características y propiedades de un producto alimenticio, incluyendo su composición, valor nutricional, instrucciones de almacenamiento y otros aspectos relevantes. Es esencial para empresas, consumidores y autoridades sanitarias, ya que proporciona información crucial para la toma de decisiones y garantiza la transparencia en la comercialización de alimentos.
27. **Fórmula Quali-Cuantitativa:** Descripción completa de la composición, incluyendo ingredientes y aditivos de un alimento, que especifica las cantidades de cada uno de ellos, emitida por el fabricante. Se refiere al proceso de combinar ingredientes en proporciones específicas para crear un producto alimenticio con características nutricionales, sensoriales y funcionales deseadas. Es un proceso estandarizado que asegura la calidad, inocuidad y sabor del producto final.
28. **Idoneidad de los alimentos:** Es la garantía de que los alimentos son aptos para el consumo humano, de acuerdo con el uso al que se destinan.
29. **Inspector Oficial:** Profesional asignado por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria para verificar que los establecimientos sanitarios, los productos alimenticios e higiénicos cumplan con las normas de inocuidad e higiene.



30. **Licencia Sanitaria de Funcionamiento:** Es la autorización sanitaria emitida por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria del Ministerio de Salud, que indica que los establecimientos de producción, preparación, almacenamiento, comercialización, expendio, consumo, bodegas de alimentos y/o de productos higiénicos, establecimientos de interés zoonosanitario, cumplen con las normativas sanitarias.
31. **Lote:** Código alfanumérico único asignado a un conjunto de productos fabricados bajo las mismas condiciones, permitiendo su identificación y trazabilidad a lo largo de la cadena de suministro y que facilita el seguimiento del producto desde la fabricación hasta la venta, ayudando a controlar la calidad, identificar defectos y gestionar el inventario de manera eficiente.
32. **Muestra:** Conjunto formado por uno o más elementos (o parte de un producto) seleccionados por distintos medios en una población (o en una cantidad importante de producto) que se selecciona y se analiza para verificar su calidad e inocuidad.
33. **Nombre de fantasía:** Es la denominación específica de carácter opcional que complementa la marca de un producto, a fin de su identificación comercial, siempre y cuando no induzca a error o engaño al consumidor y en ningún momento deberá sustituir la denominación real del producto.
34. **Notificación de importación:** Aviso previo obligatorio realizado por el importador, mediante formulario electrónico de la plataforma del Sistema Integrado de Trámites, en el cual informa sobre la importación de alimentos al país.
35. **Perro de asistencia o servicio:** Es el entrenado para trabajar o realizar tareas en beneficio de una persona con discapacidad u otra condición médica.
36. **Programa de muestreo:** Procedimiento que establece como seleccionar, extraer, conservar, transportar y preparar las muestras para evaluar sus características; además, establece el tamaño de las muestras y el criterio de evaluación para verificar la calidad de la materia prima, de los alimentos, así como la composición o inocuidad de estos.
37. **Productos Alimenticios Diversos:** Todo alimento que no está considerado dentro de las agrupaciones de productos pesqueros, cárnicos o lácteos.
38. **Reexportación:** Es la exportación de bienes extranjeros en el mismo estado en el cual fueron importados con anterioridad.
39. **Requisitos:** Son los criterios establecidos por las autoridades competentes en relación con el comercio de productos alimenticios, que regulan la protección de la salud pública, la protección de los consumidores y las condiciones para unas prácticas comerciales leales.
40. **Retención:** Retener un producto alimenticio o higiénico, ya sea que se encuentre en puntos de ingreso, bodegas, lugares de expendio y distribución por incumplimiento de las normas sanitarias nacionales y de referencia.
41. **Retiro de alimentos:** Medida sanitaria por parte de la autoridad competente o acción voluntaria que realizan los fabricantes, distribuidores o proveedores para retirar de la venta, distribución o consumo, productos que no cumplen con la normativa vigente y/o puedan afectar la salud de los consumidores.
42. **Riesgo para la salud:** Probabilidad de un efecto nocivo para la salud y de la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros presentes en los alimentos.
43. **Riesgo alto en inocuidad alimentaria:** Alta probabilidad de ocurrencia o consecuencias graves para la salud



- 44. Riesgo bajo en inocuidad alimentaria:** Baja probabilidad o consecuencias leves para la salud.
- 45. Sistema Integrado de Trámite (SIT):** Plataforma tecnológica cuya finalidad es realizar los trámites de importación, exportación y registro sanitario de alimentos.
- 46. Suplemento Alimenticio:** Cualquier producto que se ingiere y está destinado a aumentar la ingesta dietética normal, complementarla o suplir algún componente, no a tratar enfermedades. Pueden contener vitaminas, minerales, hierbas, aminoácidos y otros nutrientes.
- 47. Titular de registro para productos alimenticios:** Persona natural o jurídica que posee los derechos de un registro sanitario de un producto nacional o importado.
- 48. Vida útil:** Tiempo que transcurre desde la producción o envasado del alimento hasta el punto en el que pierde sus propiedades microbiológicas, fisicoquímicas y organolépticas.

Artículo 3. Toda la documentación que se requiera para trámites de alimentos en la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria debe ser presentada de manera digital en el Sistema Integrado de Trámites.

CAPÍTULO II

Proceso para la obtención del Registro Sanitario de Alimentos y Productos Higiénicos

Artículo 4. Para la obtención de un registro sanitario de alimentos nacionales e importados, debe cumplirse con las normas nacionales y presentar información clara, fehaciente y fidedigna, solicitada en el Sistema Integrado de Trámites (SIT), así como la documentación vigente requerida para los fines de control sanitario oficial.

Artículo 5. Toda documentación digitalizada podrá ser cotejada contra sus originales y deberá presentarse en forma completa, que permita verificar sus membretes y sellos, de forma legible, sin tachones, borrones ni distorsiones.

Artículo 6. En caso de no contar con normativa nacional específica para el producto alimenticio, se utilizarán las normas de referencias como el *Codex Alimentarius*, FDA, Unión Europea u otra normativa internacional reconocida.

Artículo 7. La vigencia del registro sanitario de alimentos de producción industrial, artesanal, nacional e importado será de cinco años, a partir de su fecha de emisión y prorrogable por iguales períodos.

Artículo 8. Para la obtención de un registro sanitario de productos higiénicos importados, debe cumplirse con las normas nacionales y presentar información clara, fehaciente y fidedigna solicitada, así como la documentación vigente requerida para los fines de control sanitario oficial de forma física en la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria hasta que se disponga de una plataforma tecnológica para este trámite.

Artículo 9. La vigencia del registro o inscripción sanitaria de productos higiénicos será de cinco años, contados a partir de su otorgamiento. Para el registro o inscripción sanitaria de los productos higiénicos deberán cumplir con lo establecido en el Reglamento Técnico Centroamericano de Productos Higiénicos y en la normativa sanitaria nacional vigente.

Artículo 10. En el caso de los alimentos importados, el titular del registro sanitario, fabricante, importador y/o distribuidor tiene la responsabilidad del cumplimiento de las normas establecidas por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, así como también por los efectos adversos sobre la salud individual o colectiva de la población consumidora, causado por la ingesta de sus productos alimenticios registrados.



SECCIÓN I

Registro sanitario de alimentos para consumo humano de producción industrial nacional e importado

Artículo 11. La solicitud para la inscripción del registro sanitario de alimentos para consumo humano de producción industrial nacional, la realizará el fabricante o quien este designe, mediante poder y/o autorización, debidamente notariada para el trámite correspondiente ante el Sistema Integrado de Trámites, a través del formulario electrónico, en formato de declaración jurada, cumpliendo los siguientes requisitos solicitados en la plataforma:

1. Nombre y generales del solicitante.
2. Nombre e identificación del representante legal (copia de cédula, carne de residente permanente o pasaporte).
3. Nombre y dirección completa de la planta.
4. Marca y nombre comercial del alimento.
5. Nombre del producto (debe indicar la naturaleza del producto, aplican reglas de denominación de origen).
6. Tipo y descripción del producto.
7. Lista de ingredientes (igual a la formulación y etiqueta, incluyendo declaración de alérgenos).
8. Número o código de identificación de planta, si aplica.
9. Etiqueta original o arte idéntico al original del alimento. Debe incluir el número de registro sanitario en el caso de las renovaciones, ubicación de lote y fecha de vencimiento. Las etiquetas deben tener la información obligatoria de acuerdo con la legislación nacional y las normas de etiquetado de referencia internacional reconocidas como Codex Alimentarius, declarar alérgenos o ingredientes que pudieran ocasionar problemas a poblaciones sensibles o vulnerables. Los productos que presenten en su etiquetado declaraciones específicas deben adjuntar las certificaciones o documentos que lo justifiquen. No podrán ser declaradas características que por su naturaleza no son propias del producto.
10. Copia digital o escaneada de la Licencia Sanitaria de Funcionamiento vigente, si aplica.
11. Copia digital o escaneada de la Certificación de Planta vigente, si aplica.
12. Ficha técnica firmada por el representante legal y profesional idóneo en Ciencia y Tecnología de Alimentos con competencia en la materia establecidas en la normativa nacional, quien elabora la ficha técnica:

La Ficha Técnica debe incluir:

- a. Fórmula cuali-cuantitativa (Lista de ingredientes enumerados en orden decreciente, de acuerdo al porcentaje contenido en el producto). La sumatoria de los ingredientes deberá ser igual a 100%. En algunos casos puede ser necesario el nombre genérico, número CAS o Color INDEX internacional.
- b. Método de elaboración del producto.
- c. Descripción del sistema de lotificación de acuerdo con la etiqueta.
- d. Uso recomendado de consumo o uso previsto (por ejemplo: cocínese antes de consumir, listo para consumo, entre otros).
- e. Información referente a la conservación y vida útil del producto, incluyendo el estudio de estabilidad y los análisis químicos, físicos y/o sensoriales requeridos; realizados por laboratorios externos autorizados por el Ministerio de Salud. Podrán aceptarse resultados de laboratorios internos de las empresas si el estudio es avalado por profesionales idóneos de Ciencia y tecnología de alimentos, con competencia en la materia.
- f. Descripción del tipo y material de envase y/o empaque (grado alimenticio).



- g. Cualquier otro requisito, de carácter técnico y científico para preservar la inocuidad de los alimentos o validar la información descrita en la etiqueta. En caso de ser necesario debe presentar:

- g.1. Tabla nutricional elaborada y avalada por profesional idóneo en Ciencia y tecnología de alimentos o nutricionista, con competencia en la materia.
- g.2. Certificación de producto Kosher, Halal.
- g.3. Certificación de producto orgánico.
- g.4. Certificación de producto libre de Organismos Genéticamente Modificados (OGM).
- g.5. Certificación de producto novedosos (Novelfood).
- g.6. Certificación Bromatológica (en el caso de los alimentos para regímenes y usos médicos especiales).

Toda documentación digitalizada podrá ser cotejada contra sus originales y debe ser presentada en forma completa, que permita verificar sus membretes y sellos, de forma legible, sin tachones, borrones, ni distorsiones en caso de que sea solicitada.

Artículo 12. La solicitud para obtener el registro sanitario de alimentos importados para consumo humano, la realizará el fabricante o a quien este designe, mediante poder y/o autorización, debidamente legalizada ante el Sistema Integrado de Trámites, a través del formulario electrónico dirigido a la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, en formato de declaración jurada, cumpliendo con los siguientes requisitos:

1. Nombre y generales del solicitante.
2. Nombre del producto y marca (debe indicar la naturaleza del producto, aplican reglas de denominación de origen).
3. Nombre, número y dirección completa del fabricante, según Certificado de Libre Venta o equivalente, emitido por la autoridad competente del país de origen.
4. Nombre y dirección completa de la planta.
5. Los cuatro primeros dígitos de la partida/fracción arancelaria y descripción del arancel.
6. País de origen del alimento o producto, así como del país de procedencia, de donde se comercializa o cuando el alimento preenvasado final sea importado desde terceros países.
7. Descripción del producto, indicando la naturaleza del alimento a registrar.
8. Ingredientes (igual a la formulación y etiqueta, incluyendo alérgenos).
9. Copia digital o escaneada de la etiqueta original o arte completo idéntico al original del alimento (no se aceptarán imágenes borrosas, incompletas, pixeladas, alteradas y no legibles). La etiqueta debe incluir código de barra, ubicación de lote y fecha de vencimiento. Deben tener la información obligatoria de acuerdo con la legislación nacional vigente y las normas de etiquetado del Codex Alimentarius. Debe declarar alérgenos o ingredientes que pudieran ocasionar problemas a poblaciones sensibles o vulnerables. Los productos que presenten en su etiquetado declaraciones específicas deben adjuntar las certificaciones o documentos que la justifiquen. Las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables deben basarse y fundamentarse en pruebas científicas generalmente aceptadas. No podrán ser declaradas características que por naturaleza no son propias del producto.
10. No se permitirá el etiquetado ni la publicidad de ningún tipo de alimento o suplemento alimenticio promovido comercialmente con presentaciones, alusiones, ni declaraciones sobre supuestas propiedades beneficiosas para la salud, acorde a las normas de etiquetado de alimentos que le sean aplicables.
11. Certificado de Libre Venta o equivalente debidamente apostillado o legalizado emitido en el país de origen del producto, en el cual conste que el producto es apto para el consumo humano o es de venta libre en el país de origen o en su defecto, que el mismo está sujeto a vigilancia y control sanitario. Adicionalmente, deberá indicar el nombre del producto, nombre y dirección del fabricante. En el caso cuando el nombre comercial con el que se va a registrar un producto es diferente al consignado en el Certificado de Libre



Venta o equivalente, la autoridad sanitaria o competente del país emisor debe especificarlo en el certificado, de ser viable. De no ser viable, se exigirá la presentación de una Declaración Jurada notariada del importador que acredite que el producto descrito en el certificado es el mismo que se desea registrar en Panamá con otro nombre comercial.

12. La ficha técnica del producto a registrar firmada por el representante legal de la fábrica debe incluir:

- a. Fórmula cuali-cuantitativa (lista de ingredientes enumerados en orden decreciente, de acuerdo con el porcentaje puntual de adición en el momento de la fabricación de estos. La sumatoria de los ingredientes deberá ser igual a 100%. En algunos casos puede ser necesario el nombre genérico, número CAS o Color INDEX internacional).
- b. Método de elaboración de manera descrita y diagrama de flujo.
- c. Descripción del sistema de lotificación de los productos.
- d. Información referente a la conservación, estabilidad del producto y vida útil, incluyendo los análisis de laboratorio.
- e. Descripción del tipo y material de envase y/o empaque (grado alimenticio).
- f. Cualquier otro de carácter técnico y científico para sustentar la información presentada en la etiqueta tales como:
 - f.1. Certificación de producto Kosher, Halal.
 - f.2. Certificación de producto orgánico.
 - f.3. Certificación de producto libre de Organismos Genéticamente Modificados (OGM).
 - f.4. Certificación de productos novedosos (Novelfood).
 - f.5. Certificación Bromatológica (en el caso de los alimentos para regímenes y usos médicos especiales).

La documentación debe ser presentada en idioma español. De estar en otro idioma, debe ser traducida al español por un traductor público autorizado en la República de Panamá.

No obstante, lo anterior, podrán establecerse procedimientos de inscripción y requisitos simplificados para el registro de alimentos provenientes de países con los cuales la República de Panamá haya reconocido la equivalencia de sus sistemas sanitarios o mantenga Tratados de Libre Comercio (TLC) o Tratados Preferenciales Comerciales (TPC) que contemplen dicha equivalencia para efectos de importación.

Artículo 13. No se aceptarán modificaciones al registro sanitario de alimentos importados hasta transcurridos tres meses posteriores a su emisión, a excepción de las siguientes correcciones:

1. Corrección del arancel, avalado por un corredor de aduana con licencia.
2. Correcciones ortográficas.

Artículo 14. Para el registro de productos importados, se tendrá como titular a la empresa importadora designada por el fabricante, la que debe estar acreditada por la Agencia Panameña de Alimentos. Sólo se podrá designar a un titular por registro sanitario.

Artículo 15. La Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, debe establecer, por medio de resolución motivada, los manuales de procedimientos para los registros sanitarios de alimentos importados.

Artículo 16. Se podrá agrupar en un registro sanitario nacional e importado hasta un máximo de diez productos que posean diferentes presentaciones en cuanto a forma, arte de la etiqueta, cantidad y peso o aquellos en que solo varían los colorantes y saborizantes sin modificación del porcentaje de adición de los ingredientes, de conformidad con las normas establecidas por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria.

Artículo 17. Para productos que se presenten como empaques que incluyan productos varios, el solicitante deberá indicar la finalidad de este empaque, ya sea para promociones temporales o para comercialización permanente en el mercado. Las promociones temporales no tendrán un periodo mayor a tres meses. Los productos para comercialización permanente deberán tramitar



registro sanitario.

Los productos que conformen el paquete promocional o permanente deberán contar con su registro sanitario de manera individual.

Artículo 18. Se establecen las siguientes excepciones para la agrupación de productos alimenticios:

1. En el caso del arroz, no podrá agruparse con diferente clasificación de calidad (especial, primera, segunda).
2. En el caso de los productos cárnicos, no se permitirá la agrupación de cortes musculares con cortes con tejido óseo.
3. Las vísceras no podrán ser agrupadas.
4. En el caso de los productos surtidos de la misma clase, el registro sanitario otorgado será de uso exclusivo de la presentación surtida.

Los procesos de maquila de productos alimenticios que sean realizados durante la vigencia del registro sanitario serán autorizados siempre y cuando aporten el contrato de fabricación a tercero para maquila o una carta emitida por el fabricante, debidamente legalizada o apostillada y con las etiquetas para su autorización. Si el producto es maquilado con nueva marca deberá tramitar un nuevo registro sanitario.

SECCIÓN II

Modificaciones al registro sanitario de productos alimenticios nacionales o importados

Artículo 19. Todo cambio en la información o condiciones bajo las cuales se obtuvo el registro sanitario del producto deberá ser notificado por el titular o fabricante del registro a la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, a través de la plataforma digital, la cual otorgará la aprobación correspondiente, según sea el caso y el producto mantendrá su número de registro original.

Podrán realizarse los siguientes cambios:

1. Cambio de razón social del fabricante.
2. Cambio de material de envase/empaque. Deben actualizar el proceso de elaboración, estabilidad y conservación.
3. Cambio de tiempo de vida útil o estabilidad del producto.
4. Cambio en el arte o diseño de las etiquetas.
5. Inclusión de nuevas presentaciones (nuevo peso del producto) a un registro ya existente.
6. Corrección del arancel, avalado por un corredor de aduana con licencia.
7. Correcciones ortográficas.
8. Cambio de año de cosecha o vendimia en el caso de los vinos.

Artículo 20. Los productos alimenticios que hayan sufrido modificaciones al registro sanitario tendrán un plazo máximo de seis meses para el agotamiento de etiquetas, previa autorización por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria. Debe indicar la cantidad en inventario y tiempo estimado de su utilización.

Artículo 21. Para las cancelaciones de registros y liberaciones de códigos de barras, se deberá presentar lo siguiente:

En caso de que sea el titular:

1. Solicitud formal dirigida a la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, detallando los motivos de la cancelación, los registros sanitarios a cancelar y los códigos de barra si desea liberarlos.
2. Aviso de operación.
3. Licencia Sanitaria de Funcionamiento.
4. Certificado de Registro Público (Si aplica).
5. Solo se aceptarán un máximo de 10 productos por solicitud.



6. Poder o autorización notariada para el tramitante.
7. Copia de la cédula de identidad personal del representante legal.

En caso de que no sea el titular:

1. Solicitud formal dirigida a la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, detallando los motivos de la cancelación, los registros sanitarios a cancelar y los códigos de barra si desea liberarlos.
2. Autorización del fabricante para realizar la cancelación de los registros, en idioma español y debe estar legalizada o apostillada.
3. Aviso de operación.
4. Licencia Sanitaria de Funcionamiento.
5. Certificado de Registro Público (Si aplica).
6. Solo se aceptarán un máximo de 10 productos por solicitud.
7. Poder o autorización notariada para el tramitante.
8. Copia de la cédula de identidad personal del representante legal.

Artículo 22. La solicitud de cambio de titular en los registros de productos alimenticios importados, la realizará el fabricante o el titular, mediante nota en la cual se indique las generales de la nueva empresa autorizada para la importación de los productos en la República de Panamá, la cual debe estar en idioma español y debe aportarse la siguiente documentación:

1. Solicitud formal dirigida a la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, detallando nombre del nuevo titular del registro, de los productos y de los registros sanitarios.
2. Certificado de acreditación de importador expedido por la Agencia Panameña de Alimentos.
3. Nota de autorización del fabricante en idioma español y debe estar legalizada o apostillada, designando al nuevo importador.
4. Poder o autorización del importador al tramitante.
5. Copia de la cédula de identidad personal del representante legal de la empresa que otorga poder.
6. Aviso de operación del nuevo titular.
7. Licencia Sanitaria de Funcionamiento del nuevo titular.
8. Certificado de Registro Público del nuevo titular (Si aplica).
9. Solo se aceptarán un máximo de 10 productos por solicitud.

Artículo 23. Para los cambios de código de barras se deberá presentar la solicitud a la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, adjuntando la siguiente documentación:

1. Solicitud formal dirigida a la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, detallando el motivo por el cual se va a cambiar el código de barras.
2. Aviso de operación del titular.
3. Licencia Sanitaria de Funcionamiento del titular.
4. Certificado de Registro Público del titular (Si aplica).
5. Solo se aceptarán un máximo de 10 códigos de barras por solicitud.
6. Poder o autorización notariada para el tramitante.
7. Copia de la cédula de identidad personal del representante legal de la empresa titular del registro.

Artículo 24. Las solicitudes indicadas en los artículos 21, 22 y 23 del presente Decreto Ejecutivo serán aceptadas o rechazadas mediante resolución motivada.

Artículo 25. No se aceptarán modificaciones dos meses antes del vencimiento del registro sanitario; las mismas deberán ser presentadas en el proceso de renovación.



SECCIÓN III

Renovación del registro sanitario de alimentos

Artículo 26. Para la renovación de la inscripción del registro sanitario de productos alimenticios, deberá aportarse un documento único dirigido a la Dirección de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, que incluya la declaración jurada notariada del titular del registro, indicando que el producto no ha sufrido cambios, imagen de etiqueta con ubicación y fecha de vencimiento y Certificado de Libre Venta actualizado, siempre y cuando se hayan mantenido las condiciones sanitarias del producto registrado durante el tiempo de vigencia del registro sanitario, para lo cual se hará la verificación de las alertas sanitarias, retiros, resultados de análisis, incluyendo las modificaciones admitidas; de lo contrario, deberá aportarse la nueva documentación, manteniendo el registro inicial.

Artículo 27. Las solicitudes de renovación deben ser presentadas dos meses antes de su vencimiento.

Artículo 28. Se exceptúan del cumplimiento de la obtención del registro sanitario para productos alimenticios, pero seguirán sujetos al control y vigilancia sanitaria por parte de Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, los siguientes productos:

1. Productos alimenticios en su estado natural (producción primaria) como: frutas, hortalizas, verduras frescas, vegetales frescos y otros de origen agrícola, que no hubieren sido sometidos a proceso alguno de transformación, modificación y conservación, empacados o no y que se comercialicen con etiqueta, salvo que lo establezca alguna normativa específica.
2. Envases para alimentos.
3. Los alimentos que son manipulados o servidos para su venta o entrega in situ al consumidor.

En caso de que los operadores de empresas de alimentos requieran el registro sanitario de estos productos, podrán solicitarlo y se procederá con el trámite establecido en el presente Decreto Ejecutivo.

SECCIÓN IV

Registro o inscripción sanitaria de los productos higiénicos

Artículo 29. Para el registro e inscripción sanitaria de los productos higiénicos se aplicará lo establecido en el Reglamento Técnico Centroamericano de Productos Higiénicos, además de tomar en cuenta, como material de referencia, la información o investigaciones reconocidas como literaturas o bibliografías de la Unión Europea, Agencia de Protección Ambiental de Estados Unidos (EPA), Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA), entre otros organismos internacionales, relativos al uso no seguro de sustancias químicas o ingredientes que puedan estar dentro de la composición o formulaciones de productos higiénicos y afines.

Artículo 30. Las solicitudes para registro sanitario de productos higiénicos de uso en la industria alimentaria o de uso doméstico, serán presentados de forma física en la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, hasta tanto se cuente con la plataforma establecida para tales fines.

Artículo 31. Se requiere presentar a la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria cuatro muestras del producto higiénico para efectuar los controles analíticos que estén identificados con su etiqueta o arte idéntico con el que se comercializa.

En el primer embarque se deberán retirar las 4 muestras correspondientes al registro aprobado y enviarlas a la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, la cual remitirá dos de estas muestras al laboratorio para verificación de componentes.

Artículo 32. Si los resultados de análisis son no satisfactorios, el fabricante del producto o su representante legal, una vez notificados, debe cancelar los nuevos costos de los análisis de



laboratorio dentro de los quince días hábiles subsiguientes. En caso de no realizar el pago correspondiente, se considera que abandona el trámite y se aplicará la cancelación del registro, en base a lo dispuesto en el Reglamento Técnico Centroamericano de Productos Higiénicos. Para este análisis se utilizarán las dos muestras remanentes recibidas en la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria establecida en el artículo anterior.

Artículo 33. En los casos de modificación dentro de la composición o fórmula cuali-cuantitativa donde se especifiquen haber realizado sustitución, reducción, adición, o supresión de sustancias, ingredientes y principios activos, será obligatorio realizar un nuevo trámite para obtener el registro de productos higiénicos.

Artículo 34. Las solicitudes de renovación deben ser presentadas al menos treinta días antes de su vencimiento.

Artículo 35. Si dentro de la vigilancia sanitaria se detectan en los puntos de comercialización, productos higiénicos que no coinciden con la documentación aprobada en su proceso de inscripción, se aplicarán las acciones señaladas dentro del Reglamento Técnico Centroamericano de Productos Higiénicos para la cancelación del registro otorgado.

Artículo 36. Se prohíbe el uso y comercialización de detergentes, desinfectantes, jabones y demás productos afines de limpieza, en la industria de alimentos que contengan *nonilfenol* y otras sustancias que la autoridad sanitaria competente establezca.

SECCIÓN V

Control de inocuidad y calidad post registro sanitario

Artículo 37. La Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, realizará controles sanitarios posteriores al registro para verificar la inocuidad y calidad de los productos alimenticios y productos higiénicos, mediante vigilancia post comercialización, en las siguientes situaciones:

1. Para evaluar y verificar el cumplimiento del registro sanitario vigente, conforme a los documentos presentados en la solicitud.
2. Para verificar el etiquetado post-registro sanitario.
3. Para la toma de muestras y análisis de laboratorio.
4. Cuando se presente notificación de sospecha de incumplimiento de las normativas sanitarias.
5. Cuando existan denuncias o quejas de productos alimenticios e higiénicos.
6. Cuando se reciban alertas nacionales o internacionales que afecten la salud pública.
7. Cuando la autoridad competente lo considere necesario, de acuerdo con lo establecido en las normativas sanitarias.

Artículo 38. La Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, presentará el cronograma mensual para la vigilancia en expendio de productos nacionales e importados, de acuerdo con el Reglamento Técnico Centroamericano de criterio microbiológico por análisis de riesgo. Además, podrá realizar análisis fisicoquímicos, de metales pesados, micotoxinas, residuos tóxicos, plaguicidas, verificación de registros sanitarios, entre otros.

Artículo 39. En el caso de productos importados se realizarán tomas de muestra aleatoria o dirigidas para el análisis en puntos de ingresos, recintos, bodega del importador o cualquier otro punto de la cadena de comercialización, según la plataforma de toma de muestras de productos importados del Sistema Integrado de Trámites.

Artículo 40. La Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, programará la toma de las muestras que sean necesarias de cada producto que esté sujeto a control posterior, directamente y al azar en los puntos de ingresos, recintos, bodegas o cualquier otro punto de la cadena de comercialización.

Artículo 41. Los análisis de control posterior se realizarán con muestras tomadas en cualquier



punto de la cadena de comercialización y posteriormente serán enviadas a los laboratorios oficiales y otros que determine la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria.

Artículo 42. Si durante el proceso de verificación de la inocuidad y calidad post registro sanitario, se obtienen resultados no satisfactorios se suspenderá el uso del registro sanitario hasta que los controles sean satisfactorios.

Los análisis de control posterior o de vigilancia de la inocuidad y calidad de los productos alimenticios incluyen análisis microbiológicos, fisicoquímicos, metales pesados, micotoxinas, residuos tóxicos de plaguicidas y cualquier otro que la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria considere necesario para la vigilancia y verificación del cumplimiento de las normativas sanitarias.

Artículo 43. La Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, suspenderá la comercialización de un producto disponible en el mercado, cuando se sospeche que un lote o unidades de un lote, no cumplen con los requisitos de inocuidad y calidad establecidos en las normas sanitarias, hasta que se culmine con la investigación del caso.

Artículo 44. El producto sospechoso o potencialmente no inocuo quedará retenido en el establecimiento después de realizar el inventario por el inspector oficial, en un área segregada bajo el rótulo de retenido o será retirado en custodia por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria. Cuando estos productos requieran análisis de laboratorio, los mismos serán establecidos por la Dirección y deberán realizarse en forma urgente.

Artículo 45. Para el retiro de las muestras, se levantará un acta de inspección, la cual debe ser firmada por el responsable del establecimiento y por el inspector oficial de la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, donde conste el nombre y dirección del establecimiento visitado, la razón social, el nombre del representante legal, nombre y marca del producto a retirar, cantidad de muestra tomada, fabricante y país, número de lote, fecha de expiración, nombre del distribuidor local del producto, propósito del muestreo y las observaciones del caso, de ser necesarias.

Artículo 46. Los informes de análisis correspondientes con los resultados obtenidos deberán ser enviados a la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria para su evaluación e interpretación, de acuerdo con las normativas sanitarias nacionales y de referencia. El resultado de los análisis y el informe técnico serán remitidos al representante legal de la empresa.

Artículo 47. Cuando los resultados de análisis de inocuidad y calidad post registro sanitario o vigilancia, sean no satisfactorios, la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, suspenderá la comercialización del lote del producto afectado y se procederá con el retiro o destrucción, según sea el caso, medida esta que será notificada al representante legal de la empresa y podrá aplicar la sanción que corresponda a la falta cometida.

Artículo 48. Los costos incurridos en la toma de muestra y análisis de laboratorio serán sufragados por la empresa titular del registro.

SECCIÓN VI

Causas de cancelación del registro sanitario de alimentos

Artículo 49. La Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, suspenderá o cancelará los registros sanitarios de productos alimenticios en las siguientes situaciones:

1. Cuando la información o evidencias obtenidas durante la vigilancia sanitaria demuestren que el producto representa un riesgo para la salud.
2. Por alteración o falsedad de los documentos utilizados en el registro sanitario, renovación o su modificación.
3. Cuando el etiquetado es incorrecto o engañoso.



4. Cuando el producto se comercialice en condiciones diferentes a la autorizada.
5. Cuando la empresa solicite la cancelación del registro sanitario o el desistimiento del trámite.

Artículo 50. Cuando se obtengan resultados de análisis no satisfactorio tanto para producto nacional como importado, se procederá conforme a los procedimientos de vigilancia sanitaria de alimentos procesados y envasados, establecidos en normativas nacionales y de referencia.

CAPÍTULO III

De la comercialización de productos alimenticios importados

Artículo 51. Las notificaciones para la importación de alimentos y materias primas para consumo humano se realizarán a través del Sistema Integrado de Trámites, con un período mínimo de cuarenta y ocho horas de antelación, a fin de que se proceda a la revisión de la documentación correspondiente.

Una vez se recibe la carga del producto alimenticio en el punto de ingreso, la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria realizará la inspección, la verificación documental, la identidad de la carga y la toma de muestras en los casos que el sistema establezca la aplicación de muestreo de forma aleatoria, dirigido o por alerta sanitaria.

Se procederá a la liberación de la carga, si cumple de forma satisfactoria con todos los requisitos establecidos para la importación de cada producto.

Artículo 52. En caso de encontrar incongruencias o errores documentales, tales como la certificación incompleta o incorrecta en los productos alimenticios preenvasados notificados de bajo riesgo, subsanables y que no constituyan faltas graves o conductas dolosas, la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, levantará el acta correspondiente y notificará al importador responsable de la carga.

El importador, mediante una declaración jurada, puede solicitar el traslado de la carga a su bodega en condición de retenido, la cual no podrá utilizar hasta que se subsane el error documental.

La solicitud será tramitada por parte de la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, la cual ordenará la liberación del producto y autorización de uso de los productos alimenticios retenidos una vez realizada la subsanación.

En caso de que no sea posible la subsanación o de tratarse de faltas graves o conductas dolosas, como el hecho que el alimento de origen animal provenga de un país, región o establecimiento no autorizado, la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria ordenará la devolución al país de origen o procedencia o el decomiso y destrucción correspondiente. Los costos generados por el proceso de devolución o destrucción serán asumidos por el importador.

Artículo 53. Las muestras de productos alimenticios importados que requieran análisis de laboratorio se tomarán de acuerdo con el plan de muestreo establecido por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria o por los parámetros de análisis asignados de forma aleatoria o dirigido por el Sistema Integrado de Trámites.

Una vez el producto alimenticio esté en el punto de ingreso, en bodegas o recintos, dependiendo de la naturaleza y condiciones del producto, el inspector oficial de la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria tomará las muestras y las enviará a los laboratorios, según el procedimiento establecido.

En el caso de que la carga esté asociada a una alerta sanitaria, la misma se mantendrá en el punto de ingreso, hasta que el laboratorio entregue los resultados de los análisis satisfactorios a la autoridad competente para su interpretación, debiendo mantener los productos, en calidad de carga retenida.

Si los resultados son conformes a la normativa aplicada se autorizará de inmediato la liberación. En caso de que el producto alimenticio no cumpla con lo establecido en la normativa nacional o



internacional de referencia, se emitirá la resolución motivada, bajo criterios técnicos y científicos, ordenando el decomiso y destrucción,

Cuando la inspección oficial determine que el producto alimenticio no es apto para consumo humano por riesgos sanitarios, podrá ser devuelto a su país de origen o se procederá a su decomiso y destrucción

Artículo 54. Los costos de los análisis de laboratorio, así como el proceso de destrucción y devolución al país de origen o procedencia, serán sufragados por el importador.

Artículo 55. Para la inspección de alimentos importados, el inspector oficial de la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria del Ministerio de Salud realizará la verificación documental y/o física en el punto de ingreso, bodega o recinto, mediante el Acta de Inspección de Alimentos Importados, incluyendo los siguientes aspectos:

1. Formulario de notificación de importación del Sistema Integrado de Trámites.
2. Para los productos procesados, se debe presentar original o copia cotejada del Certificado de Libre Venta del país de origen o su equivalente emitido por la autoridad competente del país de origen.
3. Para productos de origen animal, debe presentar el certificado sanitario emitido por la autoridad competente del país de origen, que avale que el producto es apto para consumo humano.
4. Para los productos reexportados, se presentará el certificado de reexportación emitido por la autoridad competente del país de procedencia, acompañado de una copia del certificado sanitario del país de origen del producto.
5. Copia de la factura comercial.
6. Copia de la declaración o Pre-declaración de Aduanas.
7. Verificación de las etiquetas de productos alimenticios.
8. Acta de inspección de alimentos importados.
9. Toma de muestras, si aplica para análisis de laboratorio establecido por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria. Para los productos alimenticios que en el Sistema Integrado de Trámites tengan asignado parámetros de análisis de laboratorio, se utilizará el Acta de Toma de Muestras de Productos Importados y los insumos para la toma y custodia de las muestras, según el procedimiento establecido por la Dirección.
10. Otros documentos requeridos, según el producto.

Una vez realizada la verificación oficial con resultado conforme, el producto importado será liberado para su comercialización.

Artículo 56. Todos los productos importados de origen animal, no procesados que ingresen a los establecimientos que cuenten con un inspector oficial asignado deberán ser inspeccionados y aprobados por éste, mediante el formulario correspondiente.

CAPÍTULO IV Importación de materia prima

Artículo 57. La importación de materia prima, ingredientes, aditivos y coadyuvantes utilizados en la industria de alimentos nacionales, así como los maduradores de frutas o vegetales debe inscribirse en el Sistema Integrado de Trámites, previo a su importación.

Artículo 58. Los importadores de materias primas, ingredientes, aditivos y coadyuvantes utilizados en la industria de alimentos nacionales, así como los maduradores de frutas o vegetales deben presentar al momento de su importación una certificación sanitaria del país de origen o su equivalente, expedida por la autoridad competente.

Para la inscripción de materia prima, ingredientes, aditivos y coadyuvantes se requiere:



1. Para las empresas acreditadas bajo el perfil de industrial, deben presentar acreditación de la condición de industria del solicitante, mediante certificación emitida por la Dirección General de Industria del Ministerio de Comercio e Industrias o Resolución emitida por la Dirección General de Industrias, la cual debe adjuntarse a la solicitud.
2. En el caso de las empresas acreditadas bajo los perfiles de: distribuidores, hostelería y restaurantes, deben presentar declaración jurada notariada del representante legal, indicando que el uso de la materia prima, ingrediente, aditivo y coadyuvante será empleado de manera exclusiva para su transformación por parte de la industria nacional.
3. Para las empresas acreditadas bajo el perfil de reempaque deben presentar registro sanitario nacional del producto.
4. Ficha técnica del producto. Debe contener nombre de la materia prima o producto, descripción de la materia prima o producto, país de origen, uso de la materia prima o producto, ingredientes contenidos (donde aplique), características del producto, especificaciones fisicoquímicas y/o microbiológicas, vida útil, condiciones de almacenamiento, descripción del material de empaque y/o envase y presentación.
5. En el caso que la materia prima o producto sea un aditivo alimentario deberá adicionar a la información ya mencionada, el Sistema Internacional de Numeración (SIN; INS; E) y el Número de Registro CAS (Chemical Abstracts Service).

Artículo 59. La inscripción de la materia prima tendrá una vigencia de cinco años. En caso de cambio en las condiciones sanitarias o de formulación de dicha materia prima, ingredientes, coadyuvantes o aditivos utilizados en la industria de alimentos, dicha información deberá ser actualizada por el importador.

Artículo 60. En caso de que la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria identifique que una materia prima, ingrediente, aditivo y coadyuvante, represente un riesgo o afectación a la salud humana, suspenderá la inscripción. Se notificará de esta suspensión a través del Sistema Integrado de Trámites.

Artículo 61. La Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, a través de resolución motivada debe establecer los requisitos específicos para la inscripción de materias prima, ingredientes, aditivos y coadyuvantes utilizados en la industria de alimentos, la cual deberá cumplir al momento de su importación.

Artículo 62. La solicitud de importación de materia prima, ingredientes, aditivos y coadyuvantes utilizados en la industria de alimentos, debe ser tramitada por el importador a través del Sistema Integrado de Trámites, con un mínimo de cuarenta y ocho horas, previo al arribo de la carga al punto de ingreso para los trámites de nacionalización.

Artículo 63. Para la inspección de importaciones de materias primas, el inspector oficial de la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria del Ministerio de Salud debe realizar la verificación física y de identidad, mediante el Acta de Inspección de Alimentos Importados. La empresa y/o importador debe presentar la siguiente documentación:

1. Formulario de notificación.
2. Certificado sanitario, de inocuidad o su equivalente en original, emitido por la autoridad competente del país de origen. En caso de reexportaciones, se presentará un certificado de reexportación, en original del país de procedencia, con una copia del certificado sanitario del país de origen del producto.
3. Copia de la factura comercial.
4. Copia de la Declaración o Pre-declaración de Aduanas.
5. Toma de muestras y pruebas, de acuerdo con el plan de muestreo establecido por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, si aplica.

Artículo 64. Las materias primas importadas y fabricadas por empresas constituidas y operativas en zonas francas, zonas económicas especiales dentro de la República de Panamá, avaladas por



la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, deben ser consideradas como producto nacional para el cumplimiento de los trámites de los requisitos sanitarios.

Artículo 65. Las importaciones de materias primas, ingredientes, coadyuvantes o aditivos, utilizados en la industria de alimentos que soliciten notificación como mercancía en tránsito, con destino a zonas francas, zonas libres o zonas económicas especiales, debidamente establecidas en el territorio nacional o destinadas a la transformación para la elaboración de un producto alimenticio final o materia prima, que se comercialice en el territorio nacional o para la exportación, reexportación, deben cumplir con todos los trámites de los requisitos establecidos para tal fin.

CAPÍTULO V

De la importación de alimentos en calidad de consumo personal, donaciones, eventos especiales y muestras para evaluación sin valor comercial

Artículo 66. La importación de alimentos en calidad de consumo personal, donaciones, eventos especiales y muestras para evaluación sin valor comercial debe ser solicitada, a través del Sistema Integrado de Trámites y será autorizada por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, cumpliendo con los siguientes requisitos:

1. La empresa o el interesado debe estar acreditado en el Sistema Integrado de Trámites.
2. Completar el formulario electrónico de notificación de alimentos en calidad de consumo personal, donaciones, eventos especiales y muestras para evaluación.
3. Copia de Factura Comercial.
4. Copia de cédula o pasaporte del representante legal o interesado.
5. Nota de solicitud dirigida a la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria por el representante legal de la empresa o declaración jurada, indicando el uso y fines de las muestras y que las mismas no serán comercializadas.
6. Ficha técnica del producto.
7. Cualquier otro documento de carácter técnico requerido.

Artículo 67. Todos los alimentos que ingresen al país en calidad de muestra para evaluación, adicional al formulario de notificación aprobado, deberán venir acompañados de una certificación sanitaria emitida por una entidad oficial competente o una declaración jurada del surtidor o fabricante, en original, que indique que el producto es apto para el consumo humano.

Artículo 68. La Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, debe establecer, por medio de resolución, las cantidades máximas permitidas en peso o su equivalencia en volumen y notificaciones de los alimentos declarado en calidad de consumo personal, donaciones, eventos especiales y muestras para evaluación sin valor comercial.

Artículo 69. Los alimentos declarados en calidad de consumo personal, donaciones, eventos especiales y muestras para evaluación sin valor comercial, por estar destinados al consumo humano, deben cumplir con las condiciones de calidad sanitaria e inocuidad, establecidas en la normativa sanitaria.

CAPÍTULO VI

De los establecimientos

Artículo 70. Serán objeto de regulación y fiscalización los establecimientos que se dedican a actividades de interés sanitario como sacrificio, producción, procesamiento, transformación, elaboración, fabricación, manipulación, preparación, envasado, transporte, importación, distribución, almacenamiento y expendio de alimentos elaborados, semi elaborados o no procesados, así como los productos vegetales frescos o procesados, los productos higiénicos utilizados en la industria alimentaria con fines de limpieza y desinfección y de uso doméstico; embarcaciones pesqueras (artesanales, industriales, entre otras), buques congeladores, buques factorías y buques de transporte de carga refrigerada de productos pesqueros de bandera panameña y vigilancia y control de zoonosis.



Artículo 71. Se consideran actividades de interés sanitario, de alto riesgo que requieren de la obtención de una Licencia Sanitaria de Funcionamiento:

1. Sacrificio de animales de abasto en mataderos, industrial y/o semi industrial.
2. Procesamiento, transformación, empaque, acopio, expendio y/o distribución de alimentos y bebidas procesadas, semi procesados, no procesados, suplementos alimenticios, vitamínicos, nutricionales, minerales o dietéticos.
3. Acopio y/o distribución de alimentos y bebidas procesadas, semi procesadas y no procesadas.
4. Servicios logísticos de almacenamiento.
5. Plantas envasadoras de agua.
6. Preparación, empaque y/o distribución de productos comestibles listos para consumo humano, platos preparados, restaurantes, cocinas industriales de hospitales, centros penitenciarios, guarderías, hogares infantiles, centros de enseñanza (escuelas, colegios, universidades), centro de atención integral para la primera infancia (CAIPI), centros y estancias para ancianos del sector público y privado.
7. Preparación, empaque y/o distribución de productos comestibles de supermercados, minisúper, comisarías, tiendas de conveniencia y otros.
8. Hospitales, clínicas y consultorios veterinarios.
9. Zoológicos.
10. Cementerios de animales.
11. Cremación de animales y otras disposiciones de cadáveres de animales.
12. Centros de adiestramiento para animales de servicio o asistencia.
13. Elaboración, envase, acopio (almacenamiento, depósito y/o bodega) y/o distribución de productos higiénicos, detergentes, desinfectantes, suavizantes y productos afines para uso en plantas de alimentos, a nivel industrial y/o institucional o para uso doméstico.
14. Acopio y/o distribución de productos higiénicos, detergentes, desinfectantes, suavizantes y productos afines para uso en plantas de alimentos, a nivel industrial y/o institucional o para uso doméstico como servicios logísticos de almacenamiento.

CAPÍTULO VII

Licencias Sanitarias de Funcionamiento

Artículo 72. Corresponde a la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, la elaboración, aplicación, verificación, vigilancia y control de las medidas sanitarias aplicadas por los operadores de empresas de alimentos, que se dedican al sacrificio, producción, procesamiento, transformación, elaboración, fabricación, manipulación, preparación, envasado, importación, distribución, almacenamiento y expendio de alimentos elaborados, semi elaborados o no procesados, suplementos alimenticios, vitamínicos, nutricionales, minerales o dietéticos así como los de productos higiénicos utilizados en la industria alimentaria con fines de limpieza y desinfección, de uso doméstico, así como los establecimientos de interés zoonótico.

Artículo 73. Todo operador de empresas de alimentos que se dedique a las actividades de interés sanitario, de alto riesgo, deberá solicitar y contar con la Licencia Sanitaria de Funcionamiento, por actividad, otorgada por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria. Para tales fines, deberá presentar solicitud, a través del Sistema Integrado de Trámites y adjuntar los documentos solicitados.

En el caso de los establecimientos de productos higiénicos de uso en la industria alimentaria o de uso doméstico, así como los establecimientos de interés zoonótico, deberán presentar la documentación de forma física en la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria hasta tanto se cuente con la plataforma establecida para tales fines.

Artículo 74. Los requisitos para obtener la Licencia Sanitaria de Funcionamiento a personas naturales y/o jurídicas que se dediquen a actividades de interés sanitario de alto riesgo son:

1. Planta o fábrica de alimentos y/o productos higiénicos:



- a. Completar el formulario en la plataforma del Sistema Integrado de Trámite, especificando la actividad sanitaria que realizará.
 - b. Poder o autorización notariada.
 - c. Copia del Certificado de Registro Público, si aplica.
 - d. Copia del Aviso de Operación con ambas firmas en la parte inferior, que contemple las actividades solicitadas en la licencia, donde incluya la actividad alimentaria que realiza.
 - e. Copia de identificación del representante legal o propietario (cédula, carné de residente o pasaporte).
 - f. Planos o croquis que incluya la distribución de las áreas internas que conformarán las instalaciones con las explicaciones correspondientes a cada área, firmado por el representante legal.
 - g. Copia de la Resolución del Estudio de Impacto Ambiental aprobado por el Ministerio de Ambiente o Estudio de Riesgo a la Salud y el Ambiente, aprobados por el Ministerio de Salud, cuando es por primera vez.
 - h. Copia de la Certificación de Zonificación por la autoridad competente, cuando es por primera vez.
 - i. Descripción de la infraestructura de la fábrica.
 - j. Descripción de equipos y utensilios.
 - k. Lista de productos a elaborar y descripción de su proceso.
 - l. Portada e índice de los Manuales de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y de Procedimientos Estandarizados de la Operaciones de Limpieza y Desinfección (SSOP) actualizados. Estos documentos deben estar firmado por el representante legal y profesional idóneo en Ciencia y Tecnología de Alimentos o Químico, según sea alimento o producto higiénico, con competencia en la materia establecidas en la Normativa Nacional, quien elaboró los mismos.
 - m. Copia de la Licencia Sanitaria de Funcionamiento por renovar.
 - n. Constancia de pago por la tasa del servicio.
2. Establecimientos o expendios de alimentos y/o productos higiénicos:
- a. Completar el formulario en la plataforma del Sistema Integrado de Trámite, especificando la actividad sanitaria que realizará.
 - b. Poder o autorización notariada.
 - c. Copia del Certificado de Registro Público, si aplica.
 - d. Copia del Aviso de Operación con ambas firmas en la parte inferior, que contemple las actividades solicitadas en la licencia, donde incluya la actividad alimentaria que realiza.
 - e. Copia de la identificación del representante legal o propietario (cédula, carné de residente o pasaporte).
 - f. Plano o croquis que incluya la distribución de las áreas internas que conformarán las instalaciones con las explicaciones correspondientes a cada área, firmado por el representante legal.
 - g. Copia de la Certificación de Zonificación por la autoridad competente, cuando es por primera vez.
 - h. Descripción de equipos y utensilios.
 - i. Lista de productos a elaborar y descripción de su proceso.
 - j. Portada e índice del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y de Procedimientos Estandarizados de la Operaciones de Limpieza y Desinfección (SSOP) actualizados. Estos documentos deben estar firmado por el representante legal y profesional idóneo en Ciencia y Tecnología de Alimentos o Químico, según sea alimento o producto higiénico, quien elaboró los mismos.
 - k. Copia de la Licencia Sanitaria de Funcionamiento por renovar.
 - l. Constancia de pago por la tasa del servicio.



3. Bodegas de Almacenamiento y servicios logístico para alimentos y productos higiénicos:
 - a. Completar el formulario en la plataforma del Sistema Integrado de Trámite, especificando la actividad sanitaria que realizará.
 - b. Poder o autorización notariada.
 - c. Copia del Certificado de Registro Público, si aplica.
 - d. Copia del Aviso de Operación con ambas firmas en la parte inferior, que contemple las actividades solicitadas en la licencia, donde incluya la actividad alimentaria que realiza.
 - e. Copia de la identificación del representante legal o propietario (cédula, carné de residente o pasaporte).
 - f. Plano o croquis que incluya la distribución de áreas internas que conforman las instalaciones con las explicaciones correspondientes a cada área, firmado por el representante legal.
 - g. Copia de la Certificación de Zonificación por la autoridad competente, cuando es por primera vez.
 - h. Descripción del proceso de almacenamiento y flujograma de proceso.
 - i. Portada e índice del Manual de los Manuales de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y de Procedimientos Estandarizados de la Operaciones de Limpieza y Desinfección (SSOP) actualizados. Estos documentos deben estar firmado por el representante legal y profesional idóneo en ciencia y tecnología de alimentos, o químicos según sea alimento o producto higiénico, quien elaboró los mismos.
 - j. Copia de la Licencia Sanitaria de Funcionamiento del operador logístico, por renovar.
 - k. Constancia de pago por la tasa del servicio.
4. Hospitales, Clínicas y Consultorios Veterinarios:
 - a. Solicitud dirigida a la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, en hoja legal 81/2 x 14.
 - b. Poder o autorización notariada, si aplica.
 - c. Copia de la identificación del representante legal o propietario (cédula, carné de residente o pasaporte).
 - d. Copia del Certificado de Registro Público de la empresa, (si aplica).
 - e. Copia del Aviso de Operación con ambas firmas en la parte inferior, que contemple las actividades solicitadas en la licencia.
 - f. Copia de la idoneidad emitida por el Consejo Técnico de Salud del Médico Veterinario regente.
 - g. Copia de la idoneidad emitida por el Consejo Técnico de Salud de los médicos veterinarios que atenderán en el establecimiento.
 - h. Descripción de actividades.
 - i. Flujograma del establecimiento.
 - j. Mantener registros de aplicaciones de vacunas antirrábicas en caninos y felinos.
 - k. Copia del plano o croquis del establecimiento firmado, por el representante legal.
 - l. Copia de la Resolución del Estudio de Impacto Ambiental aprobado por el Ministerio de Ambiente, cuando es por primera vez.
 - m. Copia del contrato de arrendamiento, si aplica.
 - n. Constancia de pago por la tasa del servicio.
5. Zoológicos:
 - a. Solicitud dirigida a la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, en hoja legal 81/2 x 14.
 - b. Poder o autorización notariada.
 - c. Copia de la identificación del representante legal o propietario (cédula, carné de residente o pasaporte).
 - d. Copia del Certificado de Registro Público de la empresa, si aplica.



- e. Copia del Aviso de Operación con ambas firmas en la parte inferior, que contemple las actividades solicitadas en la licencia.
 - f. Copia de la idoneidad emitida por el Consejo Técnico de Salud del Médico Veterinario regente.
 - g. Copia de la idoneidad emitida por el Consejo Técnico de Salud de los médicos veterinarios que atenderán en el establecimiento.
 - h. Descripción de actividades.
 - i. Copia del plano o croquis del establecimiento, firmado por el representante legal.
 - j. Copia de la Resolución del Estudio de Impacto Ambiental aprobado el Ministerio de Ambiente, cuando es por primera vez.
 - k. Copia del contrato de arrendamiento, si aplica.
 - l. Constancia de pago por la tasa del servicio.
6. Cementerios, cremación y cualquier otra forma de disposición final de cadáveres de animales:
- a. Solicitud dirigida a la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, en hoja legal 81/2 x 14.
 - b. Poder o autorización notariada.
 - c. Copia de la identificación del representante legal o propietario.
 - d. Copia del Certificado de registro público de la empresa, si aplica.
 - e. Copia del aviso de operación con ambas firmas en la parte inferior, que contemple las actividades solicitadas en la licencia.
 - f. Descripción de actividades.
 - g. Copia del plano o croquis del establecimiento, firmado por el representante legal
 - h. Plan de Manipulación y disposición final de cadáveres.
 - i. Copia de la Resolución del Estudio de Impacto Ambiental aprobado por el Ministerio de Ambiente, cuando es por primera vez.
 - j. Copia del contrato de arrendamiento, si aplica.
 - k. Constancia de pago por la tasa del servicio.
7. Centros de adiestramiento para animales de Servicio o Asistencia:
- a. Solicitud dirigida a la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, en hoja legal 81/2 x 14.
 - b. Poder o autorización notariada.
 - c. Copia de la identificación del representante legal o propietario (cédula, carné de residente o pasaporte).
 - d. Copia del Certificado de Registro Público de la empresa, si aplica.
 - e. Copia del Aviso de Operación con ambas firmas en la parte inferior, que contemple las actividades solicitadas en la licencia.
 - f. Copia del certificado que lo acredita como entrenador de perros de servicio o asistencia, debidamente apostillado, en caso de que sea otorgado en otro país.
 - g. Copia autenticada del certificado que lo acredita como entrenador de perros de servicio o asistencia, otorgado por una Escuela de Formación de Entrenadores.
 - h. Descripción de actividades.
 - i. Flujograma del establecimiento.
 - j. Mantener registros de aplicaciones de vacunas antirrábicas en caninos y felinos.
 - k. Copia del plano o croquis del establecimiento, firmado por el representante legal.
 - l. Constancia de pago por la tasa del servicio.

Artículo 75. Para la renovación de la Licencia Sanitaria de Funcionamiento, los establecimientos que realizan actividades de interés sanitario deben obtener al menos una inspección anual que permita verificar sus condiciones sanitarias. Esta inspección debe solicitarse a la autoridad sanitaria local y será requisito obligatorio la presentación de las actas de inspección al momento de la renovación; de no presentar las mismas, las empresas podrán ser objeto de sanción.



Artículo 76. Para el trámite de modificación de la Licencia Sanitaria de Funcionamiento se admitirán los siguientes cambios:

1. De representante legal.
2. Nombre del establecimiento.
3. Ampliación (como nuevos productos o líneas de procesos) y/o cese de algunas de las actividades.

Para lo anterior, se debe aportar lo siguiente:

1. Solicitud dirigida a la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria.
2. Poder o autorización notariada.
3. Copia de la Licencia Sanitaria de Funcionamiento a modificar.
4. Copia de la identificación del representante legal o propietario (cédula, carné de residente o pasaporte).
5. Copia del Certificado del Registro Público, en el que conste el cambio del representante legal, en caso de persona jurídica.
6. Copia del Aviso de Operación, que incluya la nueva actividad.
7. Constancia de pago por la tasa del servicio.

En los casos en que el establecimiento cambie de dirección, debe solicitar un nuevo trámite.

Artículo 77. Los solicitantes del trámite de Licencia Sanitaria de Funcionamiento tendrán un periodo de hasta treinta días hábiles, contados a partir de la fecha de notificación de los resultados de evaluación del trámite de solicitud, para subsanar las observaciones realizadas. De no subsanarse lo señalado en el término indicado, se procederá a la eliminación de la solicitud y el interesado deberá iniciar un nuevo trámite.

Artículo 78. La Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, antes de emitir las Licencias Sanitarias de Funcionamiento para la apertura de nuevos establecimientos, debe realizar una inspección al local o establecimiento con el fin de verificar que cumplan con la infraestructura, equipos, condiciones de higiene y ambiente necesarios para la elaboración, almacenamiento y manejo de productos alimenticios o de interés zoonótico, según tipo de establecimiento. Para tal efecto, se aplicará el acta de inspección o formato que corresponda, según tipo de establecimiento solicitante, indicando las condiciones observadas durante la inspección para determinar si cumplen o no con los requisitos sanitarios establecidos.

Artículo 79. La Licencia Sanitaria de Funcionamiento tendrá una vigencia de cinco años, a partir de su otorgamiento. Durante el periodo de la vigencia de la Licencia Sanitaria de Funcionamiento, la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, velará por el cumplimiento de las normas sanitarias y de calidad y realizará inspecciones periódicas, de acuerdo con el nivel de riesgo, para determinar que se mantienen las condiciones necesarias.

Artículo 80. La Licencia Sanitaria de Funcionamiento es de carácter personalísimo e intransferible y debe mantenerse en un lugar visible al público.

Artículo 81. La Licencia Sanitaria de Funcionamiento será suspendida o cancelada por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria cuando se constate, a través de inspección sanitaria oficial que se están infringiendo las normas sanitarias de la actividad para la cual fue autorizada.

CAPÍTULO VIII Certificación de Planta

Artículo 82. Todo operador de empresas de alimentos que se dedique al sacrificio, producción, procesamiento, transformación, elaboración, fabricación, preparación, envasado, empaque de alimentos elaborados, semielaborados, no procesados, suplementos alimenticios, vitamínicos, nutricionales, minerales o dietéticos, así como los buques congeladores, buques factoría y buques



de transporte de carga refrigerada de productos pesqueros, deben solicitar a través del Sistema Integrado de Trámites, la Certificación de Planta, exceptuando embarcaciones de pequeña escala o artesanales y de mediana escala.

Artículo 83. Las Planta se clasificarán según el tipo de programas que las supervise sanitariamente, en:

1. Productos cárnicos (bovinos, porcinos, caprinos, avícola).
2. Productos lácteos.
3. Productos de alimentos diversos.
4. Suplementos alimenticios, vitamínicos, nutricionales, minerales o dietéticos.
5. Productos pesqueros y acuícolas
6. Buques: Congeladores (ZV), Factoría (FV) y Transporte (RV).

Artículo 84. Los requisitos para solicitar la Certificación de Planta por personas naturales y/o jurídicas que actúan como operadores de empresas de alimentos y/o suplementos alimenticios son:

1. Completar el formulario en la plataforma del Sistema Integrado de Trámite, especificando la actividad sanitaria que realizara.
2. Poder o autorización notariada.
3. Certificado de Registro Público, si aplica.
4. Copia del Aviso de Operación con ambas firmas en la parte inferior, que contemple las actividades solicitadas en la licencia, donde incluya la actividad que realiza.
5. Copia de la identificación del representante legal o propietario (cédula, carné de residente o pasaporte).
6. Copia de la Licencia Sanitaria de Funcionamiento.
7. Portada, índice y hoja maestra del Manual de Sistema de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos (HACCP) actualizado. Este documento debe estar firmado por el representante legal y profesional idóneo en ciencia y tecnología de alimentos.
8. Lista de productos a elaborar y descripción de su proceso.
9. Copia de Certificación de Planta por renovar, si aplica.
10. Copia de la constancia de pago por la tasa del servicio.
11. Copia de la constancia de pago de timbres fiscales.
12. Constancia de pago por la tasa del servicio.

Artículo 85. Los requisitos para solicitar la Certificación de Planta para Buques Congeladores (ZV), Factoría (FV) y Transporte (RV) son:

1. Completar el formulario en la plataforma del Sistema Integrado de Trámite, especificando la actividad sanitaria que realizara.
2. Poder notariado.
3. Copia de la Patente de Navegación de la Autoridad Marítima de Panamá (AMP).
4. Copia Licencia de Pesca de la Autoridad de los Recursos Acuáticos de Panamá (ARAP).
5. Disposición o diseño de la embarcación.
6. Portada, índice y hoja maestra del Manual del Sistema de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos (HACCP), debidamente actualizado. Este documento debe estar firmado por el Representante Legal y profesional idóneo en ciencia y tecnología de alimentos, quien elaboró el mismo.
7. Portada e índice del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) actualizado. Este documento debe estar firmado por el representante legal y profesional idóneo en ciencia y tecnología de alimentos, quien elaboró el mismo.
8. Portada e índice del Manual de Procedimiento Estandarizados de las Operaciones de Limpieza y Desinfección (SSOP) actualizado. Este documento debe estar firmado por el



representante legal y profesional idóneo en ciencia y tecnología de alimentos, quien elaboró el mismo.

9. En caso de barco nuevo o en astillero, certificación notariada.
10. Copia de la Certificación de Planta a renovar, si aplica.
11. Copia de constancia de pago por la tasa del servicio.
12. Copia de constancia de pago de timbres fiscales.

Artículo 86. Cumplidos los requisitos documentales presentados a través del Sistema Integrado de Trámites, se debe asignar a un inspector oficial del nivel nacional o regional, para que realice la inspección y verificación del cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias, según la normativa aplicable y la implementación de los Prerrequisitos BPM, SSOP, conjuntamente con el HACCP, quien utilizará el documento de inspección autorizado para tal fin. Si la inspección no es satisfactoria se debe llenar el formulario con las no conformidades detectadas y el plazo para subsanarlas. Los formularios de inspección deben estar firmados y sellados por el inspector oficial y el representante legal del establecimiento.

Artículo 87. La Certificación de Planta se emitirá en formato electrónico y se le deberá asignar al establecimiento un número de identificación único, el cual es intransferible y de uso obligatorio en las etiquetas de los diferentes productos alimenticios que se comercialicen envasados. Cada planta o establecimiento debe tramitar de forma independiente la Certificación de Planta, aunque pertenezca a un mismo propietario.

Artículo 88. La Certificación de Planta tendrá una vigencia de tres años a partir del otorgamiento de esta. Durante el periodo de la vigencia de la Certificación de Planta, la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, velará por el cumplimiento de las normas sanitarias y de calidad y realizará inspecciones periódicas, de acuerdo con el nivel de riesgo, para determinar que se mantienen las condiciones necesarias.

La Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria comisionará las inspecciones a los Departamentos Regionales, cuando lo amerite.

Artículo 89. Las compañías propietarias de buques de bandera panameña, con servicio en aguas internacionales deben cumplir con la reglamentación sanitaria de la República de Panamá, a través de sus representantes locales, quienes serán responsables de los gastos que implican la inspección y control sanitario de dichas embarcaciones.

Artículo 90. La Certificación de Planta será suspendida o retirada por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria cuando se constate, a través de inspección sanitaria oficial realizada por personal idóneo del nivel regional o nacional, según corresponda, que se están infringiendo las normas sanitarias vigentes de la actividad para la cual fue autorizada.

En el caso de las embarcaciones, además, será suspendida o cancelada, según corresponda, cuando estén bajo investigación o se haya comprobado infracción a las leyes nacionales de pesca para prevenir, desalentar y eliminar la pesca ilegal, no declarada, no reglamentada.

CAPÍTULO IX

Constancia de Inspección Sanitaria

Artículo 91. La Constancia de Inspección Sanitaria es el documento que acredita que un establecimiento de interés sanitario, de bajo riesgo, cumple con los requisitos sanitarios para el desarrollo de su actividad. Este documento debe ser emitido por los jefes regionales de la Dirección de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria y tendrá una vigencia de tres años.

La renovación de la Constancia de Inspección debe ser solicitada con sesenta días de antelación a su vencimiento.

Artículo 92. Se consideran establecimientos de interés sanitario, de bajo riesgo, sujetos a control por el nivel regional para la obtención de la Constancia de Inspección, los siguientes:



1. De preparación y expendio de alimentos: Mercados de abasto (públicos y privados) productos artesanales, ferias, fondas, kioscos, refresquerías, ventas ambulantes, cocinas y/o comedores no industriales de moteles, pensiones, hostales, cabañas, internados públicos y privados y otros establecimientos donde se elaboren alimentos.
2. De actividades vinculadas con animales: Laboratorios veterinarios, caballerizas, hipódromos, granjas agropecuarias, ventas de mascotas y animales, estéticas, peluquerías, hoteles para mascotas, granjas lecheras, criaderos de animales (perros, gatos, peces, camarones, iguanas, lagartos, conejos, aves de corral, bovinos, caprinos, ovinos, aves de riña, apícolas y otros), albergues de mascotas públicos y privados, centros de adiestramiento para animales domésticos, acuarios, colección privada de animales, centros de rehabilitación de animales, almacenes agropecuarios, fincas de agroturismo, bioterios y transporte para los establecimientos zoonosanitarios.
3. De transporte terrestre: Alimentos para consumo humano, servicio de entrega a domicilio de alimentos listos para consumo humano y/o de productos higiénicos.
4. Embarcaciones de pesca de pequeña escala o artesanal y mediana escala.

La Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, basada en criterios técnicos, podrá recomendar al Ministro de Salud cambios en la clasificación precitada, que puedan formalizarse a través de resolución motivada, a fin de procurar que se garanticen las condiciones necesarias de estos establecimientos y las actividades que allí se realizan.

Artículo 93. Los requisitos para solicitar la Constancia de Inspección Sanitaria en los establecimientos por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria son:

1. Nota de solicitud al Jefe Regional de la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, firmada por el propietario o representante legal o a quien este designe, mediante poder y/o autorización debidamente notariada, en páginas 8 1/2 x 14.
2. Copia de Aviso de Operación con ambas firmas en la parte inferior, que contemple las actividades solicitadas.
3. Copia de la identificación del propietario o representante legal (cédula, carné de residente o pasaporte).
4. Copia del Certificado de Registro Público, si aplica.
5. Copia del Carné de Buena Salud (blanco).
6. Copia de Carné de Manipulador de Alimentos y/o Carné de Operario. En el caso de las embarcaciones de pesca de pequeña escala o artesanal y mediana escala se debe solicitar el certificado de capacitación de manipulación de productos pesqueros el cual será emitido por el Jefe Regional de la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria de la región de salud que corresponda.
7. Procedimientos de buenas prácticas de higiene, limpieza y desinfección firmados por el Representante Legal.
8. Copia de constancia de pago por la tasa del servicio.

Artículo 94. En el caso de las embarcaciones de pesca de pequeña escala o artesanal y mediana escala, adicional deberán presentar:

1. Copia de la Patente o Licencia de Navegación de la Autoridad Marítima de Panamá.
2. Copia de la Licencia de Pesca de la Autoridad de los Recursos Acuáticos de Panamá.
3. Portada de los Manuales de Buenas Prácticas de Manufactura y Procedimientos - estandarizados de Limpieza y Desinfección, debidamente actualizados. Estos documentos deben estar firmados por el Representante Legal y/o profesional idóneo en la materia. Solo en el caso de embarcaciones de mediana escala.



Artículo 95. En el caso del transporte de alimentos para consumo humano, productos higiénicos y servicios de transporte de animales menores y otros servicios zoonosarios (como laboratorios y farmacias), adicional deberán presentar:

1. Copia del Registro Único de Propiedad Vehicular.
2. Procedimiento de limpieza, higiene y desinfección de las unidades vehiculares firmados por el Representante Legal.
3. En el caso de transporte refrigerado, se deberán anexar fotografías del vehículo, mostrando el interior y exterior, incluyendo el sistema de refrigeración si aplica o aislamiento térmico.
4. Separación física entre alimentos crudos y preparados, cuando se transporten ambos tipos.

Artículo 96. En el caso de los productos alimenticios artesanales, la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, reglamentará lo concerniente a los mismos por medio de resolución motivada.

Artículo 97. En el caso de establecimientos sujetos control por el Departamento de Vigilancia y Control de Zoonosis, adicional deberán aportar:

1. Copia de la Resolución de idoneidad emitida por el Consejo Técnico del Ministerio de Salud de los médicos veterinarios que prestan servicios y/o del regente veterinario del establecimiento.
2. Copia del Carné de Buena Salud (blanco), si aplica.
3. Plan sanitario de la finca elaborado por el médico veterinario idóneo regente de la granja.
4. Certificación expedida por la Dirección Nacional de Salud Animal del Ministerio de Desarrollo Agropecuario, si aplica
5. Croquis de las instalaciones firmada por el representante legal.
6. En el caso de albergues para mascotas, públicos o privados, además de lo anterior, debe aportar:
 - a. Capacidad adecuada al número de animales que planean albergar.
 - b. Declaración Jurada, comprometiéndose en albergar y mantener la población total de animales.
 - c. Expediente de cada mascota, con su historial médico desde que entró al establecimiento, cartilla(s) con vacunaciones, desparasitaciones internas y externas.

Artículo 98. En el caso de granjas lecheras de primera, además deben presentar:

1. Copia de los resultados de los muestreos para detección de Brucelosis y Tuberculosis del ganado, emitido por la Dirección Nacional de Salud Animal del Ministerio de Desarrollo Agropecuario.
2. Certificado de Salud del hato expedido por un médico veterinario idóneo.
3. Copia del último análisis microbiológico y físico químico de la leche cruda.
4. Copia de carné de Manipulador de Alimentos.

Artículo 99. Para la emisión de la Constancia de Inspección Sanitaria deberá reposar, dentro del expediente del respectivo establecimiento de interés sanitario, las correspondientes actas o formularios de inspección satisfactorias y documentos relacionados.

Artículo 100. El Jefe Regional de la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria podrá suspender y retirar la Constancia de Inspección Sanitaria a aquellos establecimientos de interés sanitario cuando compruebe, a través de inspección sanitaria realizada por inspector oficial, que se están infringiendo las normas sanitarias de la actividad para la cual fue autorizada.

En el caso de las embarcaciones, además, será suspendida o cancelada, según corresponda, cuando estén bajo investigación o se haya comprobado infracción a las leyes nacionales de pesca para prevenir, desalentar y eliminar la pesca ilegal, no declarada, no reglamentada.



Artículo 101. Se adopta el Formulario denominado “Constancia de Inspección Sanitaria”, para el uso de los inspectores oficiales de la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, que se reproduce en el Anexo I y que forma parte integral del presente Decreto Ejecutivo.

Capítulo X De las exportaciones

Artículo 102. El Certificado de Libre Venta y/o Certificado Sanitario de Exportación del producto se les otorgará únicamente a las plantas y/o establecimientos que cuenten con Licencia Sanitaria de Funcionamiento, Certificación de Planta y cuando aplique el registro sanitario de los productos elaborados, otorgados por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria.

Artículo 103. El Certificado de Libre Venta y/o Certificado Sanitario de Exportación del producto, a solicitud del titular del registro sanitario, podrá contener referencias a otros nombres comerciales del mismo producto del registro sanitario, con los que el producto será comercializado en terceros países. En este supuesto, el titular del registro debe aportar constancias de la etiqueta con que se exportará el producto para la incorporación de la información por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria en el Certificado de Libre Venta. En el caso en el que las etiquetas del producto a exportar se encuentren en idioma diferente al español, será necesaria su traducción por traductor público oficial.

Artículo 104. Los requisitos para solicitar el Certificado de Libre Venta son:

1. Completar el formulario electrónico con la información requerida a través del Sistema Integrado de Trámites.
2. Adjuntar copia de los siguientes documentos:
 - a. Copia de la Licencia Sanitaria de Funcionamiento.
 - b. Copia de la Certificación de Planta.
 - c. Copia del registro sanitario.
 - d. Copia de constancia de pago por la tasa del servicio.
 - e. Constancia de pago de boleta de timbres fiscales.
 - f. Cualquier otro requisito variable según país de destino final.

Artículo 105. Los requisitos para solicitar el Certificado Sanitario de Exportación son:

1. Completar el formulario electrónico con la información requerida, a través del Sistema Integrado de Trámite o a través de la plataforma específica para la emisión de los certificados de exportación del país destino.
2. Copia de la Licencia Sanitaria de Funcionamiento.
3. Copia de la Certificación de Planta.
4. Certificado de cosecha emitido por el Ministerio de Desarrollo Agropecuario, si aplica.
5. Certificado de captura emitido por la Autoridad de los Recursos Acuáticos, si aplica.
6. Cualquier otro requisito variable según país de destino final.
7. Constancia de pago de boleta de timbres fiscales.
8. Copia de constancia de pago por la tasa del servicio.

Los Certificados de Exportación específicos se emplean cuando los países importadores y las autoridades de la República de Panamá han acordado un modelo de certificado que incluye información y textos específicos, en uno o varios idiomas. Cuando existe un modelo específico, el exportador podrá solicitar la emisión del certificado por vía electrónica, utilizando el Sistema Integrado de Trámites. Previamente, el exportador deberá registrarse como usuario de la plataforma.

Artículo 106. En el caso de las empresas nacionales que realicen la exportación de productos de origen animal, verificada la conformidad de la solicitud y de los documentos correspondientes,



se procederá a la aprobación y firma del Certificado Zoonosanitario Oficial, Certificado de Exportación o equivalente, debidamente suscrito por un médico veterinario oficial. Cuando el certificado sea emitido en modalidad digital, podrá ser descargado en formato electrónico.

Artículo 107. En caso de que las empresas nacionales que procesen productos que serán comercializados en otros países con normas diferentes a las nacionales, se permitirá el proceso y se otorgará el registro sanitario con la inscripción, solo para exportación. El producto registrado no podrá comercializarse en el territorio nacional.

Artículo 108. Los requisitos para solicitar el Certificado de pureza, libre venta y consumo, documento idóneo para acreditar que las mercancías depositadas en una zona franca, ubicada en el territorio nacional no han experimentado cambios que les hagan perder la calidad e inocuidad, son:

1. Solicitud dirigida a la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, hasta tanto se habilite el formulario electrónico correspondiente en el Sistema Integrado de Trámites con la información requerida. Debe adjuntarse los siguientes documentos:
 - a. Listado de los productos en formato Excel.
 - b. Copia del Acta de inspección satisfactoria (original), realizada a la bodega de almacenamiento de los productos, refrendada por el inspector oficial regional de la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria.
 - c. Copia de la factura comercial
 - d. Constancia de pago de boleta de timbres fiscales.
 - e. Constancia de pago por la tasa del servicio.

Artículo 109. Verificada la conformidad de la solicitud y los documentos precitados se procede a la aprobación y firma del Certificado de pureza, libre venta y consumo; en el caso de ser digital podrá descargarlo en formato digital.

Artículo 110. Cuando la inspección oficial del país destino determine que el producto alimenticio nacional exportado no es apto para consumo humano, por riesgos sanitarios al momento del reingreso, la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, podrá autorizar realizar los análisis de laboratorio correspondiente para corroborar que en efecto el producto no es apto para consumo humano.

La carga debe permanecer en el punto de ingreso hasta la obtención de los resultados de laboratorio. Los costos generados por el muestreo y análisis de laboratorio deben ser asumidos por el exportador.

Artículo 111. En los casos en que el producto alimenticio sea devuelto por el país de destino exclusivamente por errores de tipo documental y se determine que no representa un riesgo sanitario, la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria designará un inspector oficial para:

1. Verificar y validar la documentación presentada.
2. Realizar la inspección física de la carga en el punto de ingreso para confirmar la identidad del producto.
3. Tomar muestras, si lo considera necesario, para análisis de laboratorio, con el fin de confirmar que el producto es apto para el consumo humano.
4. Los costos generados por el muestreo y análisis de laboratorio deben ser asumidos por el exportador.

Artículo 112. Cuando se tenga los resultados de laboratorio indicado en el artículo 110, se procederá de la siguiente manera:

1. En el caso de resultados satisfactorios, se procederá con la liberación de la carga para la elaboración de alimentos para consumo animal.



2. En el caso de resultados no satisfactorios, la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, determinará el método de destrucción del producto, el cual debe ejecutarse bajo supervisión oficial y los costos serán sufragados por el exportador.

Capítulo XI

De Control y Vigilancia de Zoonosis

Artículo 113. El Certificado de Salud de los perros de servicio o de asistencia tendrá una validez de treinta días calendarios.

Una vez emitido el primer certificado de perro de servicio o asistencia, el animal debe ser reevaluado y certificado por un entrenador acreditado cada tres años.

Artículo 114: Solo se podrá tener un perro de asistencia o servicio por persona, presentando un certificado médico, expedido por un médico especialista idóneo.

Artículo 115. Los médicos veterinarios oficiales de los niveles locales y/o regionales deberán presentar al jefe regional de la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, el informe mensual con los casos de enfermedades o eventos zoonóticos, mordeduras por serpientes o por otra especie animal, picaduras de insectos y de escorpiones, con su investigación correspondiente.

Artículo 116. Los servicios de atención médica y los procedimientos de esterilización de perros y gatos deberán ser realizados por Médicos Veterinarios idóneos, quienes serán responsables de cumplir con todas las medidas higiénico sanitarias estipuladas en las normas sanitarias vigentes.

Artículo 117. Los Médicos Veterinarios de los niveles locales y/o regionales mantendrán una estadística de la población de animales domésticos dentro del área geográfica de su responsabilidad, con el objeto de establecer los parámetros epidemiológicos para la jornada de vacunación antirrábica y la caracterización de riesgos.

Artículo 118. En el caso de establecer cuarentena domiciliar de animales domésticos se comunicará al Jefe Regional de la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria de la Región de Salud correspondiente donde se alojará el animal. La Región de Salud mantendrá un cronograma de visitas periódicas hasta tanto finalice el periodo de cuarentena.

Artículo 119. Los Médicos Veterinarios oficiales de los niveles locales y/o regionales participarán en el equipo de respuesta rápida, operativos y demás diligencias junto a las otras unidades administrativas del Ministerio de Salud, así como de manera interinstitucional con otras entidades gubernamentales. La información de dicha actividad será consolidada en un informe escrito que se presentará al nivel nacional.

Artículo 120. En los puntos de ingreso al país, ya sean estos aéreos, marítimos o terrestres, la inspección física y documental de los perros, gatos y hurones que ingresen será realizada por un Médico Veterinario idóneo.

Sección I

De los Certificados Sanitarios para la exportación de perros, gatos y hurones

Artículo 121. Los requisitos para la emisión de los Certificados Sanitarios para la exportación de perros, gatos y hurones son:

1. Certificados Zoosanitarios para la exportación de perros, gatos y hurones en formato legal (8 ½ x 14), otorgado por la Dirección de Sanidad Animal del Ministerio de Desarrollo Agropecuario.
2. Sistema de identificación verificable, si aplica.
3. Certificado de Salud expedido por un médico veterinario idóneo, de conformidad con la vigencia otorgada en el mismo.
4. Resultados de Titulación de Anticuerpos Antirrábicos, si aplica.



5. Copia de la tarjeta/cartilla de vacunación y desparasitación, firmada y sellada por médico veterinario idóneo.
6. Copia de identificación del responsable de la mascota (cédula, carné de residente o pasaporte).
7. Copia de constancia de pago por la tasa del servicio.
8. Cualquier otro requisito solicitado por el país de destino.

Artículo 122. Estos certificados sanitarios para la exportación de perros, gatos y hurones deben ser presentados ante la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria con cinco días hábiles de anticipación al día del viaje para su evaluación y firma.

Artículo 123. En los puntos de ingreso al país, ya sean estos aéreos, marítimos o terrestres, la inspección física y documental de los perros, gatos y hurones que ingresen será realizada por un Médico Veterinario Inspector Oficial de la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria.

Artículo 124. El Certificado Sanitario de Exportación, expedido por la Autoridad Sanitaria del país de procedencia, tendrá que venir apostillado o legalizado.

Capítulo XII **Disposiciones finales**

Artículo 125. De manera enunciativa y no limitada, las faltas se clasifican en:

1. **Leves:** Las que no causen daño directo a la salud pública, tales como:
 - a. Deficiencias en el mantenimiento estructural, de equipos y utensilios que no se encuentran en la línea de proceso.
 - b. La falta de colaboración durante las actuaciones de control por parte de los inspectores oficiales de la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, que retrasen la inspección programada.
 - c. Personal que manipule alimentos sin contar con el carné de salud y/o carné de manipulador de alimentos.
 - d. Limpieza deficiente del establecimiento, del expendio y/o de la planta de alimento.
 - e. Suministrar información errónea durante la inspección.
2. **Graves:** Las causantes de daños importantes, por falta de controles o la recurrencia de faltas leves, tales como:
 - a. Deficiencias relacionadas con el mantenimiento estructural, de equipos y utensilios que se encuentran dentro de la línea de proceso.
 - b. Elaborar productos alimenticios sin autorizaciones de la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria.
 - c. No implementar los manuales de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Procedimientos Estandarizados de las Operaciones de Limpieza y Desinfección (SSOP) y Sistema de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos (HACCP).
 - d. La falta de colaboración en las inspecciones del establecimiento, que impida la realización de la inspección.
 - e. Coaccionar, intimidar o amenazar al servidor público durante el ejercicio de la inspección.
 - f. Mantener productos alimenticios, higiénicos o de uso veterinario sin contar con un área para su almacenamiento.
 - g. Mantener productos alimenticios, higiénicos o de uso veterinario vencidos.
 - h. Tenencia de animales que están bajo reglamentación sanitaria por constituir un riesgo a la salud pública.
 - i. No renovar las autorizaciones sanitarias en tiempo oportuno.



- 3. Gravísimas:** Las que implican un peligro colectivo, con consecuencias graves sobre la salud pública, tales como:
- a. Suministrar información o documentación falsa para obtener cualquier autorización ante la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria.
 - b. Utilizar documentación sanitaria falsa o alterada para la comercialización de alimentos y productos higiénicos.
 - c. No informar a la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria que alguno de los alimentos o productos higiénicos: importados, producidos, transformados o distribuidos no cumplen con los requisitos de inocuidad alimentaria e involucren un riesgo para la salud pública.
 - d. Agresión física al servidor público.
 - e. Intento de soborno a los inspectores oficiales.
 - f. Adulteración de un producto o falta de integridad comprobada, según las reglamentaciones sanitarias de los alimentos.
 - g. Cuando se comprueben afectaciones a la salud de los consumidores como consecuencia del consumo de alimentos no inocuos producidos o importados por empresas productoras o importadoras de alimentos.
 - h. Destinar producto retenido según el Artículo 44 del presente Decreto Ejecutivo, al consumo humano sin la debida autorización de la DNCAVV.


Artículo 126. El presente Decreto Ejecutivo deroga el artículo 47 del Decreto Ejecutivo No.84 de 10 de junio de 1996, los artículos 10 y 11 del Decreto Ejecutivo No.81 de 31 de marzo de 2003, los artículos 5, 6, 7, 10 y 11 del Decreto Ejecutivo No.176 de 27 de mayo de 2019, el artículo 43 del Decreto Ejecutivo No.125 de 29 de septiembre de 2021, el Decreto Ejecutivo No.4 de 21 de enero de 2022 y el Decreto Ejecutivo No.99 de 30 de junio de 2022.


Artículo 127. El presente Decreto Ejecutivo empezará a regir a partir de su promulgación.

FUNDAMENTO DE DERECHO: Constitución Política de la República de Panamá; Ley 430 de 25 de abril de 2024; Decreto de Gabinete 1 de 15 de enero de 1969 y Decreto No.75 de 27 de febrero de 1969.

COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE.

Dado en la Ciudad de Panamá, a los 26 días del mes de Febrero del año dos mil veintiséis (2026)


JOSÉ RAÚL MULINO QUINTERO
Presidente de la República


FERNANDO BOYD GALINDO
Ministro de Salud







REPÚBLICA DE PANAMÁ
MINISTERIO DE SALUD
DIRECCIÓN NACIONAL DE CONTROL DE ALIMENTOS
Y VIGILANCIA VETERINARIA



CONSTANCIA DE INSPECCIÓN SANITARIA

Control e Inocuidad de Alimentos N°
Vigilancia Veterinaria y Zoonosis

Región de Salud: _____ Nivel Local: _____
Fecha: _____ Hora: _____ Teléfono: _____

El abajo suscrito _____, Jefe Regional de _____ de la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, hace constar que, en inspección realizada al establecimiento descrito a continuación, cumple con las normas sanitarias establecidas en la República de Panamá.

Datos Generales del Establecimiento

Nombre: _____ Teléfono: _____
N.º Aviso de Operación: _____
Provincia: _____ Distrito: _____
Corregimiento: _____
Dirección: _____
Tipo de Actividad: _____
Rep. Legal: _____ C.I.P.: _____

Esta constancia quedará sin efecto si la empresa o establecimiento contraviene con los requisitos sanitarios que dieron origen a la emisión del presente documento, comprobado a través de una nueva inspección sanitaria.

Se expide la presente Constancia de Inspección Sanitaria, en la Región de Salud de _____ a los _____ días, del mes de _____ del año _____.

Fecha de expiración: _____

Jefe Regional
Dirección Nacional De Control De Alimentos
y Vigilancia Veterinaria

FUNDAMENTO DE DERECHO: Ley 430 del 25 de abril de 2024, y demás normas concordantes.

