



REPÚBLICA DE PANAMÁ
MINISTERIO DE SALUD.

RESOLUCIÓN No. 747
(de 26 de Julio de 2017)

Que reglamenta el artículo 3 del decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscriban la pañela y otros alimentos considerados artesanales

EL MINISTRO DE SALUD,
En uso de sus facultades legales,

CONSIDERANDO:

Que el artículo 109 de la Constitución Política de la República 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, tienen derecho a la promoción, protección, conservación, restitución y rehabilitación de la salud y la obligación de conservarla, entendida ésta como el completo bienestar físico, mental y social;

Que de conformidad con la Ley 66 de 10 de noviembre de 1947, las disposiciones del Código Sanitario se aplicarán de preferencia a toda otra disposición legal en materia de salud pública y obligan a personas naturales o jurídicas y entidades nacionales o privadas, nacionales o extranjeras existentes o que en el futuro existan, transitoria o frecuentemente, en el territorio de la República.

Que el Decreto de Gabinete No.1 de 15 de enero de 1969, crea el Ministerio de Salud para la ejecución de las acciones de promoción, protección, reparación y rehabilitación de la salud que por mandato constitucional son responsabilidad del Estado.

Que de conformidad con el Decreto Ejecutivo 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.

Que el Decreto Ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 Que aprueba la inscripción de los alimentos procesados y envasados en la República de Panamá, establece que le corresponde al Departamento de Protección de Alimentos reglamentar los controles o cualquier otra acción relacionada con los productos alimenticios considerados como artesanales.

Que es función del Ministerio de Salud, hacer velar y cumplir las normas y reglamentos sanitarios vigentes para la protección de la salud integral de la población.

Que es necesario regular la venta de los productos alimenticios artesanales, toda vez que para poder comercializar estos productos alimenticios, los productores requieren de registro sanitario.

Que cada vez es mayor, el número de productos alimenticios artesanales, de venta en ferias, locales comerciales y otros establecimientos, sin registros sanitarios, por lo que no cuentan con parámetros de calidad establecidos, no tienen definidos sus procesos, sin embargo poseen una gran demanda por lo característicos de sus sabores y texturas.

Que el Reglamento Técnico DGNTI - COPANIT de Pañela vigente, establece los procesos y requisitos que regulan la actividad industrial de pañela. Sin embargo productores de pañela o raspadura artesanal manifiestan no poder comercializar sus productos debido a lo rudimentario de sus procesos y equipos, preocupación compartida con otros productores de alimento artesanal, por lo que es necesario establecer los parámetros que deberán cumplir



RESOLUCIÓN No. 747 de 26 de Julio de 2017
Que reglamenta el artículo 3 del decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscribir la panela y otros alimentos considerados artesanales.

éstos productores de alimentos artesanales para obtener el Permiso Sanitario de Operación e inscribir su producto, y así mercadearlos en los centros de expendio.

Que como parte de la función esencial del Estado, de velar por la salud de la población de la República, se hace imprescindible regular los requisitos sanitarios y de calidad en toda la cadena de producción y comercialización de los alimentos artesanales, los cuales provienen de la agroindustria del sector agropecuario, acuícola y forestal a través del manejo post cosecha, conservación y procesamiento a niveles tecnológicos caseros, artesanales y semindustriales.

Que le corresponde a la Dirección General de Salud Pública, las funciones nacionales de salud pública, de carácter directivo, normativo, regulador, de inspección y control.

RESUELVE:

Artículo 1. OBJETO. Reglamentar el artículo 3 del Decreto Ejecutivo No.331 del 22 de julio de 2008, correspondiente a los controles o cualquier otra acción relacionada con los productos alimenticios considerados como artesanales y a la panela artesanal.

Artículo 2. ÁMBITO DE APLICACIÓN. Estas disposiciones serán aplicadas a todos los establecimientos que elaboran productos alimenticios artesanales descritos en el Anexo A de la presente resolución.

Artículo 3. DEFINICIONES. Para los fines de esta resolución se contemplan las siguientes definiciones:

- **Buenas prácticas de manufactura:** condiciones de infraestructura y procedimientos establecidos para todos los procesos de producción y control de alimentos, con el objeto de garantizar la calidad e inocuidad de dichos productos según normas aceptadas internacionalmente.
- **Desinfección:** reducción del número de microorganismos presentes en las superficies de edificios, instalaciones, maquinarias, utensilios, equipos, mediante tratamientos químicos o métodos físicos adecuados, hasta un nivel que no constituya riesgo de contaminación para los alimentos que se elaboren.
- **Panela o raspadura:** producto sólido obtenido por evaporación y clarificación del jugo de caña de azúcar, conservando todos sus minerales, vitaminas y proteínas sin ser estas adicionadas.
- **Producto alimenticio inocuo:** son alimentos o bebidas libres de contaminantes y comprados con confianza por los consumidores debido a que son reconocidos por las autoridades competentes al cumplir con las reglas sanitarias vigentes.
- **Equipo artesanal alimentario:** son las herramientas, utensilios y aparatos con predominio manual y un empleo limitado de medios mecánicos o electrónicos para la producción de productos alimenticios artesanales.
- **Producto alimenticio artesanal:** es el alimento para la venta, elaborado de forma continua o estacional, con predominio manual o con auxilio de maquinaria simple; que restringe el uso de aditivos y conservadores a lo estrictamente necesario, y que es producido preferiblemente dentro del entorno familiar y/o en empresas artesanales con no más de diez (10) trabajadores.
- **Producto alimenticio autóctono:** se considera esta palabra como un adjetivo que puede aplicarse a los seres vivos, al lugar de donde proviene el producto alimenticio, por lo tanto, es propio u originario de un sitio. Para la presente resolución, queda entendido que se refiere a producto alimenticio propio u originario de la República de Panamá.



- **Proceso artesanal:** es un proceso manual donde no se requiere el uso de tecnología sofisticada, sino el uso de las materias primas, estufas, hornos, máquinas y herramientas sencillas. Los alimentos fabricados en un pequeño taller familiar o en locales pequeños.
- **Trapiche artesanal:** Son trapiches colocados en estaciones móviles para la extracción del jugo de caña, utilizados por emprendedores informales, algunos manejados por una sola persona en venta ambulante. Algunos trapiches son movidos en la finca por tracción animal, y otros con energía eléctrica u otro combustible.

Artículo 4. UBICACIÓN. Los establecimientos alimenticios artesanales y los trapiches deben estar alejados de focos de contaminación e inundaciones, deben mantenerse limpios y libre de acumulaciones de materiales, equipos en desuso y/o mal dispuestos, basuras, y/o desperdicios, chatarras, aguas estancadas, bagazos o cualquier otro elemento que favorezca la posibilidad de albergue para contaminantes y plagas, separados de cualquier ambiente utilizado como vivienda.

Artículo 5. ALREDEDORES. Los establecimientos que elaboran productos alimenticios artesanales y de los trapiches paneleros, se mantendrán limpios para que no constituyan una fuente de contaminación, se debe descartar o almacenar adecuadamente el equipo en desuso, remover los desechos sólidos y desperdicios, recortar la grama, eliminar la hierba, aguas estancadas, bagazo y todo aquello dentro de las inmediaciones, que pueda constituir una atracción o refugio para los insectos y roedores.

Artículo 6. USO DE LAS INSTALACIONES. Los establecimientos que elaboran productos alimenticios artesanales deben contar con un local diseñado solamente para este proceso, separado de las viviendas ya que no se debe procesar dentro de ella, ni en apartamentos privados, se pueden habilitar áreas conexas. Los animales domésticos no deben tener acceso al establecimiento.

Artículo 7. CARACTERÍSTICAS. Los establecimientos que elaboran productos alimenticios artesanales deben tener sus instalaciones físicas con las siguientes condiciones y características:

- Disponer de agua potable del IDAAN y/o proveniente de acueductos rurales o de pozo tratada previamente, en cantidad y frecuencia suficiente.
- Pisos del área de proceso con inclinación a una pendiente del 2%.
- Paredes lisas con recubierta con un material lavable hasta una altura mínima de 1.50 metros desde el piso.
- Cielo raso liso, sin uniones y fácil de limpiar.
- Ventanas desmontables, provistas de malla contra insectos que sea fácil de desmontar, diseñadas y construidas de material adecuado, que impidan la entrada de agua, plagas, acumulación de suciedad.
- Las puertas que comuniquen al exterior del área del proceso, deben contar con protección o barrera física que impida el ingreso de plagas.
- Iluminación adecuada que posibilite la realización de las tareas y no comprometa la higiene de los productos.
- Las lámparas en las áreas de recibo de materia prima, almacenamiento, preparación y manejo de alimentos deben estar protegidas contra roturas.
- Las instalaciones eléctricas en caso de ser exteriores deben estar recubiertas, no se permite cables colgantes sobre las zonas de procesamiento de alimentos.
- Disponer de tanques con tapa con la capacidad suficiente para atender las necesidades mínimas correspondientes a un día de producción.
- Contar con un depósito, que debe estar protegido de la contaminación y debe limpiarse y desinfectarse periódicamente, los productos terminados deben estar almacenados sobre tarimas a (30 cm del piso) protegidos de contaminación.
- Servicios sanitarios y lavamanos con agua, jabón desinfectante y papel para secarse las manos, los cuales deben ser aseados diariamente.
- Área de vestidores con armarios para guardar los objetos personales.



- Mesas, estantes y mobiliarios deben estar hechos de material duradero, no tóxicos de superficies lisas de fácil limpieza y desinfección, por lo general de acero inoxidable.
- Contar con área de comedor para sus operarios.

Artículo 8. TRAPICHES PANELEROS ARTESANALES. Pueden estar ubicados en las plantaciones de caña, siempre que cumplan las siguientes condiciones:

- Disponer de agua potable proveniente del IDAAN, acueductos rurales o de pozo tratada previamente, en cantidad y frecuencia suficiente.
- Área de proceso de extracción de jugos cerrado con mallas, separado del cocido y empaque de la panela.
- Piso de cemento.
- Si se utiliza fuerza animal para la extracción del jugo, el área de proceso debe estar separado del área de la molienda.
- Separados de las viviendas.
- Tanques con tapa y capacidad suficiente para atender las necesidades mínimas correspondientes a un día de producción.
- Servicios sanitarios y lavamanos con agua, jabón desinfectante y papel para secarse las manos.
- Pueden ser contruidos con columnas de madera cerrados con mallas o cedazos.
- Las paredes pueden ser de concreto hasta 1 metro y luego colocarles malla o cedazos que eviten la entrada de insectos y roedores.
- Techo en buen estado que evite la entrada del agua de lluvia.
- Puertas lisas resistentes a la humedad.
- Adecuada iluminación y ventilación.
- Los animales domésticos no deben tener acceso al trapiche panelero artesanal, ni al área de proceso.
- Contar con un depósito, que debe estar protegido de la contaminación y debe limpiarse y desinfectarse periódicamente, los productos terminados deben estar almacenados sobre tarimas a 30 cm del piso, protegidos de contaminación.

Artículo 9. ÁREA DE PROCESO. Los establecimientos que elaboran productos alimenticios artesanales deben tener en el área de proceso, los pisos y las paredes construidas de materiales impermeables, que no sean tóxicos, las superficies deben ser lisas para poder lavarlas frecuentemente. El techo debe estar en buen estado evitando la entrada del agua de lluvia; las puertas lisas, resistentes a la humedad, con buena iluminación y adecuada ventilación.

Artículo 10. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS. Los establecimientos que elaboran productos alimenticios artesanales deben contar con recipientes adecuados para la recolección y almacenamiento de sólidos. Los residuos sólidos deben ser removidos con la frecuencia necesaria para evitar la generación de malos olores y de plagas. Disponer de basureros con tapas.

Artículo 11. SISTEMA DE DRENAJE. Los establecimientos que elaboran productos alimenticios artesanales deben tener un sistema de drenaje adecuado en el piso de todas las áreas de operación. Bien detallada la plomería, sumidero, tanque séptico y su estudio de percolación. Dispositivos de protección de flujo de retorno en su caso, para evitar la contaminación de las líneas de suministro de agua potable. El desagüe y los sistemas de alcantarillados deben tener trampas y canaletas adecuadas y sistema para evitar el retrosifonaje.

Artículo 12. PERMISO SANITARIO DE OPERACIÓN. Los requisitos para el otorgamiento del Permiso Sanitario de Operación para establecimientos que elaboran productos alimenticios artesanales son:

1. Solicitud suscrita por el propietario o Representante Legal del establecimiento que elabora productos alimenticios artesanales, con sus datos generales del establecimiento, dirigida al Jefe de Salud Pública de la Región de Salud correspondiente.
2. Copia del carné de artesano emitido por el Ministerio de Comercio e Industria.
3. Copia de los carnés de salud blanco y verde emitido por el Ministerio de Salud



4. Copia de la cédula de identidad personal (ser de nacionalidad panameña)
5. Empresa familiar o individual hasta cinco (5) colaboradores.
6. Asociaciones hasta diez (10) colaboradores.
7. Copia del Aviso de Operación donde conste la actividad artesanal.
8. Copia del Certificado de Registro Público en el caso de empresas artesanales.
9. Copia de la Certificación de Empresa Artesanal emitida por la Dirección de Agroindustrias.
10. Buenas Prácticas de Manufactura (Programa de limpieza y desinfección).
11. Descripción de la actividad y de cada uno de los productos que se elaboran.
12. Lista de los equipos y utensilios utilizados en la elaboración del producto.
13. Descripción de la infraestructura.
14. Planos sellados o croquis del establecimiento.
15. Aprobar la inspección sanitaria con un puntaje mínimo de 81, en la aplicación de la ficha de inspección de buenas prácticas de manufactura para alimentos y bebidas procesadas.

Artículo 13. RENOVACIÓN DE PERMISO SANITARIO DE OPERACIÓN. Los requisitos para la renovación del Permiso Sanitario de Operación para establecimientos que elaboran productos alimenticios artesanales son:

1. Solicitud suscrita por el propietario o Representante Legal del establecimiento que elabora productos alimenticios artesanales, con sus datos generales y del establecimiento, dirigida al Jefe de Salud Pública de la Región de Salud correspondiente.
2. Copia del carné de artesano emitido por el Ministerio de Comercio e Industria
3. Copia de los carnés de salud blanco y verde emitido por el Ministerio de Salud
4. Copia de la cédula de identidad personal (ser de nacionalidad panameña)
5. Empresa familiar o individual hasta cinco (5) colaboradores.
6. Asociaciones hasta diez (10) colaboradores.
7. Copia del Aviso de Operación donde conste la actividad artesanal. - Mic. -
8. Copia del Certificado de Registro Público en el caso de empresas artesanales. -
9. Copia de la Certificación de Empresa Artesanal emitida por la Dirección de Agroindustrias.
10. Buenas Prácticas de Manufactura (Programa de limpieza y desinfección).
11. Descripción de la actividad y de los productos nuevos.
12. Lista de los equipos y utensilios utilizados en la elaboración de los nuevos productos.
13. Descripción de la infraestructura (remodelaciones).
14. Planos sellados o croquis de las nuevas estructuras.
15. Copia de la Resolución de Permiso Sanitario de Operación artesanal del año anterior.
16. Aprobar la inspección sanitaria con un puntaje mínimo de 81, en la aplicación de la ficha de inspección de buenas prácticas de manufactura para alimentos y bebidas procesadas.

Artículo 14. PROCEDIMIENTO. La tramitación del Permiso Sanitario de Operación para establecimientos que elaboran productos alimenticios artesanales deben cumplir los siguientes pasos:

1. Presentar la documentación completa en el Departamento de Salud Pública de la Región de Salud que le corresponda y solicitar la inspección para obtener el Permiso de Operaciones.
2. El Departamento de Salud Pública regional, ordena mediante nota la inspección a quien jurisdiccionalmente le corresponda.
3. El funcionario local realiza la inspección aplicando la ficha de inspección de buenas prácticas de manufactura para productos alimenticios artesanales y panelas, la cual debe ser aprobada con un puntaje mínimo de 81, cumpliendo con el Anexo B (normativo).
4. En caso de verificarse el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura, se aprueba la inspección, se confecciona nota para el Departamento de Protección de Alimentos del nivel nacional, remitiendo todo el expediente completo (solicitud, documentación aportada y ficha técnica favorable).
5. En caso de no obtener un criterio favorable en la aplicación de la ficha técnica y en sus dos reinspecciones, el Departamento de Salud Pública regional, emite nota



Artículo 15. INSCRIPCIÓN. Los requisitos para realizar la inscripción (registro) y renovación de productos alimenticios artesanales son:

1. Solicitud de inscripción dirigida al jefe del Departamento de Protección de Alimentos suscrita por el gerente o representante legal del establecimiento que elabora productos alimenticios artesanales.
2. Copia de la cédula de identidad personal (ser de nacionalidad panameña)
3. Copia del carné de artesano emitido por el Ministerio de Comercio e Industria
4. Empresa familiar o individual hasta cinco (5) colaboradores.
5. Asociaciones hasta diez (10) colaboradores.
6. Copia del Permiso Sanitario de Operación artesanal.
7. Dos (2) etiquetas originales o arte idéntico al original.
8. Lista de ingredientes (fórmula) especificando los aditivos utilizados.
9. Especificación del tipo y material de envase.
10. Método de elaboración (incluyendo tiempo y temperatura).
11. Vida media del producto.
12. Código de lote.
13. Presentar cuatro (4) muestras al momento de la inscripción, con peso mínimo de 100 g o 100 ml cada una, las cuales serán sometidas a los análisis de laboratorio correspondientes según los parámetros establecidos por alimentos (pruebas microbiológicas y fisicoquímicas). El costo de los análisis deberá ser asumido por el solicitante.
14. Pago de inclusión al Tesoro Nacional.

Artículo 16. BUENAS PRÁCTICAS. Los Trapiches y empresas que elaboran productos alimenticios artesanales deben aplicar Buenas Prácticas de Manufactura en todos sus procesos de producción, esto les ayudará a aprovechar los recursos agropecuarios disponibles en sus áreas y a producir alimentos inocuos y contar con procedimientos escritos para el mantenimiento, limpieza y desinfección de los equipos. Debe existir un procedimiento escrito para el manejo adecuado de desechos sólidos, no se debe acumular desechos en las áreas de manipulación y de almacenamiento de los alimentos o en otras áreas de trabajo, ni en zonas circundantes.

Artículo 17. PROGRAMA ESCRITO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN. Las instalaciones y el equipo deben mantenerse en un estado adecuado de limpieza y desinfección, deben utilizar métodos de limpieza y desinfección, separados o conjuntamente, según el tipo de labor que efectúe y los riesgos asociados al producto. Debe existir un programa escrito que regule la limpieza y desinfección del edificio, equipos y utensilios, que especifique lo siguiente:

1. Distribución de limpieza por áreas.
2. Responsable de tareas específicas.
3. Método y frecuencia de limpieza, con el cuidado que no genere polvo ni salpicaduras que puedan contaminar los productos.
4. Medidas de vigilancia.
5. Ruta de recolección y transporte de los desechos.
6. Instalaciones adecuadas para la limpieza y desinfección de los utensilios y equipo de trabajo, a fin de garantizar que los productos no se contaminen.

Artículo 18. USO DE PRODUCTOS HIGIÉNICOS. Los productos utilizados para la limpieza y desinfección deben contar con la inscripción emitida por el Departamento de Protección de Alimentos y deben almacenarse adecuadamente, en un área exclusiva, fuera de las áreas de procesamiento de alimentos, debidamente identificados y utilizarse de acuerdo con las instrucciones que el fabricante indique en la etiqueta.

Artículo 19. HIGIENE DE EQUIPOS Y UTENSILIOS. El equipo y los utensilios utilizados en trapiches y establecimientos que elaboran productos artesanales deben estar diseñados y contruidos de tal forma que se evite la contaminación del alimento y facilite su limpieza, deben ser de material no absorbente, ni corrosivo, de acero inoxidable resistente a las operaciones repetidas de limpieza y desinfección, con desinfectantes químicos autorizados. Los útiles de limpieza como esponjas, cepillos, escobillones deben estar en buen estado y limpios, para que cumplan su función.



químicos autorizados. Los útiles de limpieza como esponjas, cepillos, escobillones deben estar en buen estado y limpios, para que cumplan su función.

Artículo 20. MATERIA PRIMA. Todo equipo que tenga contacto con el producto después del proceso de cocción u otro proceso debe ser lavado y desinfectado. El jugo de caña o la materia prima, debe protegerse de contaminación. Los proveedores de materia prima deben ser trapiches autorizados por el Ministerio de Salud con el respectivo Permiso Sanitario de Operación.

Artículo 21. CONTROL DE PLAGAS. Los establecimientos que elaboran productos alimenticios artesanales deben contar con un programa escrito para controlar todo tipo de plagas que incluya, como mínimo, identificación de plagas, mapeo de estaciones, productos o métodos y procedimientos utilizados para el control de plagas deben estar claramente rotulados y almacenados en un sitio adecuado bajo llave, al igual que las bombas de fumigar, ropa, botas y otros equipos de control de plagas.

Artículo 22. EQUIPOS Y UTENSILIOS BÁSICOS. Los equipos básicos considerados para procesos artesanales son, entre otros: Picadora de frutas, deshidratador, prensas manuales, mesa con patas de aluminio y recubiertas de acero inoxidable, extractora de pulpas, tapas, botellas, molinos, pailas, ollas, selladora manual, tablas para picar, tablas plásticas, cuchillos, colador, bandejas plásticas, embudos, cucharones de acero inoxidable.

Artículo 23. TRAPICHES PANELEROS. Los trapiches paneleros podrán utilizar motores eléctricos, a gas o de otros combustibles o pueden ser movidos por fuerza animal. El tanque receptor de jugo puede ser de acero inoxidable o de plástico y la paila de acero inoxidable. Los materiales permitidos para el molino en el trapiche son entre otros acero inoxidable, hierro fundido, cobre, madera.

Artículo 24. PROCESO DE PRODUCCIÓN. El control de las operaciones se realiza con la finalidad de reducir la contaminación microbiana, física o química del alimento para preservarlo. Las operaciones más frecuentes son, entre otras, la refrigeración, congelación, tratamientos térmicos, desecación, concentración, acidificación, preservar por medios químicos.

Artículo 25. CONTROL DEL PROCESO. Para mantener un adecuado control del proceso, la empresa debe contar con las recetas, detalles de las cantidades, de los ingredientes a utilizar y la temperatura, para evitar alteración de los alimentos y la probabilidad de causar enfermedades. Es necesario desarrollar un flujograma de proceso que permita mantener las condiciones de calidad e inocuidad del alimento. Se debe evitar la contaminación cruzada, usando mesas de trabajos distintas para colocar producto terminado y materia prima por separado, cajas de colores diferentes para colocar materia prima y productos terminados.

Artículo 26. ELABORACIÓN DE PANELA. Los Procesos de Elaboración de la panela en una planta artesanal son:

PROCESO	DESCRIPCION
ACOPIO	Colocar la caña, previamente lavada, en tarimas o andamios separados del suelo (30 cm.).
PRELIMPIEZA	Consiste en pasar el jugo o guarapo por un tamiz fino para eliminar impurezas.
CLARIFICACION	Se realiza tradicionalmente utilizando la adición de corteza machacada de ciertos árboles como guácimo, el mozote o majaguillo.
EVAPORACION	Se realiza en la paila de cocción
CONCENTRACION	Consiste en la aplicación de calor para eliminar el agua de los jugos elevando el contenido de azúcar en el jugo de 20 a 90%



PUNTEADO	Determina el punto final de la miel para obtener la panela.
BATIDO	Consiste en agitar el líquido con unas grandes tenazas de fácil limpieza y desinfección (acero inoxidable).
MOLDEO	Consiste en verter la mezcla, una vez batida, en los moldes para su enfriamiento, los moldes suelen ser de madera u otro material limpio y en buen estado.

Artículo 27. USO DE ADITIVOS. Si el proceso amerita el uso de aditivos llámese, preservantes, colorantes u otros, éstos deben utilizarse cantidades mínimas o de acuerdo a la reglamentación nacional. Es preferible utilizar aditivos naturales y restringir al mínimo el uso de aditivos artificiales en cumplimiento del requisito artesanal.

Artículo 28. CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS TÉCNICAS. Los productos que se encuentren en el listado de alimentos artesanales, si poseen normas técnicas, éstas deben ser cumplidas. El ser un alimento artesanal no exime del cumplimiento de una norma técnica.

Artículo 29. DESCRIPCIÓN. La identificación del producto alimenticio artesanal facilita su comercialización y al consumidor le brinda información sobre el producto, métodos de preservación, ingredientes, fecha de producción, fecha de vencimiento, entre otras.

Artículo 30. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO. Los productos alimenticios artesanales, para ser comercializados, deben estar debidamente identificados mediante una etiqueta, la cual debe indicar, como mínimo, la siguiente información: nombre del producto, nombre del fabricante, dirección, fecha de producción (lote) y fecha de vencimiento.

Artículo 31. ÁREA DE EMPAQUE. Los productos artesanales deberán ser empacados en un lugar limpio y seco, con un envase adecuado que proteja el alimento de la humedad y otras contaminaciones. Las características de olor, color, sabor, aspecto y composición del producto no deberán ser alteradas por el material de envase.

Artículo 32. EMPAQUES. Los empaques utilizados en productos artesanales deberán ser nuevos y de primer uso y almacenarse protegidos de la humedad, el polvo y otros contaminantes en un lugar limpio, seco y a temperatura adecuada, separados de la materias primas. El empaque se puede realizar manualmente, para las panelas se podrá utilizar hojas secas de bijao como primera envoltura y plástico como envoltura secundaria.

Artículo 33. REEMPAQUE. Solo se permitirá el reempaque de panela en establecimientos autorizados por el Ministerio de Salud que cumplan con las disposiciones legales vigentes y cuenten con Permiso Sanitario de Operación.

Artículo 34. DENOMINACIÓN ALIMENTO ARTESANAL. Los alimentos que presenten en su etiqueta la denominación Alimento Artesanal se le concede un plazo de seis (6) meses a partir de la entrada en vigencia de la presente resolución, para adecuar su nombre de alimento o característica de proceso en la etiqueta. La connotación artesanal solo se permite a los alimentos presentes en el listado de productos artesanales del artículo 36, que estén debidamente inscritos en el Departamento de Protección de Alimentos del Ministerio de Salud y que cumplen con los requisitos establecidos en la presente resolución.

Artículo 35. ALMACENAMIENTO. Los establecimientos que elaboran productos artesanales deben mantener las precauciones necesarias para el almacenamiento adecuado de los productos terminados, colocarlos en lugar seguro y a la temperatura adecuada. Antes de transportarse, el medio de transporte a utilizar debe estar limpio, de manera que prevenga la contaminación del alimento del humo y el polvo. Se debe mantener la humedad y la temperatura requerida y evitar que los alimentos se mezclen con químicos tóxicos.

Artículo 36. CAPACITACIÓN. Los establecimientos aprobados por las autoridades competentes para elaborar alimentos artesanales y panela artesanal, deben pertenecer a un programa de educación continua, realizado por MICI, MIDA, MINSA, CEPIA, AMPYME



RESOLUCIÓN No 747 de 26 de Julio de 2017
Que reglamenta el artículo 3 del decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscribir la panela y otros alimentos considerados artesanales.

entre otros organismos competentes. Los temas a tratar en las capacitaciones de estas empresas van dirigidos a fortalecer los conceptos de organización y administración empresarial, estrategias de sostenibilidad, planeación estratégica, gestión del trabajo en equipo, Buenas Prácticas de Manufactura, higiene personal, lavado de manos entre otros.

Artículo 37. PERSONAL. En los establecimientos que elaboran productos artesanales y en los trapiches artesanales, las personas que manipulan alimentos deben gozar de buena salud y mantener una adecuada higiene por lo cual deben cumplir con:

- Certificado de salud vigente (carne blanco).
- Carné de adiestramiento sanitario (verde).
- Vestimenta limpia (camisa o sweater limpios con mangas, gorro o redecilla).
- Manos y rostro sin heridas, cortadas, forúnculos (granos), etc.
- Manos sin prendas de joyería (anillos, relojes, pulseras, bandas de cuero, etc.) o esmalte de uñas.
- No se puede usar arete.
- Bigote recortado, sin barba.
- Calzado cerrado y limpio.
- Buenos hábitos de higiene (baño diario, lavado de manos constante).
- No comer ni tomar bebidas dentro del área de trabajo.
- No masticar goma de mascar.
- No fumar dentro del área de trabajo.
- Botiquín.

Artículo 38. PRODUCTOS ALIMENTICIOS ARTESANALES SUJETOS A INSCRIPCIÓN. Los productos artesanales que pueden ser inscritos (registrados) en el Departamento de Protección de Alimentos del Ministerio de Salud son los enumerados en el Anexo A de la presente resolución.

Artículo 39. VIGILANCIA. Para verificar que los establecimientos que elaboran productos alimenticios artesanales cumplan con lo establecido en la presente resolución, el Departamento de Protección de Alimentos de la Región de Salud donde se encuentre ubicado el mismo, aplicará la ficha de inspección de Buenas Prácticas de Manufactura para establecimientos que elaboran productos alimenticios artesanales (Anexo B).

Artículo 40. APROBACIÓN. Los establecimientos que elaboran productos alimenticios artesanales para obtener el Permiso Sanitario de Operación artesanal, deben cumplir con el puntaje mínimo de 81.

Artículo 41. ACTUALIZACIÓN. El listado de los productos alimenticios artesanales, que integran el Anexo A, será revisado cada 2 años, para su debida actualización.

Artículo 42. ANEXOS. Forman parte integral de la presente resolución los siguientes anexos normativos:

Anexo A Lista de productos alimenticios artesanales.
Anexo B Guía de llenado y Ficha de inspección de buenas prácticas de manufactura para panela y alimentos artesanales.

Artículo 43. ENTRADA EN VIGENCIA. La presente resolución empezará a regir tres meses a partir de su promulgación.

FUNDAMENTO LEGAL: Constitución de la República de Panamá, Ley 66 de 10 de noviembre de 1947, Decreto de Gabinete 1 de 15 de enero de 1969 y Decreto Ejecutivo No.331 del 22 de julio de 2008 y demás normas concordantes.

PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE,


Dr. MIGUEL ANTONIO MAYO DIABLO
Ministro de Salud



RESOLUCIÓN No. 747 de 26 de Julio de 2017
 Que reglamenta el artículo 3 del decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscribir la panela y otros alimentos considerados artesanales.

ANEXO A
(Normativo)

Lista de Productos Alimenticios Artesanales

Nº	Producto	Materia Prima / Ingredientes	Preparación	Equipo / Instrumentos / Herramientas
1	Aceite de Coco	Coco, agua	Se extrae el coco, se bate, se cuele o filtra y se deja reposar en un frasco de vidrio por 24 horas. Se refrigera para que se endurezca se saca la parte de arriba y abajo queda el aceite de coco.	Licuidora, Coladera, frasco de vidrio, cuchara.
2	Arroz con leche	Leche condensada, leche evaporada, azúcar, canela, pasitas, arroz, vainilla, anís.	Lave el arroz solo una vez. Cocine el arroz, canela, agua, leche, alrededor 30 minutos, hasta que el arroz este blando, Agregue la las pasitas, leche, Azúcar, revolviendo constantemente.	Olla, recipientes, estufa, fogón de leña,
3	Bienmesabe	Harina de trigo, leche, miel y agua	Se mezcla la harina con el agua y la miel y se pone a cocinar con la leche, hasta que cuaje y luego se reposa para que cuaje.	Olla, paila o recipiente de un material de fácil limpieza y desinfección.
4	Bocadillo de leche	Leche, azúcar. En ocasiones especiales, sabores de frutas nacionales como: piña, coco, nance, mango.	Para una botella de leche, se vierte una libra y media de azúcar, se hierve la leche y se le va echando el azúcar, se tiene que revolver bastante para que esta no se desborde de la olla con el calor. Se prueba para lograr su punto de sabor. Luego, se tiende en una tabla húmeda sobre papel de aluminio y se van cortando los bocadillos.	Olla, tabla para colocar los bocadillos, papel aluminio, revoledor, cuchillo.
5	Bolas de Tamarindo	Pulpa de tamarindo y azúcar	Se coloca la pulpa en agua, se le agrega azúcar, se preparan las bolas	Recipientes de fácil limpieza y desinfección
6	Bollo de coco	Masa de maíz, mantequilla, leche de coco. Una pizca de sal, azúcar al gusto	Se cocina la masa, luego se muele la masa cocida, se agrega sal, mantequilla, azúcar, leche de coco se amasa manualmente, se les da forma, se envuelven los bollos y se cocinan.	Una olla, estufa. A gas, fogón de leña o caldero, un recipiente de material de fácil limpieza o desinfección, hoja de caña o bijao para envolver, máquina de moler. Envase.



RESOLUCIÓN No. 747 de 26 de Julio de 2017
 Que reglamenta el artículo 3 del decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscribir la panela y otros alimentos considerados artesanales.

				colador y revolver de material de fácil limpieza y desinfección.
7	Bollo de maíz nuevo	Masa de maíz nuevo. Una pizca de sal, azúcar al gusto. Un poquito de harina	Se corta la mazorca de maíz nuevo, luego se muele, se le agrega sal gusto, azúcar, harina, se coloca la masa en los capucho se amarran y se coloca en una olla para cocinarlos.	Una olla, estufa. A gas, fogón de leña o caldero, un recipiente de material de fácil limpieza o desinfección, hoja de caña o bijao para envolver, máquina de moler. Envase, colador y revolver de material de fácil limpieza y desinfección.
8	Bollo de maíz seco	Masa de maíz, sal y mantequilla	Se cocina la masa, luego se muele la masa cocida, se agrega sal, se mantequilla, se amasa manualmente, se les da forma, se envuelven los bollos y se cocinan envueltos	Una olla, estufa a gas, fogón de leña o caldero, un recipiente de material de fácil limpieza o desinfección, hoja de caña o bijao para envolver, máquina de moler, hilo para amarrar.
9	Cabanga	Coco rallado, miel de caña, papaya verde.	Se ralla el coco y la papaya, se mezcla con la miel. Luego se pone a hervir en una olla, se revuelve hasta que se vea el fondo de la olla. Se baja del fuego extendiéndola en una bandeja para cortarla en rectángulos de tamaño deseado. Se deja refrescar y se envuelve en hojas de maíz seco.	Olla, rallador, recipientes de fácil limpieza y desinfección.
10	Cachete de Chola	Harina, huevos, manteca, azúcar, canela en polvo y ralladura de 1 limón.	En un recipiente mezclar la manteca con el azúcar. Batir hasta conformar una mezcla homogénea y consistente. Luego incorporar harina y mezclar lentamente añadir los huevos y mezclar hasta formar una masa suave y dócil, masar con cucharon hasta alcanzar un grosor de 2 a 3 cms. Llevar al horno durante 20 minutos, teñir con colorante rojo natural.	Recipientes para mezclar, batidor, cucharon, rodillo de cocina, horno.
11	Caldo o Jugo de Caña	Caña de azúcar, limón o maracuyá	Se muele la caña en un trapiche para extraer el jugo, se le puede agregar	Trapiche artesanal, colador y recipiente de fácil limpieza y



RESOLUCIÓN No. 747 de 26 de Julio de 2017
 Que reglamenta el artículo 3 del decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscribir la pañela y otros alimentos considerados artesanales.

			jugo de limón o de maracuyá	desinfección para colar y recoger el jugo.
12	Changa	Masa de maíz nuevo, Una pizca de sal.	Se corta la mazorca de maíz nuevo, luego se muele, se le agrega sal gusto, se coloca la masa en las hojas de tallos y luego se coloca en una cazuela y se asa.	Una olla, cazuelas. Máquina de moler, estufa de gas, fogón de leña o caldero, un recipiente de material de fácil limpieza o desinfección, hoja de caña o bijao para envolver, máquina de moler. Envase, colador y revolver de material de fácil limpieza y desinfección
13	Chicha de Saril	Saril, azúcar, canela, clavito de color y agua	Se lava el saril, se cocina hasta que suelte la coloración roja, se le agrega canela, clavito de olor, agua y azúcar al gusto para enfriar y servir.	Recipientes de fácil limpieza y desinfección.
14	Chicha Dulce de Maíz	Maíz en grano, canela en cáscara, jengibre, clavito de olor, azúcar, panela o miel de caña	Se raya el maíz, se cocina el maíz con los ingredientes, se deja en reposo y al día siguiente se cuele y se muele, se le agrega agua y se cuele nuevamente, se le agrega azúcar morena, panela o miel para servir.	Una olla, estufa a gas, fogón de leña caldero, máquina de moler, envase, colador y revolvedor de material de fácil limpieza y desinfección
15	Chicheme de arroz	Arroz, leche, Azúcar, agua, vainilla	Se coloca el arroz en una olla y se cocina cuando este blando se baja, Se le coloca vainilla, leche, azúcar y se sirve	Fogón de leña, estufa, refrigeradora, ollas, recipientes, utensilio. de cucharones
16	Chicheme de maíz	Maíz, leche, azúcar, vainilla y agua	Se muele el maíz, se cuele el maíz en agua, se pone a hervir cuando este blando se baja de la estufa, se sirve frío y se le agrega leche, vainilla y azúcar al gusto.	Una olla, estufa. A gas, fogón de leña o caldero, un recipiente de material de fácil limpieza o desinfección, máquina de moler. Envase, colador y revolver de material de fácil limpieza y desinfección
17	Chocao de Guineo	Plátanos bien maduros, coco rallado, jengibre, azúcar, sal al gusto	Pele jengibre y macháquelo. Pele y corte los plátanos en rueditas. En una olla mediana, sancóchelos con agua hasta que se ablanden. Agregue la leche de coco y el	Horno, mesas, licuadora, instrumentos de cocina, ollas y cucharones rayador, coladores



RESOLUCIÓN No. 747 de 26 de julio de 2017
 Que reglamenta el artículo 3 del decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscribir la panela y otros alimentos considerados artesanales.

			jengibre. Déjelo cocinar por 15 minutos. Agregue azúcar al gusto y una pizca de sal.	
18	Cocada	Coco, miel de caña y sal	Se ralla el coco, se agrega agua, miel y sal, se cocina y luego se preparan las cocadas	Recipientes de fácil limpieza y desinfección
19	Cofio	Maíz y azúcar morena	Se muele el maíz, se tuesta, luego se muele y se mezcla con el azúcar	Máquina de moler y recipientes de fácil limpieza y desinfección
20	Conservas de Frutas Nacionales Dulce de papaya verde con guineo, zanahoria y marañón	Materia prima: Papaya verde, guineo, zanahoria, marañón Ingredientes: Miel de caña Clavito de olor Canela Vainilla	Se parten en trozos pequeños, se cocinan con agua, clavito de olor, canela; hasta que se ablanden, luego se añade la miel de caña y la vainilla. Cocinar por 3 horas hasta que agarre un color oscuro y obtener una textura espesa.	Cuchillo de acero inoxidable, tabla de picar, paila, recipientes de fácil limpieza y desinfección.
21	Conservas de Raíces y Tubérculos Conserva de yuca con zapallo	Materia prima: Yuca Zapallo Ingredientes: Canela Clavito de olor. Vainilla Miel de caña	Muela todos estos ingredientes, cocinar por 5 horas hasta que tome un color oscuro y obtener una textura espesa, envasar y dejar refrescar.	Cuchillo de acero inoxidable, olla, maquina de moler manual, recipientes de fácil limpieza y desinfección.
22	Dulces de Semana Santa	Materia prima e ingredientes: Yuca, oteo, plátano, vaina de naranja agrias, pepitas de Marañón, anís, clavitos de olor, miel de caña, leche condensada, leche ideal	Se pelan y muelen los plátanos, yucas, naranja, oteo y pepitas. Se ponen a cocinar con la miel de caña y leche condensada después se sigue revolviendo a fuego lento en un fogón de leña o en la estufa por 3 horas aproximadamente hasta obtener una consistencia de textura espesa y color oscuro. Luego se vierten en los moldes.	Fogón de leña, estufa de horno con gas. Recipientes ollas, moldes de aluminios y vidrios. Pailas, Mecedores de madera
23	Duros de Frutas Tropicales Nacionales Duro de nance Duro de marañón Duro de piña Duro de guanábana Duro de tamarindo Duro de maracuyá Duro de papaya y de otras frutas nacionales	Frutas tropicales Materia prima: Nance Marañón Piña Guanábana, Tamarindo papaya Ingredientes: Agua Azúcar	Se corta en trozos, se exprime o licua la fruta seleccionada, usar colador si es necesario, se le agrega agua y el resto de los ingredientes, se revuelve la mezcla, se vacía en los vasos o bolsitas, para colocarlos en el congelador.	Cuchillo, tabla de picar, licuadora, recipientes de fácil limpieza y desinfección, vasos desechables o bolsitas plásticas.



RESOLUCIÓN No. 747 de 26 de Julio de 2017
 Que reglamenta el artículo 3 del decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscribir la panela y otros alimentos considerados artesanales.

24	Empanada de piña u otras frutas nacionales	Frutas de temporada, harina, azúcar, sal, maicena y mantequilla	Se cose la piña con la azúcar hasta que se haga jalea, se amasa la harina, se rellena con la jalea, se cierra y se hornea.	Horno, mesas, licuadora, instrumentos de cocina, ollas y cucharones.
25	Empanada de yuca con vegetales	Materia prima: Yuca Ingredientes: Tomates Cebolla Ajo machacados, Ajíes pimentón verde Culantro Aceite Achiote Sal	Cocinar las yucas añadiendo sal. Mezcle la yuca cocida, amase perfectamente hasta formar una masa homogénea. Prepare un refrito utilizando una sartén con el aceite y achiote, cuando se caliente ponga el ajo machacado, la cebolla, culantro, el pimiento, deje que se doren los ingredientes, agregue tomate y espere hasta que se forme una salsa medio densa. Forme una bola y aplaste un poco como dando la forma de una tortilla. Añádale la mezcla, cierre la masa con sus ingredientes para formar las empanadas. Freír en aceite, deje que se caliente y ponga a dorar las empanadas. Retírelas cuando estén doradas.	Olla para cocinar la yuca, máquina de moler manual, estufa, sartén, cuchillo de acero inoxidable, revolovedor, tabla de picar, sartén de freír, escurridor,
26	Enyucado	Yuca fresca rallada, azúcar, anís en grano, cascarita de limón, sal, coco rallado, mantequilla y queso blanco fresco.	Mezclar todos los ingredientes y colocar en fuego lento hasta que la mantequilla se derrita, colocar en molde, hasta que se dore por encima.	Olla, cucharón y bandeja refractaria.
27	Frutas Deshidratadas	Frutas tropicales nacionales	Colocamos la bandeja con las rodajas de frutas y calentamos a baja temperatura, dando vuelta de vez en cuando. Se debe controlar a menudo para que no se quemen. El tiempo varía con cada fruta y la cantidad de agua que posean, pudiendo demorar entre 3 y 6 horas.	Fogón de leña y bandeja refractaria.
28	Gollería o Bollería	Agua, cascara de limón, azúcar y plátano muy verde	Mezclar agua azúcar y cáscara de limón, para hacer miel y colar. Pelar los plátanos, cortarlos en tiras delgadas, freírlos por montoncitos para que queden pegados, sacar y	Olla, cuchillo, tabla de picar plástica, estufa de fogón.



RESOLUCIÓN No. 747 de 26 de Julio de 2017
 Que reglamenta el artículo 3 del decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscribir la panela y otros alimentos considerados artesanales.

			colocar miel por encima.	
29	Guisada	Harina, coco, azúcar, sal, canela, nuez moscada y mantequilla	Se raya el coco, se cose junto a la canela, azúcar y nuez moscada, y se pone sobre la masa y se hornea	Horno, mesas, licuadora, instrumentos de cocina, ollas y cucharones.
30	Huevito de Leche	Leche, azúcar, clavito de olor, canela y vainilla	Se mezclan todos los ingredientes, se cocinan revolviendo constantemente. Una vez enfriado se elaboran los huevitos de leche.	Recipientes de fácil limpieza y desinfección.
31	Mamallena	Pan desmenuzado, tuti fruty, leche condensada o evaporada, pasita canela en polvo, una pizca de sal, cereza, vino	Se colocan todos los ingredientes en un recipiente y se mezclan, Se le coloca en el molde la mezcla y se lleva al horno, se retira cuando ya está listo.	Fogón de leña, estufa con horno de gas, recipiente o utensilio de cocina, cucharones, ollas o pailas. Moldes de aluminio o de vidrios
32	Manjar Blanco	leche entera, azúcar, canela, clavito de olor y maicena	En una olla ponga a calentar la leche con los clavos de olor y la canela a fuego medio. Cuando rompa a hervir agregue el azúcar y revuelva todo con una cuchara de madera, revolver sin descanso hasta que espese y tome la consistencia adecuada. Este proceso puede tardar hasta 2 horas. Conforme pasa el tiempo verá como la mezcla va cambiando de color adquiriendo un tono café claro e incrementando el grado de espesor. Para saber si el manjar está listo, vierta una cucharada en un plato pequeño deja que se enfríe y mueva el plato. Si al moverlo el dulce de leche no se escurre, quiere decir que está listo.	Estufa, olla, cuchara de madera, plato pequeño
33	Melcocha	agua, azúcar, mantequilla y extracto de vainilla	En una olla a fuego moderado revuelva el agua con la mantequilla y el azúcar hasta que se disuelva, siga cocinando a fuego lento sin revolver, hasta que unas gotas en un vaso de agua fría formen una hebra suave quebradiza, vierta la melcocha en una bandeja engrasada y deje que se enfríe lo suficiente para	Bandejas, estufa, olla y recipiente para para verter los ingredientes (vasija o tazón), papel celofán, cuchillo.



RESOLUCIÓN No. 747 de 26 de Julio de 2017
 Que reglamenta el artículo 3 del decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscribir la panela y otros alimentos considerados artesanales.

			<i>manejarla, agregue por gotas la vainilla y el colorante vegetal, unte mantequilla en las manos, hale la melcocha, doble y vuelva halar torciéndola hasta estar cremosa y casi solita. Corte en trocitos y envuelva en papel celofán.</i>	
34	Merengue	Azúcar, claras de huevo a temperatura ambiente, vainilla blanca	<i>Batir las claras de huevo, verter la vainilla e incorporar poco a poco el azúcar, seguir batiendo hasta que las clara tengan una consistencia de pico de nieve. Precalentar el horno y poner los merengues y no dejar que se doren, sacar del horno y dejar repo</i>	<i>Recipiente para mezclar, batidor, bandeja refractaria y horno.</i>
35	Mermelada de Calamansi	Limón y azúcar	<i>Lave la fruta, picarla, se mide en partes iguales de la fruta y el azúcar. Se hierva por una hora, se tapa y se coloca en los frascos a hervir por 10 minutos. Se vierte la mermelada y se tapa, se hierva nuevamente por 5 minutos para el sellado. Se deja enfriar y se guarda</i>	<i>Estufa, dos ollas inoxidables, cucharón, frascos, cuchillo, taza de medir, coladera, mesa.</i>
36	Miel de Caña	Caña de azúcar	<i>Se muele la caña en un trapiche para extraer el jugo. El jugo de pasa por un tamiz para recoger impurezas. Se cocina el jugo.</i>	<i>Trapiche artesanal, colador y recipientes de fácil limpieza y desinfección para colar, recoger y cocina el jugo.</i>
37	Pan Artesanal	Azúcar, levadura, sal, aceite vegetal, huevo, harina.	<i>Mezclar el agua, el azúcar y la levadura, llevar al fuego, luego agregar y batir los huevos, la sal y adicionar azúcar. Añadir el aceite, para luego pasar a una superficie espolvoreada y amasar. Se colocan en bandejas para hornear.</i>	<i>Batidora, mesa, limpión, bandejas para hornear, recipientes de vidrio y de material de fácil limpieza y desinfección y un horno alimentado con leña o gas.</i>
38	Pan de maíz artesanal	Harina de maíz, harina de trigo, sal, azúcar, levadura.	<i>Mezclar la harina de maíz con la harina de trigo, sal, mantequilla y azúcar. Se le agrega la levadura, disuelta previamente en agua tibia. Luego mezcle todo bien y comience a amasar, una vez que la masa este lisa dejarla reposar por dos horas</i>	<i>Fogón de leña, estufa con horno de gas, recipiente o utensilio de cocina, cucharones, ollas o pailas. De fácil limpieza y desinfección.</i>



RESOLUCIÓN No. 747 de 26 de Julio de 2017
 Que reglamenta el artículo 3 del decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscribir la panela y otros alimentos considerados artesanales.

			hasta que duplique su volumen, llevar la masa al horno cuando este dorado el pan se retira del horno.	
39	Panela/Raspadura	Miel de caña	Se muele la caña para extraerle el jugo, se cuela el jugo, se cocina en una paila, se le extraen las impurezas durante la cocción (clarificación), se vacía en los moldes y se reposa para enfriar.	Trapiche artesanal, coladores y paila de material de fácil limpieza y desinfección.
40	Pastelito de Maíz Nuevo	Maíz nuevo, sal, huevo y azúcar	Se raspa el maíz, se muele y se mezcla con la sal, el huevo y se le agrega una pizca de azúcar	Cuchillo y recipientes de fácil limpieza y desinfección. Máquina de moler maíz
41	Pepita de marañón	Pepita de Marañón y miel de caña	Se asan las pepitas, se coloca en una olla la miel de caña y se revuelve contantemente con un cucharón de madera cuando está hirviendo la miel échele las pepitas lavada y bien picaditas revolver hasta que no se pegue de la olla.	Fogón de leña, estufa, recipiente o utensilio de cocina, cucharones, ollas o pailas.
42	Pesada de Nance	Nance, azúcar o miel, leche, harina de fécula de maíz.	Se exprime el nance, se cuela para separar la semilla, se coloca en un recipiente y se le agrega azúcar y miel. Se coloca a fuego lenta hasta el punto de ebullición y a fuego lento se le agrega la harina de fécula de maíz y la leche.	Recipiente y mecedor de fácil limpieza y desinfección
43	Picantes Naturales	Ajles rojos, ajo, cebolla, salsa de tomate, vinagre y sal,	Se pican, se mezcla, se hierven, luego se reposan, se licua los ingredientes y se vierten en los frascos a temperatura ambiente.	Botellas o frascos, licuadora, cucharas, estufa.
44	Plantintta	Plátano maduro, harina, azúcar, canela, sal, vainilla, colorante rojo vegetal y mantequilla	Se cocina y luego se licua el plátano, se rellena y se cierra la masa y se hornea.	Horno, mesas, licuadora, instrumentos de cocina, ollas y cucharones.
45	Pulpa de Tamarindo	Tamarindo y miel de caña	Se pelan los tamarindos, se extrae la pulpa, se cocina, cuando esté suave se agrega la miel de caña y se mezcla.	Recipientes de fácil limpieza y desinfección



RESOLUCIÓN No. 747 del 26 de Julio de 2017
 Que reglamenta el artículo 3 del decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscribir la panela y otros alimentos considerados artesanales.

46	Queque de Coco	Harina de trigo, coco rallado, miel de caña (también se puede usar raspadura), sal, canela en polvo, manteca.	Mezcle todos los ingredientes secos y agregue la manteca y la miel, amase hasta hacer una masa tersa, engrase una bandeja con la manteca (que dejó para esto), haga bolas del tamaño que le guste y aplástelas un poco en la bandeja dejando un espacio de 1/2 pulgada entre cada uno. Precaliente el horno a 350 °F (cerca de 177 °C) y horné de 20 a 25 minutos según cómo le guste.	
47	Sopa Borracha	Bizcochuelo, Ron, leche ideal, Leche condensada, canela, anís	Se licua todos los ingredientes: leche ideal, condensada, ron Canela. Anís se hace una mezcla. Corta el bizcochuelo en cuadros pequeños y le vierte a mezcla de la leche déjala reposar y refrigerada hasta el momento de servir	Refrigeradora. Fogón de leña, estufa de horno con gas. Recipientes ollas, moldes de aluminios y vidrios
48	Suripico	Leche agria (cortada con acidificante natural), miel, raspadura o azúcar.	Primero se vierte la leche en una olla se pone a hervir, luego que ha hervido. Se le agrega la raspadura hasta quedar un sirope, se deja enfriar y se sirven acompañado con galletas.	Recipientes de fácil limpieza y desinfección.
49	Suspiro	maicena o almidón de yuca, canela, huevos, mantequilla, azúcar	Se cierne el almidón de yuca o la maicena y se le agrega el resto de los ingredientes, se mezcla hasta obtener una pasta lisa y sin grumos, luego se elaboran bollitos los cuales posteriormente se enrollan en forma de espiral. Se colocan en una bandeja engrasada y enharinada. Y finalmente se hornean a 350 °C (662 °F), por un lapso de 15 a 25 minutos.	Colador, recipientes de fácil limpieza y desinfección, horno de asar
50	Tortilla de maíz	Masa de maíz, arroz crudo (opcional), agua, sal y aceite	Se cocina la masa hasta que este blanda, luego se muele agregando un poco de arroz crudo previamente ablandado en agua fría, luego se amasa agregando agua y sal, dando la forma de la tortilla para luego	Máquina de moler y recipientes de fácil limpieza y desinfección.



RESOLUCIÓN No. 747 de 26 de Julio de 2017
 Que reglamenta el artículo 3 del decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscribir la panela y otros alimentos considerados artesanales.

			asarla.	
--	--	--	---------	--

LISTADO DE EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA AGROINDUSTRIA ARTESANAL

EQUIPOS	UTENSILIOS
Balanzas de plato Bandejas de acero inoxidable Batidoras Botas de caucho Centrifuga o extractor de miel Coladores Cronómetros Cucharones Cuchillos Despulpadoras de café Despulpadoras de frutas Extintores Hornos artesanales de arcilla Hornos a gas Hornos eléctricos Libro record (para registros) Licuadoras Limpiones Liras Mangueras Máquinas de moler Mascarillas Mesas de acero inoxidable Moldes de acero inoxidable	Ollas Pailas Pailas de acero inoxidable Papel toalla Ph chimetros Productos químicos para higiene y sanitización Redecillas Sumadoras Tablas de picar Tanquecito de gas Tanques de basura (producción más limpia) Tanques plásticos Termómetros Tijeras Trapiches Molinos Divisoras (pequeñas) para pan Pequeñas cámaras de fermentación Batidoras



RESOLUCIÓN No. 747 de 26 de Julio de 2017
 Que reglamenta el artículo 3 del decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscribir la panela y otros alimentos considerados artesanales.

**ANEXO B
 (Normativo)**

GUÍA PARA EL LLENADO DE LA FICHA DE INSPECCIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PARA LOS ESTABLECIMIENTOS DE FABRICACIÓN DE PANELA Y ALIMENTOS ARTESANALES.

1.0 EDIFICIO			
1.1 Plantas y sus Alrededores.			
1.1.1 Alrededores. Las empresas fabricantes de alimentos artesanales deben tomar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de alimentos durante la cadena de producción.			
a) Alrededores limpios (1 punto)	1	Los alrededores de los establecimientos que elaboran productos alimenticios artesanales y de los trapiches paneleros, se mantendrán limpios para que no constituyan una fuente de contaminación, se debe descartar o almacenar adecuadamente el equipo en desuso, remover los desechos sólidos y desperdicios, recortar la grama, eliminar la hierba, aguas estancadas, bagazo y todo aquello dentro de las inmediaciones, que pueda constituir una atracción o refugio para insectos y roedores.	Cumple con todos los requerimientos. No cumple con dos o más de los requerimientos. (0 puntos)
b) Ausencia de focos de contaminación. (1 punto)	1	Los establecimientos alimenticios artesanales y los trapiches deben estar alejados de focos de contaminación e inundaciones, deben mantenerse limpios y libres de acumulaciones de materiales, equipo en desuso, mal dispuesto, basuras, desperdicios, chatarras, aguas estancadas, bagazos o cualquier otro elemento que favorezca la posibilidad de albergue para contaminantes o plagas.	Cumple con todos los requerimientos. (1 punto) No cumple con dos o más de los requerimientos. (0 puntos)
1.1.2 Ubicación Adecuada			
a) Ubicación adecuada (1 puntos)	1	Ubicación en zonas expuestas a cualquier tipo de contaminación física, química o biológica. Ubicación del establecimiento debe estar libre de olores desagradables y no expuestos a inundaciones.	Cumple con el requerimiento. (1 punto) No cumple con el requerimiento. (0 puntos)
1.2 Instalación física			
1.2.1 Diseño			
a) Tamaño y construcción del edificio.	2	Tamaño mínimo establecimiento 50 m2 aproximadamente (5mx10m), área de	Cumple con todos los requerimientos.



RESOLUCIÓN No. 747 de 26 de Julio de 2017
 Que reglamenta el artículo 3 del decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscribir la panela y otros alimentos considerados artesanales.

(2 puntos) El local no debe ser vivienda		almacenar materia prima mínimo (4mx4m), planos y croquis aprobados por la autoridad sanitaria. El local no debe ser apartamento.	(2 puntos) No cumple con dos o más de los requerimientos. (1 punto menos) No cumple con los requerimientos (0 puntos)	
b) Protección contra el ambiente exterior. (2 puntos).	2	El edificio e instalación deben ser de tal manera que impida el ingreso de animales, insectos roedores y plagas. En caso de ser necesario se instalará cerca perimetral. Los animales domésticos no deben tener acceso al establecimiento. El edificio e instalaciones deben reducir al mínimo el ingreso de los contaminantes del medio como humo, polvo, vapores y otros. Tener cerca perimetral.	Cumple con todos los requerimientos. (2 puntos) No cumple con uno de los requerimientos (1 punto) No cumple con ninguno de los requerimientos (0 puntos)	2
c) Áreas específicas para vestidores, comedores y almacenamiento. (1 punto)	1	Vestidores y lockers. Incluir áreas específicas de almacenar materia prima y producto terminado. Área específica para comedor del personal.	Cumple con todos los requerimientos. (1 puntos) No cumple con uno de los requerimientos (0 puntos)	1
d) Instalación de fregadores (1 punto)	1	Material impermeable (porcelana, hierro, acero inoxidable), acabado liso. Conectado correctamente al sistema de desagüe. Adosados a una pared, con impermeabilización de azulejos o acero inoxidable, que sobresalga por lo menos 0.60 cm, sobre el borde superior del artefacto y a 0.30 cm a cada lado. Escurrideros laterales de 1.50 metros de largo cada uno, construido de material impermeable de acabado liso (concreto revestido de azulejos, granito, acero inoxidable) inclinados hacia el fregador y con reborde a las orillas para evitar la caída de agua al piso. Fregadores de tres compartimientos: Primer compartimiento será para el lavado con agua y detergente; el segundo para enjuagar los utensilios con agua corriente potable a temperatura ambiente y en el tercer compartimiento se realiza la desinfección (cloro o con agua caliente).	Cumple con todos los requerimientos. (1 puntos) No cumple con uno de los requerimientos. (1 punto) No cumple con dos o más de los requerimientos. (0 puntos)	1
e) Distribución. (2 puntos)	2	Su construcción debe permitir y facilitar las operaciones sanitarias para cumplir con el propósito de elaboración y manejo de alimentos, así como del producto terminado, en forma adecuada. Contar con un flujo de proceso, espacios separados de la pared de al menos 50 cm	Cumple con todos los requerimientos. (2 puntos) No cumple con uno de los requerimientos. (1 punto)	
f) Materiales de construcción.	2	Las edificaciones deben ser de construcción	No cumple con los	



RESOLUCIÓN No. 747 de 26 de Julio de 2017
 Que reglamenta el artículo 3 del decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscribir la panela y otros alimentos considerados artesanales.

(2 puntos)		sólida y mantenerse en buen estado. En el área de producción no se permite la madera, gypsum u otro material absorbente de humedad para la construcción.	requerimientos (0 puntos)	
SUBTOTAL		10 PUNTOS		
1.2.2 Pisos				
a) De material Impermeable (3 puntos)	3	De material resistente al tráfico rodado, impermeables y de fácil limpieza, sin grietas y con desagües (trapiches) Los pisos deberán ser de material Impermeables que no tengan efecto tóxico para el uso que se destinan. De fácil limpieza. Pisos del área de proceso con inclinación a una pendiente de 2%. Los pisos del trapiche de cemento rústico.	Cumple con todos los requerimientos. (3 puntos) No cumple con uno de los requerimientos. (1 punto) No cumple con los requerimientos (0 puntos)	3
SUBTOTAL		3 PUNTOS		
1.2.3 Paredes				
a) Exteriores construidas de material adecuado. (1 punto)	1	Las paredes exteriores pueden ser construidas de concreto y otras estructura prefabricadas resistentes con diversos materiales. Los trapiches paneleros artesanales pueden ser construidos con columnas de madera cerrados con mallas o cedazos. Las paredes de los trapiches pueden ser de concreto hasta 1 metro y luego colocarles mallas o cedazos que eviten la entrada de roedores.	Cumple con todos los requerimientos. (1 puntos) No cumple con uno de los requerimientos. (1 punto) No cumple con dos o más de los requerimientos. (0 puntos)	1
b) Paredes de área de procesos. (2 puntos)	2	El área de proceso, construida de material impermeable, no absorbente, no gypsum, lavables y desinfectables, pintadas de color claro. Por la humedad recubiertas de material impermeable a una altura de 1.5 metros.	Cumple con todos los requerimientos. (2 puntos) No cumple con uno de los requerimientos. (1 punto) No cumple con los requerimientos (0 puntos)	2
Sub Total		3 puntos		
1.2.4 Techos Construido de material que no acumule basura y anidamiento de plagas. (3 puntos)	1	Los techos deberán ser construidos y acabados de forma que reduzca el mínimo la acumulación de suciedad y de condensación, así como el desprendimiento de partículas. Trapiches: Techos en buen estado que eviten entrada de lluvia (agua).	Con el cumplimiento del requerimiento (1 punto) No cumple (0 puntos)	1
	2	No son permitidos los techos con cielo falso, que son fuentes de acumulación de basura y anidamiento de plagas.	Con el cumplimiento del requerimiento (2 puntos) No cumple (0 puntos)	
SUBTOTAL		3 PUNTOS		
1.2.5 Ventanas y Puertas				
a) Ventanas fáciles de desmontar y limpiar (1 punto)	1	Las ventanas deben ser fáciles de limpiar estar construidas de modo que reduzca el mínimo la acumulación de suciedad y	Con el cumplimiento del requerimiento (1 punto)	



RESOLUCIÓN No. 747 de 26 de Julio de 2017
 Que reglamenta el artículo 3 del decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscribir la panela y otros alimentos considerados artesanales.

		cuando el caso amerite estar provista de mallas contra insectos que sea fácil de desmontar y limpiar	No cumple (0 puntos)	
b) Puertas (2 puntos)	2	Puertas en buen estado, de superficie lisa y no absorbente, que abran hacia afuera.	Con el cumplimiento del requerimiento (2 puntos) No cumple (0 puntos)	2
SUBTOTAL		3 PUNTOS		
1.2.6 Iluminación				
a) Intensidad mínima (3 puntos)	3	<p>Instalación adecuada por personal idóneo. Todo el establecimiento debe estar iluminado ya sea con luz natural y artificial de forma tal que posibilite la realización de las tareas y no comprometa la higiene de los alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 180 ww o lux en todo los puntos de inspección • 330 ww o lux en locales de elaboración. • 165 ww o lux en otras áreas de las plantas <p>Las bombillas y las lámparas suspendidas deben ser aisladas con protectores que eviten la contaminación de alimentos en caso de rupturas del bombillo.</p>	<p>Cumple con todos los requerimientos. (3 puntos)</p> <p>No cumple con uno de los requerimientos. (1 punto)</p> <p>No cumple con los requerimientos (0 puntos)</p>	3
SUBTOTAL		3 PUNTOS		
1.2.7 Ventilación				
a) Ventilación adecuada (2 puntos)	3	<p>Debe existir una ventilación adecuada que evite el calor excesivo, permita la circulación de aire suficiente y evite la condensación de vapores y eliminar el aire contaminado de las diferentes áreas.</p> <p>De ser necesario la ventilación natural en el área de proceso podrá ser reemplazada por aire acondicionado.</p>	<p>Cumple con todos los requerimientos. (3 puntos)</p> <p>No cumple con uno de los requerimientos. (1 punto)</p> <p>No cumple con los requerimientos (0 puntos)</p>	3
b) Corriente de aire de zona limpia a zona contaminada (1 punto)		<p>El flujo de aire no deberá nunca ir de una zona contaminada hacia una zona limpia</p> <p>Las aberturas de ventilación estarán protegidas por mallas para evitar el ingreso de agentes contaminantes</p>		
1.3 Instalaciones Sanitarias				
1.3.1 Abastecimiento de agua.				
a) Abastecimiento y tratamiento de agua. (3 puntos)	3	<p>Suficiente agua potable. Dispone de un abastecimiento suficiente de agua potable. En caso de agua procedente de pozos, hervir el agua o clorinar previamente a su utilización. (proceso aprobado por el MINSa)</p> <p>Si almacena el agua en tanques, debe mantenerlos cubiertos.</p>	<p>Cumple con todos los requerimientos. (3 puntos)</p> <p>No cumple con uno de los requerimientos. (1 punto)</p> <p>No cumple con los requerimientos (0 puntos)</p>	3
1.3.2 Tuberías.				



RESOLUCIÓN No. 747 de 26 de Julio de 2017
 Que reglamenta el artículo 3 del decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscribir la panela y otros alimentos considerados artesanales.

Tamaño y diseño adecuado. (1 punto)	1	El tamaño y diseño de la tubería debe ser capaz de llevar a través de la planta la cantidad de agua suficiente para todas las áreas que los requieran y tener un adecuado flujo hacia el sistema de drenaje.	Con el cumplimiento del requerimiento (1 punto) No cumple (0 puntos)	1
1.4 Manejo de disposiciones de desechos líquidos.				
1.4.1 Drenaje				
a) Instalaciones de desagüe y eliminación de desechos, adecuadas. (1 punto)	1	Sistemas e instalaciones adecuados de desagüe y eliminación de desechos, diseñados, construidos y mantenidos de manera que se evite el riesgo de contaminación.	Con el cumplimiento del requerimiento (1 punto) No cumplimiento con el requerimiento (0 puntos)	1
1.4.2 Instalaciones Sanitarias				
a) Servicios sanitarios limpios, en buen estado y separados por sexo. Puertas que no abran directamente hacia el área de proceso. (1 punto)	1	Instalaciones sanitarias limpias en buen estado. Puertas adecuadas para su fin.	Con el cumplimiento del requerimiento (2 puntos) No cumple con uno de los requerimientos. (1 punto) No cumple ningún requerimiento (0 puntos)	2
b) Vestidores (1 punto)	1	Debidamente ubicados y separados para hombre y para mujeres si existen trabajadores de ambos sexos, provisto de casilleros seguros para que guarden sus pertenencias.		
1.4.3 Instalaciones para lavarse las manos.				
a) Lavamanos con abastecimiento de agua caliente o fría. (1 punto)	1	Las instalaciones para lavarse las manos deben disponer de medios adecuados y en buen estado para lavarse y secarse las manos higiénicamente, con lavamanos y abastecimiento de agua caliente y/o fría.	No cumple con los requerimientos (0 puntos)	1
b) Jabón líquido, toallas de papel o secadores de aire y rótulos que indiquen lavarse las manos. (1 punto)	1	Se debe utilizar Jabón líquido desinfectante. Uso de toallas de papel o secadores de aire. Presencia de rótulos.	No cumple con los requerimientos (0 puntos)	1
1.5 Manejo y disposición de desechos sólidos.				
1.5.1 Desechos sólidos				
a) Procedimiento escrito para el manejo adecuado. (1 punto)	1	Debe existir un programa y procedimiento escrito para el manejo adecuado de basura y desechos de la planta y cumplirlos.	No cumple con los requerimientos (0 puntos)	1
b) Contar con recipientes lavables y con tapadera. (1 punto)	1	Los recipientes deben ser lavables y con tapadera para evitar insectos y roedores. Los alrededores de los recipientes deben estar en orden evitando que existan residuos fuera del recipiente.	No cumple con uno de los requerimientos. (0.5 punto) No cumple con los requerimientos (0 puntos)	1



RESOLUCIÓN No. 747 de 26 de Julio de 2017
 Que reglamenta el artículo 3 del decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscribir la panela y otros alimentos considerados artesanales.

1.6 Limpieza y desinfección			
1.6.1 Programa de limpieza y desinfección.			
a) Programa escrito que regule la limpieza y desinfección. (2 puntos)	2	<p>Debe existir un programa escrito que regule la limpieza y desinfección del edificio, equipos y utensilios, eficazmente, el cual deberá especificar:</p> <p>Distribución de limpieza por áreas. Responsable de tareas específicas. Método y frecuencia de limpieza. Medidas de vigilancia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Productos para limpieza aprobados por el MINSA. • Productos de limpieza no deben estar en el área de proceso y deben estar almacenados bajo llave. 	<p>Con el cumplimiento del requerimiento (2 puntos)</p> <p>No cumple con uno de los requerimientos. (1 punto)</p> <p>No cumple ningún requerimiento (0 puntos)</p>
1.7 Control de Plagas			
1.7.1 Control de plagas			
a) Programa escrito para el control de plagas (3 puntos)	3	<p>La planta deberá contar con un programa escrito para todo tipo de plagas, que incluya como mínimo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificación de plagas. • Mapeo de estaciones. • Productos aprobados y procedimientos utilizados para la aplicación de plaguicidas. • Hojas de seguridad de sustancias a aplicar. • Barreras físicas que impidan el ingreso a plagas. • Medidas de erradicación en caso de que alguna plaga (roedores) o plaga de almacén (gorgojos) invada la planta. • Plaguicidas no deben estar en el área de almacén, y deben estar almacenados bajo llave. 	<p>Cumple con todos los requerimientos. (3 puntos)</p> <p>No cumple con uno de los requerimientos. (1 punto)</p> <p>No cumple con los requerimientos (0 puntos)</p>
2. Equipos y Utensilios			
2.1 Equipos y utensilios			
a) Equipo adecuado para el proceso artesanal. (4 puntos)	4	<p>Los equipos básicos considerados para procesos artesanales son entre otros: Picadora de frutas, deshidratador, prensas manuales, mesa con patas de aluminio y recubiertas de acero inoxidable, extractora de pulpas, tapas, botellas, molinos, pallas, selladora manual, tablas de picar plásticas, cuchillos, colador, bandejas plásticas, bandejas de acero inoxidable, embudos, cucharones de acero inoxidable, pequeñas cámaras de fermentación, hornos convencionales, hornos de arcilla.</p>	<p>Cumple con todos los requerimientos. (4 puntos)</p> <p>No cumple con uno de los requerimientos. (1 punto)</p> <p>No cumple con dos o más de los requerimientos. (0 puntos)</p>
b) Equipos eléctricos y refrigeración. (3 puntos)	3	<p>Los equipos eléctricos usados para la preparación de alimentos se mantendrán limpios y en buenas condiciones (horno eléctrico, microonda, licuadora, entre</p>	<p>Con el cumplimiento del requerimiento (3 puntos)</p> <p>No cumplimiento con el</p>



RESOLUCIÓN No. 747 de 26 de julio de 2017
 Que reglamenta el artículo 3 del decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscribir la panela y otros alimentos considerados artesanales.

		otros). Los equipos de refrigeración deben estar en buen estado, ser suficientes y estar limpios, además de contar con termómetro. Deben almacenar los alimentos a una temperatura adecuada, los rangos de refrigeración son de 0 a 5 grados Celsius o de 32 a 41 Fahrenheit, de congelación menor a 0 grados Celsius o 32 Fahrenheit.	requerimiento (0 puntos)	
c) Equipo en buen estado Incluye Trapiches (3 puntos)	3	El equipo y utensilios deberán estar diseñados u contruidos de tal forma que evite la contaminación del alimento y facilite su limpieza. Debe ser de rápido desmontaje y fácil acceso para su inspección y limpieza. El equipo debe estar en buen estado para evitar cualquier contaminación originada por fallas de equipo. No transferir al producto materiales, sustancias toxicas, olores ni sabores, resistentes a las operaciones repetidas de limpieza y desinfección. Las mesas con patas de aluminio, acero inoxidable o material resistente al lavado y desinfección con dimensiones como por ejemplo (180x120x80 cm) cubiertas de acero inoxidable u otro material que permita la limpieza y desinfección. Mesas estantes y mobiliarios deben estar hechos de material duradero, no tóxicos, de superficies lisas y que permitan la limpieza y desinfección, por lo general acero inoxidable.	Con el cumplimiento del requerimiento (3 puntos) No cumplimiento con el requerimiento (0 puntos)	3
d) Motores de trapiche Nota: solo para trapiches		Los trapiches paneleros podrán utilizar motores eléctricos, a gas o de otros combustibles o pueden ser movidos por fuerza animal. El tanque receptor de jugo puede ser de acero inoxidable o de plástico y la paila de acero inoxidable. Los materiales permitidos para el molino en el trapiche son entre otros acero inoxidable, hierro fundido, cobre, madera. Todo equipo que tenga contacto con el producto después del proceso de cocción u otro proceso, debe ser lavado y desinfectado. El jugo de caña o materia prima, debe protegerse de contaminación, los proveedores de materia prima deben ser trapiches autorizados por el Ministerio de Salud con el Permiso Sanitario de Operación.	Con el cumplimiento del requerimiento (2 puntos) No cumple con uno de los requerimientos. (1 punto) No cumple ningún requerimiento (0 puntos)	2
3 Personal				
3.1 Capacitación				
a) Programa escrito que incluya las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)	2	Debe existir un programa de capacitación escrito que incluya las buenas prácticas de manufactura, dirigido a todo el personal	Con el cumplimiento del requerimiento (2 puntos)	2




RESOLUCIÓN No. 747 de 26 de Julio de 2017
 Que reglamenta el artículo 3 del decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscribir la panela y otros alimentos considerados artesanales.

(2 puntos)		de la empresa. Este programa debe ser actualizado y a disposición del control oficial.	No cumple con uno de los requerimientos. (1 punto) No cumple ningún requerimiento (0 puntos)	
3.2 Prácticas Higiénicas				
a) Prácticas Higiénicas adecuadas según manual de BPM. (3 puntos)	3	Personal que manipula alimentos debe bañarse a diario. Los operarios deben lavarse las manos cuidadosamente con jabón líquido desinfectante y agua: <ul style="list-style-type: none"> • Antes de comenzar su labor diaria. • Después de manipular cualquier alimento crudo y/o antes de manipular cocidos que sufrirán ningún tipo de tratamiento térmico antes de su consumo. • Después de llevar a cabo cualquier actividad no laboral como comer, beber o fumar, sonarse la nariz o ir al servicio sanitario, y otras. Deben existir rótulos de lavado de manos.	Con el cumplimiento del requerimiento (3 puntos) No cumple con uno de los requerimientos. (1 punto) No cumple ningún requerimiento (0 puntos)	3
b) El personal que manipula alimentos, utiliza sus implementos adecuados. (2 puntos)	2	Utilizan ropa protectora. Utilizan cubrecabezas, cubre barba (cuando proceda). Utilizan mascarillas, guantes (cuando lo requiera) Utilizan calzado adecuado	Con el cumplimiento del requerimiento (2 puntos) No cumple con uno de los requerimientos. (1 punto) No cumple ningún requerimiento (0 puntos)	2
3.3 Control de Salud				
a) Constancia o carnet de Salud, actualizado y documentados. (2 puntos)	2	La empresa debe acreditar permanentemente el buen estado de salud de su personal. Cuando se contratan manipuladores de alimentos se someten a exámenes médicos y cada 6 meses revisión.	Con el cumplimiento del requerimiento (2 puntos) No cumple con uno de los requerimientos. (1 punto) No cumple ningún requerimiento (0 puntos)	2
4. Control en el proceso y en la producción.				
4.1 Materia prima y Operaciones de manufactura				
a) Control y registro de la potabilidad del agua. b) Materia prima e ingredientes sin indicios de contaminación. c) Inspección de materia prima e ingredientes. (4 puntos)	4	Control de la potabilidad, evaluación periódica del agua, registro de resultados. Evaluación periódica del agua a través de análisis fisicoquímico y bacteriológico. Contar con un sistema de materias primas o ingredientes que presenten indicios de contaminación o infestación. La materia prima o ingredientes deben inspeccionarse y clasificarse antes de llevarlos al área de elaboración.	Con el cumplimiento del requerimiento (4 puntos) No cumple con uno de los requerimientos. (1 punto) No cumple ningún requerimiento (0 puntos)	4



RESOLUCIÓN No. 747 de 26 de Julio de 2017
 Que reglamenta el artículo 3 del decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscribir la panela y otros alimentos considerados artesanales.

a) Procedimientos de operación evitan la contaminación cruzada. (4 puntos)	4	Se debe evitar la contaminación cruzada, como por ejemplo, usando mesas de trabajos distintas para colocar producto terminado y materia prima por separado, cajas de colores diferentes para colocar materia prima y producto terminados. Áreas separadas de procesos, productos terminados	Con el cumplimiento del requerimiento (4 puntos) No cumple con uno de los requerimientos. (1 punto) No cumple ningún requerimiento (0 puntos)	4
b) Controles escritos (12 puntos)		Los procesos de fabricación de alimentos deben realizarse en óptimas condiciones sanitarias. Debe contar con controles escritos necesarios para reducir el crecimiento potencial de microorganismos y evitar la contaminación del alimento tales como: <ul style="list-style-type: none"> • Tiempo, temperatura, pH y humedad. • Medidas preventivas evitando contaminación. • Con metal o cualquier otro material extraño. 	Con el cumplimiento del requerimiento (12 puntos) No cumple con uno de los requerimientos. (1 punto) No cumple ningún requerimiento (0 puntos)	12
c) Uso de aditivos.				
d) Material para envasado, almacenado en condiciones de sanidad y limpieza. (6 puntos)	6	Los empaques utilizados en productos artesanales deberán ser nuevos y de primer uso y almacenarse protegidos de la humedad, el polvo y otros contaminantes en un lugar limpio, seco y a temperatura adecuada, separados de las materias primas. El empaque se puede realizar manualmente, para las panelas, se podrá utilizar hojas secas de Bijao como primera envoltura y plástico como envoltura secundaria.	Con el cumplimiento del requerimiento (6 puntos) No cumple con uno de los requerimientos. (1 punto) No cumple ningún requerimiento (0 puntos)	6
e) Etiquetado y Rotulado de los Productos Alimenticios. (4 Puntos)		Los envases de alimentos deben cumplir con el etiquetado completo, rotulados, con Nombre del Producto, Dirección del fabricante, Lote (Día-Mes-Año), Fecha de vencimiento.	Con el cumplimiento del requerimiento (4 puntos) No cumplimiento con el requerimiento (0 puntos)	4
5.0 Almacenamiento y Distribución				
5.1 Almacenamiento y distribución				
a) Productos alimenticios almacenados en condiciones apropiadas (2 puntos)		Almacenarse y transportarse en condiciones apropiadas que impidan la contaminación y la proliferación, y los protejan contra la alteración del producto o los daños al recipiente o envase. Todos los productos que ingresen deben contar con Registro Sanitario.	Con el cumplimiento del requerimiento (2 puntos) No cumplimiento con el requerimiento (0 puntos)	
b) Transporte (2 puntos)		Vehículos de la empresa alimentaria o contratados por la misma deberán ser autorizados por la autoridad sanitaria,	Con el cumplimiento del requerimiento (2 puntos)	

RESOLUCIÓN No. 747 de 26 de Julio de 2017

Que reglamenta el artículo 3 del decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscribir la panela y otros alimentos considerados artesanales.

	<p>para efectuar esta operación. El transporte a utilizar debe estar limpio, que prevenga la contaminación del alimento del humo y el polvo, debe evitar que los alimentos se mezclen con químicos tóxicos, que mantengan la humedad y la temperatura requerida. El transporte para alimentos fríos o congelados debe tener medios para verificar temperatura.</p>	<p>No cumplimiento con el requerimiento (0 puntos)</p>	
--	--	--	--



RESOLUCIÓN No. 747 de 26 de Julio de 2017
Que reglamenta el artículo 3 del decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscribir la panela y otros alimentos considerados artesanales.

Ficha de Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura para Panela y Alimentos Artesanales

MINISTERIO DE SALUD
DEPARTAMENTO DE PROTECCIÓN DE ALIMENTOS

Ficha de Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura para Panelas y Alimentos Artesanales

Ficha No. _____

Tipo de producto _____

INSPECCION PARA PERMISO: Nuevo Renovación Control Denuncia
SANITARIO DE OPERACIÓN

NOMBRE DE LA FÁBRICA _____

DIRECCION DE LA FÁBRICA _____

TELEFONO DE LA FÁBRICA _____ FAX _____

CORREO ELECTRONICO DE LA FABRICA _____

DIRECCION DE LA OFICINA ADMINISTRATIVA _____

TELEFONO DE LA OFICINA _____ FAX _____

CORREO ELECTRONICO DE LA OFICINA _____

LICENCIA SANITARIA No. _____ FECHA DE VENCIMIENTO _____

OTORGADA POR LA REGIÓN DE SALUD _____

NOMBRE DEL PROPIETARIO REPRESENTANTE LEGAL

RESPONSABLE DEL AREA DE PRODUCCION _____

NUMERO TOTAL DE EMPLEADOS _____

PRODUCTOS _____

FECHA DE LA 1° INSPECCION _____ CALIFICACIÓN _____

FECHA DE LA 1° REINSPECCION _____ CALIFICACIÓN _____

FECHA DE LA 2° REINSPECCION _____ CALIFICACIÓN _____



RESOLUCIÓN No. 747 de 26 de Julio de 2017
 Que reglamenta el artículo 3 del decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscribir la panela y otros alimentos considerados artesanales.

1. EDIFICIO				
1.1 Plantas y sus Alrededores				
1.1.1 Alrededor				
a) Alrededores limpios (1 punto)	Almacenamiento adecuado del equipo en desuso.			
	Libres de basura y desperdicio			
	Áreas verdes limpias			
b) Ausencia de Focos de contaminación (1 punto)	Inexistencia de lugares que puedan constituir una atracción o refugio para los insectos y roedores			
	Mantenimiento adecuado de los drenajes de la planta para evitar contaminación e infestación.			
1.1.2 Ubicación				
a) Ubicación adecuada (1 punto)	Ubicación en zonas no expuestas a cualquier tipo de contaminación física, química o biológica			
	Las empresas deben construir en locales diseñados para este proceso, no procesar dentro de viviendas o en apartamentos privados, estar delimitada por paredes separadas de cualquier ambiente utilizado como vivienda.			
	Contar con comodidades para el retiro de los desechos de manera eficaz, tanto sólidos como líquidos.			
	Vías de acceso y patios de maniobra deben encontrarse pavimentos o compactado de piedras a fin de evitar la contaminación de los alimentos con el polvo.			
1.2.1 Diseño				
a) Tamaño y construcción del edificio (2 puntos)	Su construcción debe permitir y facilitar su mantenimiento y las operaciones sanitarias para cumplir con el propósito de elaboración y manejo de los alimentos, así como del producto terminado, en forma adecuada. El local no debe ser la vivienda del propietario, Se podrán habilitar áreas conexas. El local no debe ser apartamentos. Tamaño aproximado de la planta (5mx10m), área de almacenar materia prima mínimo (4x4m)			
	b) Protección contra el ambiente exterior (2 puntos)	El edificio e instalaciones deben ser de tal manera que impida el ingreso de animales, insectos roedores y plagas. De ser necesario cerca perimetral podrá ser exigida		
c) Áreas	Los ambientes del edificio deben incluir un área			



RESOLUCIÓN No. 747 de 26 de Julio de 2017
 Que reglamenta el artículo 3 del decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscribir la panela y otros alimentos considerados artesanales.

específicas para vestidores, comedores almacenamiento (1 punto)	específica de vestidores con muebles adecuados para guardar implementos de uso personal.			
	Los ambientes del edificio deben incluir un área específica para que el personal pueda ingerir sus alimentos.			
	Se debe disponer de instalaciones de almacenamiento separadas para : materia prima, producto terminado, productos de limpieza y sustancias peligrosas			
e) Distribución (2 puntos)	Su construcción debe permitir y facilitar las operaciones sanitarias para cumplir con el propósito de elaboración y manejo de los alimentos, así como del producto terminado, en forma adecuada. Contar con flujo de proceso, espacios separados de la pared de al menos 50 cm.			
f) Material de construcción (2 puntos)	Las edificaciones deben ser de construcción sólida, y mantenerse en buen estado. En el área de producción no se permite madera, gypsum u otro material absorbente de humedad para la construcción			
1.2.2 Pisos				
a) Pisos de material resistente al tráfico rodado, impermeables y de fácil limpieza, sin grietas y con desagües (3 puntos)	Los pisos deberán ser de materiales impermeables que no tengan efecto tóxico para el uso al que se destinan			
	Los pisos deberán estar contruidos de manera que faciliten su limpieza.			
1.2.3 Paredes				
c) Exteriores construidas de material adecuado. (1 punto)	Las paredes exteriores pueden ser construidas de concreto y otras estructura prefabricadas resistentes con diversos materiales.			
	Los trapiches paneleros artesanales pueden ser contruidos con columnas de madera cerrados con mallas o cedazos. Las paredes de los trapiches pueden ser de concreto hasta 1 metro y luego colocarles mallas o cedazos que eviten la entrada de roedores.			
b) Paredes de área de proceso (2 puntos)	El área de proceso, construida de material impermeable, no absorbente, no gypsum, lavables y desinfectables, pintadas de color claro. Por la humedad recubiertas de material impermeable a una altura de 1.5 metros			
1.2.4 Techos				
a) Construido de Material que no acumule basura y anidamiento de	Los techos deberán ser contruidos y acabados de forma que reduzca el mínimo la acumulación de suciedad y de condensación, así como el desprendimiento de partículas. Cuando se utilicen cielo raso deben ser lisos, sin uniones y			



RESOLUCIÓN No. 747 de 26 de Julio de 2017
 Que reglamenta el artículo 3 del decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscribir la panela y otros alimentos considerados artesanales.

plagas. (3 punto)	fáciles de limpiar			
1.2.5 Ventanas y puertas				
a) Ventanas fáciles de desmontar y limpiar (1 punto)	Las ventanas deben ser fáciles de limpiar estar construidas de modo que reduzca el mínimo la acumulación de suciedad y cuando el caso amerite estar provista de mallas contra insectos que sea fácil de desmontar y limpiar			
b) Puertas en buen estado, de superficie lisa y no absorbente, que abran hacia fuera (2 puntos)	Las puertas deben tener una superficie lisa no absorbente y ser fáciles de limpiar y desinfectar			
	Las puertas, es preferible que abran hacia afuera y que estén ajustadas a su marco y en buen estado.			
1.2.6 Iluminación				
a) Intensidad de acuerdo al manual BPM (1punto)	Todo el establecimiento debe estar iluminado ya sea con luz natural y artificial de forma tal que posibilite la realización de las tareas y no comprometa la higiene de los alimentos. <ul style="list-style-type: none"> • 180 ww lux en todo los puntos de inspección • 330 ww lux en locales de elaboración. • 165 ww lux en otras áreas de las plantas. 			
b) Lámparas y accesorios de luz artificial adecuado (1punto)	Las Lámparas y todos los accesorios de la Luz artificial ubicados en áreas de recibo de materias prima, almacenamiento, preparación y manejo de alimentos, deben estar protegidos contra roturas. La iluminación no deberá alterar los colores			
c) Ausencia de cables colgantes en zonas de procesos(1punto)	Las instalaciones eléctricas en caso de ser exteriores deberán estar recubiertas por tubos o caños aislantes No debe existir cables colgantes sobre zonas de procesamiento de alimentos			
1.2.7 Ventilación				
a) Ventilación adecuada (2 puntos)	Debe existir una ventilación adecuada que evite el calor excesivo, permita la circulación de aire suficiente y evite la condensación de vapores. Colocar extractores de aire en cantidad suficiente.			
b) Corriente de aire de zona limpia a zona contaminada (1punto)	El flujo de aire no deberá nunca ir de una zona contaminada hacia una zona limpia			
	Las aberturas de ventilación estarán protegidas por mallas para evitar el ingreso de agentes contaminantes.			
1.3.1 Abastecimiento de agua				
a) Abastecimiento (2 puntos)	Debe disponerse de un abastecimiento suficiente de agua potable.			



RESOLUCIÓN No. 747 de 26 de Julio de 2017
 Que reglamenta el artículo 3 del decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscribir la panela y otros alimentos considerados artesanales.

	El agua potable debe ajustarse a lo especificado en la normativa de cada país.			
	Debe contar con instalaciones apropiadas para su almacenamiento y distribución de manera que si ocasionalmente el servicio es suspendido, no se interrumpan los procesos. Si se almacena agua en tanques deben ser cubiertos.			
	El agua que se utiliza en las operaciones de limpieza y desinfección de equipo debe ser potable.			
b) Tratamiento del agua (1 punto)	En caso de aguas procedentes de pozos hervir el agua o clorinar mediante procedimientos aprobados por MINSA. Mantener registros			
1.3.2 Tubería				
a) Tamaño y diseño adecuado (1 punto)	El tamaño y diseño de la tubería debe ser capaz de llevar a través de la planta la cantidad de agua suficiente para todas las áreas que los requieran			
	Conduce adecuadamente las aguas negras o servidas del Establecimiento.			
	Proveer un drenaje adecuado en los pisos de todas las áreas, donde están sujetos inundaciones por la limpieza o donde las operaciones normales liberen o descarguen agua u otros desperdicios líquidos			
1.4.1 Drenajes				
a) Instalaciones de desagüe y eliminación de desechos, adecuadas. (1 punto)	Sistemas e instalaciones adecuados de desagüe y eliminación de desechos, diseñados, construidos y mantenidos de manera que se evite el riesgo de contaminación.			
	Deben contar con una rejilla que impida el paso de roedores hacia la planta			
1.4.2 Instalaciones sanitarias				
a) Servicios sanitarios limpios, en buen estado y separados por sexo. Puertas que no abran directamente hacia el área de proceso. (1 punto)	Instalaciones sanitarias limpias y en buen estado con ventilación hacia el exterior. Provistos de papel higiénico, jabón, dispositivos para secado de manos, basurero. Separadas de la sección de proceso Poseerán como mínimo los siguientes equipos, según el número de trabajadores por turno. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Inodoros uno cada veinte hombres ✓ Orinales uno por cada veinte ✓ Duchas una cada veinticinco personas ✓ Lavamanos uno por cada quince trabajadores o fracción de quince ✓ Inodoros separados por sexo Puertas que no abran directamente hacia el área donde el alimento está almacenado			



RESOLUCIÓN No. 747 de 26 de Julio de 2017
 Que reglamenta el artículo 3 del decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscribir la panela y otros alimentos considerados artesanales.

b) Vestidores (1 punto)	Debe de contarse con un área de vestidores separadas del área de servicios sanitarios tanto para hombres como para mujeres. Provistos de al menos un casillero por cada operario por turno.			

1.4.3 Instalaciones para lavarse las manos

a) Lavamanos con abastecimiento de agua potable. (1 punto)	Las instalaciones para lavarse las manos deben disponer de medios adecuados y en buen estado para lavarse y secarse las manos higiénicamente, con lavamanos no accionados manualmente y abastecimiento de agua caliente y fría.			
b) Jabón líquido, toallas de papel o secadores de aire y rótulos que indiquen lavarse las manos. (1 punto)	El jabón debe ser líquido, anti bacterial y estar colocado en su correspondiente dispensador. Uso de toallas de papel o secadores de aire. Deben de haber rótulos que indiquen al trabajador que debe lavarse las manos después de ir al baño, o se haya contaminado al tocar objetos o superficies expuestas a contaminación.			

1.5 Manejo y disposición de desechos sólidos

1.5.1 Desechos sólidos

a) Manejo adecuado de desechos sólidos (2 puntos).	Deberá existir un programa y procedimiento escrito para el manejo adecuado de basura y desechos de la planta y cumplirlos.			
	No se debe permitir la disposición de desechos en las áreas de recepción y de almacenamiento de los alimentos o en otras áreas de trabajo ni zonas circundantes			
	Los recipientes deben ser lavables y tener tapadera para evitar que atralgan insectos y roedores.			
	El área de los desechos deberá ubicarse alejado de las zonas de procesamiento de alimentos. Bajo techo o debidamente cubierto y una área provista para la recolección de lixiviado y piso lavable.			



1.6 Limpieza y desinfección			
1.6.1 Programa de limpieza y desinfección			
a) Programa escrito que regule la limpieza y desinfección. (2 puntos)	Debe existir un programa escrito que regule la limpieza y desinfección del edificio, equipos y utensilios, eficazmente el cual deberá especificar: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Distribución de limpieza por áreas; ✓ Responsable de tareas específicas; ✓ Método y frecuencia de limpieza; ✓ Medidas de vigilancia. A fin de asegurar el correcto funcionamiento del equipo. Dicho programa debe incluir especificaciones del equipo, el registro de las reparaciones y condiciones. Estos registros deben estar actualizados y a disposición para el control oficial Material e fácil limpieza y desinfección resistente a la corrosión y a repetidas operaciones de limpieza y desinfección, que no transmitan sustancias tóxicas, olores ni sabores distintos a los alimentos.		
1.7. Control de Plagas			
1.7.1 Control de Plagas			
a) Programa por escrito para el control de plagas (1 punto)	La planta deberá contar con un programa escrito para todo tipo de plagas, que incluya como mínimo: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Identificación de plagas; ✓ Mapeo de estaciones; ✓ Productos aprobados y procedimientos utilizados; ✓ Hojas de seguridad de las sustancias a aplicar. 		
	El programa debe contemplar si la planta cuenta con barreras físicas que impidan el ingreso de plagas.		
	Contempla el período que debe inspeccionarse y llevar un control escrito para disminuir al mínimo los riesgos de contaminación por plagas.		
	El programa debe contemplar medidas de erradicación en caso de que alguna plaga invada la planta. Debe de existir un programa de mantenimiento preventivo a fin de asegurar el correcto funcionamiento del equipo. Dicho programa debe incluir especificaciones del equipo, el registro de las reparaciones y condiciones. Estos registros deben estar actualizados y a disposición para el control oficial.		
	Deben de existir los procedimientos a seguir para la aplicación de plaguicidas.		
d) Productos químicos utilizados (1 punto)	Los productos químicos utilizados dentro y fuera del establecimiento, deben estar registrados por la autoridad competente para uso en planta de alimentos. Deberán utilizarse plaguicidas si no se puede aplicar con eficacia otras medidas sanitarias.		
c) Almacenamiento de plaguicidas fuera de las áreas	Todos los plaguicidas utilizados deberán guardarse adecuadamente, fuera de las áreas de almacenamiento de alimentos y mantener debidamente identificados.		



RESOLUCIÓN No. 747 de 26 de Julio de 2017
 Que reglamenta el artículo 3 del decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscribir la panela y otros alimentos considerados artesanales.

establecidas (1 punto)				
2. EQUIPOS Y UTENSILIOS				
2.1 Equipos y utensilios				
a) Equipo adecuado para proceso artesanal (4 puntos)	Los equipos básicos considerados para procesos artesanales son entre otros: Picadora de frutas, deshidratador, prensas manuales, mesa con patas de aluminio y recubiertas de acero inoxidable, extractora de pulpas, tapas, botellas, molinos, pallas, selladora manual, tablas para picar plásticas, cuchillos, colador, bandejas plásticas, bandejas de acero inoxidable, embudos, cucharones de acero inoxidable, pequeñas cámaras de fermentación, hornos convencionales, hornos de arcilla.			
b) Equipos eléctricos y refrigeración (3 Puntos)	Los equipos eléctricos usados para la preparación de alimentos se mantendrán limpios y en buenas condiciones (horno eléctrico, microonda, licuadora, entre otros).			
c) Equipo en buen estado incluye Trapiches (3 puntos)	El equipo y utensilios deberán estar diseñados u contruidos de tal forma que evite la contaminación del alimento y facilite su limpieza. Debe ser de rápido desmontaje y fácil acceso para su inspección y limpieza.			
d) Motores de trapiche Nota: solo para trapiches	Los trapiches paneleros podrán utilizar motores eléctricos, a gas o de otros combustibles o pueden ser movidos por fuerza animal. El tanque receptor de jugo puede ser de acero inoxidable o de plástico y la paila de acero inoxidable. Los materiales permitidos para el molino en el trapiche son entre otros acero inoxidable, hierro.			
3.0 PERSONAL				
3.1 Capacitación				
a) Programa por escrito que incluya las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). (2 puntos)	El personal involucrado en la manipulación de alimentos debe ser previamente capacitado en Buenas Prácticas de manufactura. Debe de existir un programa de capacitación escrito que incluya las buenas prácticas de manufactura, dirigido a todo el personal de la empresa.			
3.2 Practicas higiénicas				
c) Prácticas Higiénicas adecuadas según manual de BPM. (3 puntos)	Debe exigirse que los operarios se laven cuidadosamente las manos con jabón líquido antibacterial. Después de llevar a cabo cualquier actividad no laboral como comer, beber, fumar, sonarse la nariz o ir al servicio sanitario y otras: <ul style="list-style-type: none"> • Uñas de manos cortas, limpias y sin esmalte • Los operarios no deben usar anillos, aretes, relojes ,pulseras o cualquier adorno u otro objeto que puedan tener contacto con el producto que se manipule. • El bigote y barba deben estar bien recortados y cubiertos con cubre bocas • El cabello debe estar bien recogido y cubierto por completo por un cubre cabeza 			



RESOLUCIÓN No. 747 de 26 de Julio de 2017
 Que reglamenta el artículo 3 del decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscribir la panela y otros alimentos considerados artesanales.

	<ul style="list-style-type: none"> No utilizar maquillaje, uñas y pestañas postizas No fumar, escupir, mascar goma, comer, estornudar o toser dentro de las áreas de almacenamiento. 			
d) El personal que manipula alimentos, utiliza sus implementos adecuados. (2 puntos)	<p>Los trabajadores deben utilizar uniformes limpios y calzados cerrados y cuando manipulen alimentos en cuartos fríos bata blanca, cubrecabezas, botas y mascarilla.</p> <p>Los visitantes de las zonas de almacenamiento de alimentos, deben seguir las normas de comportamiento y disposiciones que se establezcan en la organización con el fin de evitar la contaminación de los alimentos.</p>			
3.3 Control de salud				
a) Control de Salud Adecuado b) Carnet de salud (2 puntos)	<p>Las personas responsables de las fábricas de alimentos deben llevar un registro periódico del estado de salud de su personal.</p> <p>Todos los manipuladores de alimentos nacionales e importados deben contar con el carnet de salud y carnet de manipulador de alimentos.</p>			
4.0 4.0 CONTROL DE PROCESO Y LA PRODUCCIÓN				
4.1 Materia prima y operaciones de manufactura				
d) Control y registro de la potabilidad del agua.	Control de la potabilidad, evaluación periódica del agua, registro de resultados.			
e) Materia prima e ingredientes sin indicios de contaminación.	Evaluación periódica del agua a través de análisis fisicoquímico y bacteriológico.			
f) Inspección de materia prima e ingredientes. (4 puntos)	<p>Contar con un sistema de materias primas o ingredientes que presenten indicios de contaminación o infestación. La materia prima o ingredientes deben inspeccionarse y clasificarse antes de llevarlos al área de elaboración.</p>			
f) Procedimientos de operación evitan la contaminación cruzada. (4 puntos)	<p>Se debe evitar la contaminación cruzada, como por ejemplo, usando mesas de trabajos distintas para colocar producto terminado y materia prima por separado, cajas de colores diferentes para colocar materia prima y productos terminados.</p> <p>Áreas separadas de procesos, productos terminados.</p>			



RESOLUCIÓN No. 747 de 26 de Julio de 2017
 Que reglamenta el artículo 3 del decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscribir la panela y otros alimentos considerados artesanales.

b) Controles de proceso escritos y uso de aditivos (12 puntos)	<p>Todos los procesos alimentarios deben controlar la contaminación cruzada, como por ejemplo aplicar áreas separadas de proceso, colores de cajas diferentes para almacenar materias primas, mesas separadas de trabajo de materia prima y producto terminado, protección de envases</p> <p>La empresa debe tener desarrollado un flujograma de proceso, aspectos como control de la temperatura de cocción y de almacenamiento deben ser controladas como parte del proceso.</p> <p>Registros de Temperaturas, Termómetros en uso. Debe de contar con controles escritos en la elaboración, necesarios para reducir el crecimiento potencial de microorganismos y evitar contaminación del alimento tales como:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Tiempo, temperatura, pH y humedad; ✓ Medidas preventivas evitando contaminación con metal o cualquier otro material extraño. <p>Los productos que requieran estar en frigoríficos o en congeladores deben mantener la temperatura durante toda la cadena de comercialización</p> <p>Los registros de los procesos deben mantenerse durante un periodo superior a la duración de la vida útil del alimento</p> <p>Si el proceso amerita el uso de aditivos llámese, conservantes, colorantes u otros, deben utilizarse cantidades mínimas o de acuerdo a la reglamentación nacional. Es preferible utilizar aditivos naturales y restringir al mínimo el uso de aditivos artificiales en cumplimiento del requisito artesanal.</p>			
c) Envasado (6 puntos)	<p>Los empaques utilizados en productos artesanales deberán ser nuevos y de primer uso y almacenarse protegidos de la humedad, el polvo y otros contaminantes en un lugar limpio, seco y a temperatura adecuada, separados de la materias primas. El empaque se puede realizar manualmente, para las panelas se podrá utilizar hojas secas de bijao como primera envoltura. Otros alimentos artesanales podrán utilizar como primera envoltura hojas secas limpias y desinfectadas.</p>			
d) Etiquetado y Rotulado de los Productos Alimenticios (4 Puntos)	<p>Los envases de alimentos deben cumplir con el etiquetado completo, rotulados, con Nombre del Producto, Dirección del fabricante, Lote (Día-Mes-Año), Fecha de vencimiento</p>			

5.1 Almacenamiento y distribución

a) Productos alimenticios almacenados en	<p>Almacenarse y transportarse en condiciones apropiadas que impidan la contaminación y la proliferación, y los protejan contra la alteración del producto o los daños al</p>			
--	---	--	--	--



RESOLUCIÓN No. 747 de 26 de Julio de 2017
 Que reglamenta el artículo 3 del decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscribir la panela y otros alimentos considerados artesanales.

condiciones apropiadas (2 puntos)	recipiente o envase. Todos los productos que ingresen deben contar con Registro Sanitario.			
b) Transporte (2 puntos)	Vehículos de la empresa alimentaria o contratados por la misma deberán ser autorizados por la autoridad sanitaria, para efectuar esta operación. El transporte a utilizar debe estar limpio, que prevenga la contaminación del alimento del humo y el polvo, debe evitar que los alimentos se mezclen con químicos tóxicos, que mantengan la humedad y la temperatura requerida. El transporte para alimentos fríos o congelados debe tener medios para verificar temperatura.			

Hasta 60 puntos	Condiciones Inaceptables. Considerar Cierre
61-70 puntos	Condiciones Deficientes. Urge Corregir
71-80 puntos	Condiciones Regulares. Necesario hacer correcciones
81-100 puntos	Buenas Condiciones. Hacer Algunas correcciones



RESOLUCIÓN No. 747 de 26 de Julio de 2017
 Que reglamenta el artículo 3 del decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscribir la panela y otros alimentos considerados artesanales.

Nota: ítems que no aplican , colocar los mismos

“La suma total para aprobación no tiene que ser menor a 81 puntos, de los cuales, se tiene que cumplir como mínimo en los siguientes numerales con la puntuación listada a continuación:

NUMERAL	PUNTAJE OBTENIDO
1.1.1 (2 puntos)	
1.1.2 (1 punto)	
1.2.1 (10 puntos)	
1.2.2 (3 puntos)	
1.2.3 (3 puntos)	
1.2.4 (3 punto)	
1.2.5 (3 puntos)	
1.2.6 (3 puntos)	
1.2.7 (3 puntos)	
1.3.1 (3 puntos)	
1.3.2 (1 puntos)	
1.4.1 (1 punto)	
1.4.2 (2 puntos)	
1.4.3 (2 puntos)	
1.5.1 (2 puntos)	
1.6.1 (2 puntos)	
1.7.1 (3 puntos)	
2.1 (10 puntos)	
3.1 (2 puntos)	
3.2 (5 puntos)	
3.3 (2 puntos)	
4.1 (30 puntos)	
5.1 (4 puntos)	
TOTAL 100 PUNTOS	



RESOLUCIÓN No. 747 de 26 de Julio de 2017
 Que reglamenta el artículo 3 del decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscribir la panela y otros alimentos considerados artesanales.

**MINISTERIO DE SALUD
 DEPARTAMENTO DE PROTECCIÓN DE ALIMENTOS
 Ficha de Inspección de las Buenas Prácticas de Manufactura para Panelas y
 Alimentos artesanales**

NUMERAL DE LA FICHA	DEFICIENCIAS ENCONTRADAS / RECOMENDACIONES	CUMPLIO CON LAS RECOMENDACIONES	
	PRIMERA INSPECCION Fecha :	PRIMERA REINSPECCION Fecha:	SEGUNDA REINSPECCION Fecha :
<p>DOY FE que los datos registrados en esta fecha de inspección son verdaderos y acordes a la inspección practicada. Para la corrección de las deficiencias señaladas se otorga un plazo de ____ días, que vencen el _____.</p> <p>_____ Firma del propietario</p> <p>_____ Nombre del propietario o responsable (letra de molde)</p> <p>_____ Firma del inspector</p>		<p>_____ Nombre y firma del propietario o responsable</p>	<p>_____ Nombre y firma del inspector</p>
VISITA DEL SUPERVISOR		Fecha :	



RESOLUCIÓN No. 747 de 26 de Julio de 2017
Que reglamenta el artículo 3 del decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscribir la panela y otros alimentos considerados artesanales.

Nombre del propietario o responsable	Firma del supervisor
_____ Nombre del propietario o responsable (Letra de molde)	_____ Nombre del supervisor (Letra de molde)
ORIGINAL : Expediente COPIA : Interesado	

