

**REPÚBLICA DE PANAMÁ  
MINISTERIO DE SALUD**

**DECRETO EJECUTIVO No. 9**  
De 6 de Mayo de 2025



Que establece disposiciones relacionadas con la Equivalencia Sanitaria para la Exportación de Carne Bovina 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 No.1 de 15 de enero de 1969, se crea el Ministerio de Salud, se determina la estructura orgánica y se establece 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 el Decreto Ejecutivo No.121 de 15 de abril de 2016, dicta el Reglamento de Inspección Sanitaria para Carne Bovina en la República de Panamá;

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 establece disposiciones relacionadas con la Equivalencia Sanitaria para la Exportación de Carne Bovina.

**Artículo 2.** El Departamento de Equivalencia para la Exportación de Carne Bovina será el responsable de vigilar el cumplimiento de las normas relacionadas con la fabricación, elaboración, exportación, distribución, comercialización, almacenamiento, transporte de productos destinados para la exportación y la importación de materias primas para su procesamiento, así como del control de la inocuidad y calidad de los mismos.

**Artículo 3.** La Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, elaborará y mantendrá actualizados los manuales de procedimientos, formularios, guías y normas técnicas para implementar lo relativo a la eficacia de aplicación en el control de la

inocuidad, idoneidad, calidad y la zoonosis en productos cárnicos de bovinos, que serán revisados según necesidad, con la periodicidad requerida para la efectividad, basado en criterios técnicos científicos en normas nacionales o de referencia internacional reconocidas.

**Artículo 4.** Las tasas en concepto del pago del servicio de inspección oficial en jornadas extraordinarias realizadas en las plantas de productos cárnicos serán reglamentadas mediante Resolución, las cuales deberán ser canceladas conforme a la Ley 430 de 25 de abril de 2024, que crea la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria y a lo establecido en el Convenio para Administración de Fondos entre el Ministerio de Salud de la República de Panamá y el Organismo Internacional Regional de Sanidad Agropecuaria (OIRSA), para pago de horas laboradas en jornadas extraordinarias al personal de inspección veterinaria oficial en los establecimientos autorizados que se dediquen al sacrificio de animales de abasto o al procesamiento de carnes y productos cárnicos.

**Artículo 5.** La Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria contará con el Departamento de Equivalencia para la Exportación de Carne Bovina, el cual deberá verificar las normativas sanitarias con su debida homologación, para que sean consideradas equivalentes para la protección de la salud humana y que deben cumplir los establecimientos aprobados que desean exportar carne bovina.

**Artículo 6.** Todas las plantas que se dediquen al sacrificio o procesamiento de animales para el consumo humano deberán solicitar y poseer Licencia Sanitaria de Funcionamiento y Certificación de Planta vigentes, otorgada por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria del Ministerio de Salud.

**Artículo 7.** Para los efectos del presente Decreto Ejecutivo, los siguientes términos se entenderán así:

1. **Acta de inspección:** Es un documento administrativo que presenta los resultados de una inspección realizada por un servidor público de la autoridad sanitaria competente.
2. **Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control**, conocido por sus siglas en inglés (HACCP): Es un sistema reconocido a nivel internacional que identifica, evalúa y controla los peligros para la inocuidad de los alimentos.
3. **Autoridad sanitaria competente:** Es la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria del Ministerio de Salud en materia de inocuidad y calidad de los alimentos y zoonosis.
4. **Carne cruda-no intacta:** Esta categoría de proceso se aplica a los establecimientos, los cuales someten a más procedimientos a la materia prima, mediante el uso de etapas de procesamiento tales como molienda, trituración, inyección, masajeado para ablandamiento con o sin vacío (“tumbler”), producto con soluciones o ablandamiento mecánico mediante punción, cubos, dispositivos de golpe u otros medios. Esto incluye a la carne molida, carne picada, carnes de res empacada al vacío, carne cortada en cubos.
5. **Carne cruda-intacta:** Son productos crudos-intactos los que no han sido sometidos a los procesos asociados a la categoría de carne cruda-no intacta.
6. **Cero tolerancia:** Se refiere al estándar sanitario en el cual no se permite la contaminación visible en canales de carne y productos cárnicos de materia fecal, ingesta, leche y orina visible en la cabeza, las mejillas, carne, o cualquier otro producto de consumo humano.
7. **Escherichia coli productor de toxina Shiga (STEC’s):** Abarca un grupo de patógenos alimentarios, implicados en numerosos brotes a nivel mundial. Son responsables de infecciones y enfermedades gastrointestinales graves, tales como el síndrome urémico hemolítico (SUH) y la colitis hemorrágica (CH).
8. **E. coli genérica:** Es una bacteria, miembro de la familia de Enterobacteriaceae y forma parte de la microbiota del tracto gastrointestinal de humanos y animales homeotermos. Es un bacilo gramnegativo. Se usa como microorganismo indicador de contaminación fecal y es incluido dentro de los microorganismos para evaluar estándares de desempeño sanitario.



9. **Salmonella:** Es un género bacteriano de la familia Enterobacteriaceae constituido por bacilos gramnegativo-intracelulares anaerobios facultativos con flagelos periticos. Es un grupo importante de patógenos asociados a enfermedades severas en personas.
10. **Tratamiento térmico:** Procedimiento que se utiliza para destruir microorganismos patógenos y adulterantes y reducir la actividad de enzimas, con el objetivo de eliminar los riesgos de salud pública y garantizar la estabilidad del producto.

## Capítulo II

De los resultados de los programas de muestreo para supervisar la inocuidad y calidad de los productos cárnicos bovinos

**Artículo 8.** Realizados los análisis de muestreo de las diferentes áreas de productos cárnicos bovinos se interpretarán y se enviarán a los responsables de las plantas para la toma de correcciones y acciones correctivas.

**Artículo 9.** Cuando se sospeche que un lote de un producto disponible en el mercado o algunas unidades de ese lote no cumplen con los requisitos de inocuidad, idoneidad y calidad establecidos en las normas sanitarias, la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria podrá suspender la comercialización de dicho producto o de los lotes sospechosos hasta que se culmine con la investigación.

**Artículo 10.** Para los fines anteriores y a juicio de la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria el producto sospechoso podrá quedar retenido después de haber sido inventariado dentro del mismo establecimiento por el inspector oficial, en un área segregada bajo el rótulo de retenido o ser retirado y retenido en una bodega autorizada 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 se deben realizar en forma urgente.

**Artículo 11.** 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 funcionario de la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, donde conste el nombre y dirección del establecimiento visitado, razón social, el nombre del representante legal, nombre y cantidad del producto a retirar, fabricante y país cuando aplica, número de lote, fecha de expiración, nombre del distribuidor local del producto, fundamento legal, propósito del muestreo y las recomendaciones en caso de ser necesarias.

**Artículo 12.** Cuando la inspección oficial determine mediante las normas del país de destino la inhabilitación para el consumo humano de un producto cárnico bovino por riesgos sanitarios, no podrán ser reexportados o devueltos a la República de Panamá para su comercialización, sino solo para su decomiso y destrucción a coste del responsable del producto.

**Artículo 13.** Los costos de los análisis de laboratorio, así como del proceso de destrucción y devolución al país de origen, serán asumidos por los exportadores o importadores de materias primas.

**Artículo 14.** Los productos cárnicos de bovinos crudos que hayan obtenido resultado microbiológico no conforme podrán ser utilizados en productos con tratamiento térmico, previa evaluación y autorización de la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, y con su respectivo reporte científico que sustente la validación del tratamiento que verificará la efectividad del tratamiento de inactivación del adulterante microbiológico, mediante la inspección y valoración de medidas de mitigación con reconocimiento de organismos científicos de referencia.



Una vez autorizado por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria el producto con resultado no conforme podrá ser tratado térmicamente en la misma planta, se le realizarán pruebas microbiológicas para verificar la efectividad del tratamiento térmico y de ser trasladado a otro operador de empresa de alimentos, deberá ser bajo custodia oficial.

No se permitirá el uso de tratamiento térmico cuando se trate de productos con adulterantes químicos y físicos.

### Capítulo III

#### Materia prima de carne y productos cárnicos bovinos

**Artículo 15.** El servicio de inspección veterinaria oficial de la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria deberá realizar la verificación documental, de identidad y física, en la inspección de materia prima importada de productos cárnicos de bovino, dejando constancia en los documentos normados. Esta verificación incluye:

1. Los documentos que acompañan la carga:
  - a. Copia del formulario de notificación de importación.
  - b. Copia del certificado de origen del producto.
  - c. Copia del certificado sanitario o equivalente que declare que el producto es apto para consumo humano, emitido por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria. En caso de reexportaciones, se presentará el certificado antes mencionado en original del país de procedencia, con una copia del certificado sanitario de origen del producto.
  - d. Copia de la factura comercial.
  - e. Copia de la Declaración o Pre-declaración de Aduanas.
2. Verificación de etiquetas de productos.
3. Presentación del Embarque de Producto Importado.
4. Inspección física de productos.
5. Copia de la hoja de trabajo de control de plaga del contenedor.

Una copia de toda la información antes señalada deberá reposar en la planta de sacrificio de bovinos.

**Artículo 16.** Al Ministerio de Salud, a través de la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, le corresponde entre otros:

1. Verificar el cumplimiento de las materias primas con los reglamentos técnicos y normas nacionales, los reglamentos técnicos centroamericanos y las normativas nacionales establecidas para la protección de la salud humana.  
En aquellos casos en que no exista una reglamentación nacional específica para un determinado producto, queda sujeto a las normas y métodos establecidos por el Codex Alimentarius y otras normas de referencia internacional reconocidas.
2. Tomar muestras para análisis microbiológico incluyendo patógenos, análisis de contaminantes químicos, así como de características de calidad, organolépticas y fisicoquímicas, entre otros que se determinen en el Decreto Ejecutivo No.121 del 15 de abril de 2016, que establece el Reglamento de Inspección Sanitaria de la Carne de Res en la República de Panamá, capítulo XVII del Programa Nacional para el Control de Patógenos en la Carne y Productos Cárnicos y su respectivo Manual de Procedimiento para la Toma de Muestras para Análisis Microbiológicos.

El costo de estos análisis deberá ser sufragado por la empresa que utiliza dichas materias primas para los procesos en su establecimiento.

### Capítulo IV

#### De la organización del servicio de inspección veterinaria

**Artículo 17.** Cada planta de sacrificio de ganado bovino que desee exportar carne de bovino y productos cárnicos de bovino, deberán tener un registro de control documentado de



supervisiones que realiza el personal de la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria. Dichos documentos deben ser archivados de forma ordenada, foliados y no es permitido el uso del corrector en documentos oficiales, tal como lo estipula el Decreto Ejecutivo No.121 del 15 de abril de 2016, que establece el Reglamento de Inspección Sanitaria de la Carne de Res en la República de Panamá y su respectivo Manual de Procedimiento de Inspección en las plantas de sacrificio.

**Artículo 18.** El número de médicos veterinarios y los auxiliares o ayudantes de veterinarios, dependerá del volumen de sacrificio de animales y deberán estar de forma obligatoria en los siguientes puntos de inspección: cabeza, vísceras, canal inferior y canal superior, de acuerdo con la clasificación de las plantas de sacrificio estipulada en la normativa que reglamenta la inspección de carne bovina en la República de Panamá; así mismo, deberá contar con inspectores en áreas de deshuese, cuarto frío, producto terminado y para la exportación.

En el caso de sacrificio de bovinos en un número mayor de 150 animales por día, deberá reforzarse en el establecimiento el servicio de inspección veterinaria oficial de la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria.

**Artículo 19.** El personal del programa de inspección oficial en la línea de procesos deberá aplicar lo establecido en el Manual de Procedimientos de la Inspección Sanitaria de la carne de bovino.

### Capítulo V

#### Del horario de inspección veterinaria

**Artículo 20.** El horario de trabajo del personal del servicio de inspección veterinaria oficial de la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria debe ajustarse a lo estipulado en el reglamento interno del Ministerio de Salud.

Sin embargo, las plantas podrán solicitar extender el horario de sacrificio como jornada extraordinaria o en jornadas nocturnas, de acuerdo con el programa de comercialización, justificándolo mediante nota dirigida al Médico Veterinario Inspector Oficial del establecimiento, para que en consenso con el Jefe Regional de la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, se evalúe la autorización de dicha extensión, siempre y cuando se respete el descanso que deben tener los bovinos de doce horas y el bienestar animal. Esto será comunicado oportunamente al Director Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria.

Todo servicio de inspección veterinaria oficial que se realice en concepto de jornada extraordinaria de trabajo, incluyendo sábados, domingos, días feriados o de duelo nacional, será sufragado por las empresas y pagado a través del Convenio para Administración de Fondos entre el Ministerio de Salud de la República de Panamá y el Organismo Internacional Regional de Sanidad Agropecuaria (OIRSA), para pago de horas laboradas en jornadas extraordinarias al personal de inspección veterinaria oficial en los establecimientos autorizados que se dediquen al sacrificio de animales de abasto o al procesamiento de carnes y productos cárnicos.

### Capítulo VI

#### De las canales a inspeccionar

**Artículo 21.** En la revisión de las canales, el servicio de inspección veterinaria oficial deberá proteger la salud pública para lo cual debe verificar la cero tolerancia y que el establecimiento ha adoptado los controles efectivos para disminuir la ocurrencia de patógenos. Esta verificación es realizada por el equipo de inspección oficial y consiste en:

1. Verificar el cumplimiento de la cero tolerancia de material fecal, leche, ingesta y orina en las canales, durante o después del procesamiento de estas.



2. Verificar el cumplimiento de la cero tolerancia de material fecal, leche, ingesta y orina en los productos provenientes de la cabeza, cachete y esófago.
3. Verificar la ausencia de contaminación por STEC's que es un adulterante en productos cárnicos de bovino y que es razonablemente probable que ocurra durante el sacrificio y procesamiento de productos de carne cruda-intacta y cruda- no intacta; por tanto, el establecimiento debe utilizar un enfoque de intervenciones múltiples e incorporar controles y medidas preventivas para abordar este peligro en su sistema HACCP.

**Artículo 22.** El HACCP debe ser utilizado por las empresas que procesan, fabrican, manipulan, almacenan o expendan alimentos. Se basa en principios científicos, tiene carácter sistemático, se enfoca en el control del proceso, más que en el análisis del producto final, inspecciona desde las materias primas hasta el consumo del producto terminado y se aplica a peligros físicos, químicos, biológicos y radiológicos.

**Artículo 23.** Todo establecimiento deberá desarrollar e implementar un plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) que cubra cada producto elaborado por el establecimiento. Deben estar incluidos los productos de las siguientes categorías de procesamiento:

1. Sacrificio: bovino.
2. Producto crudo-molido.
3. Producto crudo-no molido.
4. Procesado térmicamente: comercialmente estéril.
5. No tratado térmicamente: estable en almacenamiento.
6. Tratado térmicamente: estable en almacenamiento.
7. Completamente cocido: no estable en almacenamiento.

**Artículo 24.** Para la retención en la línea de sacrificio, debe haber un riel de retenido, por si la canal, partes y otros productos cuentan con una no conformidad que sea motivo para destrucción o desnaturalización, se procederá a depositar en un tanque o tina con tapa de acuerdo con el volumen requerido y se retirará del área y será custodiado por un inspector oficial para evaluar su destino, ya sea al "rendering" o planta de rendimiento o al incinerador.

**Artículo 25.** El presente Decreto Ejecutivo empezará a regir a partir de su promulgación.

**FUNDAMENTO DE DERECHO:** Constitución Política de la República de Panamá; Decreto de Gabinete No.1 de 15 de enero de 1969, Ley 430 de 25 de abril de 2024; Decreto No.75 de 27 de febrero de 1969 y Decreto Ejecutivo No.121 de 15 de abril de 2016.

**COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE.**

Dado en la ciudad de Panamá, a los 6 días del mes de Mayo del año dos mil veinticinco (2025).

**JOSE RAUL MILLINO QUINTERO**  
Presidente de la República

**FERNANDO BOYD GALINDO**  
Ministro de Salud

