

Informe
081/JDEPA/2016

13/5/16
1213

Para: Dr. Miguel Mayo-Vice Ministro de Salud

P/C:

[Signature]
Dra. Itza Barahona de Moscoso
Directora General de salud Pública

De: *[Signature]*
Dra. Anarella S. Jaén
MEDICO VETERINARIO
Idoneidad 376
Jefa Nacional del Departamento de Protección de Alimentos



Día. 28 de abril de 2016

Asunto: Reunión de Vice Ministros de Salud y Comercio en oficinas de la Secretaría de Integración Económica Centroamericana en Ciudad de Guatemala, Republica de Guatemala.

Tema: Sustento técnico-científico, por parte del Vice Ministro Mayo, de la pasteurización de la leche en el procesamiento de quesos no madurados, queso fresco.

Participantes por Panamá:

Lic. Diana Salazar Viceministra de Negociaciones Comerciales Internacionales, Ministerio de Comercio e Industrias

Dr. Miguel Mayo Vice Ministro Ministerio de salud

Lic. Carmen Peralta Oficina de Equivalencia Ministerio de Desarrollo Agropecuario

Lic. Alexis Pineda, Director Nacional de Administración de Tratados Comerciales, Ministerio de Comercio e Industrias

Quien suscribe.

La Vice Ministra Salazar agradeció la presencia de los Viceministros de Salud de la región Centroamericana y al Presidente Por Tempore (PPT) de SIECA por permitirle al Dr. Miguel Mayo la ponencia de Panamá de que los quesos frescos o cualquier otro producto lácteo que se procese o comercialice en Panamá, la materia prima leche, debe ser pasteurizada.

El Dr. Mayo precisó su responsabilidad ante los habitantes del país y la venta de un producto inocuo.

Destacó las normas nacionales en materia de clasificación de la leche, procesamiento de productos lácteos, aplicación de los sistemas de aseguramiento de calidad, además del manejo integral de producción los ministerios involucrados.

/...

"SISTEMA DE SALUD HUMANO, CON EQUITAD Y CALIDAD. UN DERECHO DE TODOS"

APARTADO POSTAL 0816, ZONA POSTAL 06812

2/...

Informe
081/JDEPA/2016

El Ministerio de Desarrollo Agropecuario, en producción primaria, realiza la clasificación de las fincas, la cual se realiza en base al conteo bacteriano de la leche (A, B e industrial), el uso las buenas prácticas agrarias en el control de enfermedades como la Brucelosis, donde se declaran zonas libres, por sacrificio, no por vacunación y el control de los animales a fin de prevenir esta zoonosis.

El control del transporte manejo y procesamiento del producto es controlado por el Ministerio de Salud, así como también el estudio, control de enfermedades y otros problemas que afectan la salud Pública.

Opiniones emitidas por las autoridades de Centroamérica.

- Indicaron que entendían la posición de Panamá, que estaba correcta, pero que los productores, como es el caso de Honduras, no podían exigirles la compra de pasteurizadoras.
- Que Panamá debía mostrar los estudios realizados para control de las enfermedades, sustentados.
- Que el punto de la reunión es la inocuidad no el status sanitarios de los países en sanidad animal.
- Que Panamá puede aplicar su normativa para la entrada de los productos.
- Que Panamá adoptó del Reglamento Técnico para producto procesado.
- Que si los productos que se venden en Panamá, en la etiqueta declaran la pasteurización.

El Dr. Mayo expresó:

Las buenas prácticas aseguran que la proliferación microbiana se mantenga al mínimo antes de su proceso; la pasteurización elimina microorganismos patógenos. Se mostraron los datos estadísticos del Departamento de Epidemiología del Ministerio de Salud, los casos solo 3 en 2012, en humanos.

La complementación de la producción primaria, proceso productivo, y estudio de prevalencia asegura que el producto final sea inocuo. Se les invitó a observar las etiquetas de productos que se comercializan en Panamá.

Expresa que el comercio no está encima de la salud, y por ello, todo producto que se venda en Panamá debe ser elaborado con leche pasteurizada y, colocar la nota solicitada por Panamá, y debe quedar establecido que el reglamento no aplica en Panamá

La Vice Ministra Salazar mostró la referencia de Europa y el manejo de los productos lácteos procedentes de terceros países, citó...

Reglamento (UE) N° 605/2010 de la Comisión de 2 de julio de 2010, por el que se establecen las condiciones sanitarias y zoonóticas, así como los requisitos de certificación veterinaria, para la introducción de leche cruda, productos lácteos, calostro y productos a base de calostro destinados a consumo humano. En el mismo se establecen los requisitos de importación de este tipo de productos procedentes de los terceros países, y la exigencia primordial es que estos hayan sido sometidos a un proceso de pasteurización.

3/..

Informe

081/JDEPA/2016

Reglamento 1441-2007 de la UE, establece los límites microbiológicos para alimentos, incluyendo productos lácteos, donde efectivamente indica que con buenas prácticas de higiene y controles microbiológicos se puede producir queso fresco a base de leche cruda; sin embargo, esta normativa es una modificación del Reglamento N° 2073/2005, cuyo ámbito de aplicación está dirigido a los explotadores que elaboran productos alimenticios en la Unión Europea, y establece claramente que, adicional a las prácticas de higiene correctas, sus procedimientos deben estar basados en los principios de HACCP.

Conclusión

1. Panamá aplica en todas sus plantas de producción los Sistemas de aseguramiento de Calidad, acoplados con la información emitida por las autoridades de Sanidad Animal. La integración de los componentes producción, proceso y estudio epidemiológico definen la identificación y evaluación del peligro, a fin de aplicar los controles necesarios, son procesos conexos.
2. En consulta realizada a los abogados los Reglamentos Técnicos Centroamericano, son un instrumento jurídico derivados de los Tratados de integración y caen sobre la normativa nacional,
3. Se nos presentó la definición de leche y materia prima lo cual emitiremos nuestros comentarios.
4. El Reglamento de Buenas Prácticas de Higiene para Alimentos No Procesados y Semiprosesados RTCA 67.06.55:09 tal como expresa su objetivo y ámbito de aplicación, excluye la industria de alimentos y prevalece el Decreto 352 del 10 de octubre de 2001, donde se adoptan los Manuales de Aseguramiento de calidad, Procedimientos de Estandarización y Puntos crítico de Control.

(Aunque estén vigentes los RTCA de Buenas prácticas, sigue vigente el 352 10/10/2001 en lo que a HACCP se refiere).

Atentamente,

Cc Lic Natasha Dormoi-Directora de Asuntos Internacionales
Ing Edgardo Villalobos-Subdirector Salud Ambiental