

# GACETA OFICIAL

AÑO XCIX

PANAMÁ, R. DE PANAMÁ VIERNES 9 DE MAYO DE 2003

Nº 24,797

## CONTENIDO

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS  
DIRECCION GENERAL DE NORMAS Y TECNOLOGIA INDUSTRIAL  
RESOLUCION Nº 195

(De 23 de abril de 2003)

“APROBAR EL REGLAMENTO TECNICO DGNTI-COPANIT 27-2003. HIELO CALIDAD ALIMENTICIA. ESPECIFICACIONES, DE ACUERDO AL TENOR SIGUIENTE.”

..... PAG. 1

AVISOS Y EDICTOS ..... PAG. 9

---

**MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS  
DIRECCION GENERAL DE NORMAS Y TECNOLOGIA INDUSTRIAL**

---

**REGLAMENTO TECNICO  
DGNTI – COPANIT 27-2003**

**TECNOLOGIA DE ALIMENTOS  
PROCESOS DE LA INDUSTRIA ALIMENTICIA  
HIELO DE CALIDAD ALIMENTICIA  
ESPECIFICACIONES**

**I.C.S. 67.020**

---

**DIRECCION GENERAL DE NORMAS Y TECNOLOGIA INDUSTRIAL (DGNTI)  
COMISION PANAMEÑA DE NORMAS INDUSTRIALES Y TECNICAS (COPANIT)  
Apartado Postal 9658 Zona 4, Rep. De Panamá  
E- mail: dgnti@mici.gob.pa**

---



PREFACIO (DGNTI)

La Dirección General de Normas y Tecnología Industrial (DGNTI), del Ministerio de Comercio e Industrias (MICI) es el Organismo Nacional de Normalización encargado por el Estado del proceso de Normalización Técnica, Evaluación de la Conformidad, Certificación de Calidad, Metrología y Conversión al Sistema Internacional de Unidades (SI).

El Comité Técnico es el encargado de realizar el estudio y revisión de las normas y reglamentos técnicos, está integrado por representantes del sector público y privado.

Este reglamento en su etapa de proyecto, ha sido sometido a un período de discusión pública de sesenta (60) días, durante el cual los sectores interesados emitieron sus observaciones y recomendaciones.

El Reglamento Técnico DGNTI – COPANIT 27 – 2003 ha sido oficializado por el Ministerio de Comercio e Industrias mediante Resolución N° 195 de 33 abril de 2003, y publicada en Gaceta Oficial N° 24.797 del 9 de Mayo 2003.

Miembros Participantes del Comité Técnico:

Hieleria Azuero	- Carlos A. Urriola D.
Grupo Polar	- Angel P. Arosemena H. - Juan A. Arosemena H.
Hielo Fiesta	- Santiago E. Barraza III. - Rodolfo Arias
Petro Hielo	- Mauricio Gittens - Manuel Theoktisto
Hielo Ameglio	- Ignacio A. Molino
Departamento de Control De Alimentos y Vigilancia Veterinaria – Ministerio de Salud	- Carmela Castillo

Técnica Normalizadora responsable del Comité Técnico Procesos de la Industria Alimenticia.  
Hielo de Calidad Alimenticia: Mayela Ma. Ortega P.



**REPUBLICA DE PANAMA  
MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS**

**DIRECCION GENERAL DE NORMAS Y TECNOLOGIA INDUSTRIAL**

**RESOLUCION N° 195 Panamá 23 de abril de 2003**

**EL Viceministro Interior de Comercio e Industrias  
en uso de sus Facultades Legales:**

**CONSIDERANDO:**

Que de conformidad a lo establecido en el artículo 93 del Título II de la Ley N° 23 de 15 de julio de 1997, la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial (DGNTI), del Ministerio de Comercio e Industrias, es el Organismo Nacional de Normalización, encargado por el Estado del proceso de Normalización Técnica, y facultada para coordinar los Comités Técnicos y someter los proyectos de Normas, elaborados por la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial o por los Comités Sectoriales de Normalización a un período de discusión pública.

Que el Reglamento Técnico DGNTI – COPANIT 27 – 2003, fue a un período de discusión pública por sesenta (60) días, a partir del 16 de diciembre de 2002.

Que de acuerdo al artículo 95 Título II de la precitada Ley, la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial del Ministerio de Comercio e Industrias velará porque los Reglamentos Técnicos sean establecidos en base a objetivos legítimos, tales como la seguridad nacional, la prevención de prácticas que puedan inducir a error, la protección de la salud, seguridad humana, de la vida, salud vegetal, animal o del medio ambiente.

Que la presente solicitud se fundamenta en los siguientes argumentos:

- Que es necesario actualizar la normalización relativa a los productos alimenticios, de tal forma que se establezcan requisitos mínimos de producción que garanticen que los productos consumidos posean la calidad organoléptica, nutricional y a la vez la calidad sanitaria (alimentos inocuos) que no afecte la salud de las personas.
- Que es necesario establecer la vigilancia de los productos alimenticios que se comercializan en el país, ya sean nacionales o importados.
- Que los reglamentos técnicos son una herramienta práctica para lograr de forma preventiva proteger la salud de los consumidores.
- Que la ausencia de reglamentos técnicos nos coloca en desventaja como país desprotegiendo la salud de nuestra población.
- Que se hace necesario establecer y mantener las medidas de protección de la salud, seguridad humana, la vida, salud animal, vegetal o medio ambiente, seguridad nacional, así como la prevención de prácticas que puedan inducir a error.

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS  
Es copia autenticada de su original

Panamá, 25 de abril de 2003

Oficina Institucional de Recursos Humanos

**RESUELVE:**

**ARTICULO PRIMERO:** Aprobar el Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT 27 – 2003. Hielo de Calidad Alimenticia. Especificaciones, de acuerdo al tenor siguiente:

---

**MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS  
DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS Y TECNOLOGÍA INDUSTRIAL**

---

**HIELO DE CALIDAD ALIMENTICIA  
Especificaciones**

**REGLAMENTO TECNICO  
DGNTI – COPANIT 27-2003**

---

**1. OBJETO Y CAMPO DE APLICACION**

Este Reglamento Técnico establece las disposiciones técnico sanitarias para el hielo de calidad alimenticia y es aplicable en su fabricación, manipulación, distribución y comercialización del hielo de calidad alimenticia.

Igualmente, las disposiciones de esta reglamentación afectarán a las industrias de hostelerías o de cualquier otra actividad que produzca hielo de calidad alimenticia para incorporar a productos que se vendan al público o para consumir en sus propios establecimientos.

**2. NORMAS PARA CONSULTA**

“El documento normativo siguiente contiene disposiciones que al ser citado en este texto, constituye un requisito del presente reglamento técnico. La edición indicada estaba vigente para el momento de esta publicación. Como toda norma está sujeta a revisión, se recomienda a aquellos que realicen acuerdos con base en ella que analicen la conveniencia de usar la edición más reciente del documento citado seguidamente”.

- Reglamento Técnico DGNTI – COPANIT 23 – 395 – 99 Agua Potable. Definiciones y Requisitos Generales

**3. DEFINICIONES**

Para los fines del presente reglamento se aplican las siguientes definiciones:

**3.1 HIELO:**

Es el agua convertida en cuerpo sólido por un descenso de la temperatura.

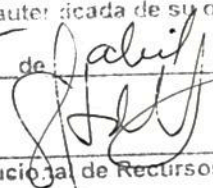
De acuerdo a su obtención se distinguen dos clases:

**3.1.1 Hielo natural:**

Es el que se obtiene por procedimientos no mecánicos

**3.1.2 Hielo artificial:**

Es el que se obtiene de la congelación del agua mediante un proceso físico mecánico.

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS  
Es copia autenticada de su original  
Panamá, 25 de Julio de 2003  
  
Oficina Institucional de Recursos Humanos

---



**3.2 HIELO ALIMENTICIO:**

Es únicamente el hielo artificial fabricado a partir del agua potable.

**3.3 HIELO DE USO INDUSTRIAL DE CALIDAD ALIMENTICIA:**

Es el utilizado para el enfriamiento y conservación de productos perecederos.

**4. CLASIFICACION**

El hielo de calidad alimenticia se clasificará según sus propiedades físicas en:

**4.1 MATE U OPACO:**

Es el elaborado por congelación con agua potable en reposo, con aspecto lechoso.

**4.2 CLARO O SEMITRANSARENTE:**

Es el elaborado por congelación de agua potable, agitada mecánicamente durante el proceso. Transparente en todo su espesor, excepto el núcleo que será opaco.

**4.3 CRISTALINO:**

Es el elaborado exclusivamente con agua destilada o desionizada y privada de aire, transparente en todo su espesor.

**5. REQUISITOS****5.1 REQUISITOS GENERALES**

**5.1.1** La única materia prima que puede ser utilizada para la fabricación del hielo es el agua potable (Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT 23-395-99 Agua Potable. Definiciones y Requisitos Generales.)

**5.1.2** El hielo de calidad alimenticia debe ser inodoro, incoloro e insípido y estar exento de impurezas visibles.

**5.1.3** El hielo de calidad alimenticia debe dar por fusión un líquido que satisfaga las condiciones de pureza y potabilidad.

**5.1.4** Las operaciones de fabricación de hielo deben realizarse en locales adecuados que cuenten con permiso de operación solicitado a las autoridades sanitarias regionales.

**5.1.5** Las industrias que fabrican hielo y utilizan agua de la red general de distribución o que posean captaciones particulares (pozos), deben realizar análisis físico, químico y microbiológico; los mismos tendrán una vigencia de cuatro (4) meses. Estos análisis deben estar disponibles para su revisión en el momento en que la autoridad sanitaria lo requiera.

**5.1.6** Si las condiciones de olor, color o sabor se vean afectadas, las empresas podrán utilizar filtros y otros tratamientos como luz ultravioleta u ozono para garantizar la calidad sanitaria del agua para fabricar hielo.

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS  
Es copia autenticada de su original

Panamá 27 de abril de 2003

Oficina Institucional de Recursos Humanos

**5.1.7** Queda prohibido la incorporación al agua, para la fabricación de hielo alimenticio el uso de colorantes, edulcorantes o cualquier otra sustancia o producto químico.

**5.1.8** Los moldes para congelación deben estar contruidos de chapas de hierro estañado galvanizado, aluminio, acero inoxidable u otro material autorizado por el Ministerio de Salud.

**5.1.9** Las plantas procesadoras de hielo deben cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura y tener documentado e implementado los procedimientos Operacionales Estándar de Saneamiento y Sistema Operacional de Higiene que documente la calidad sanitaria.

**5.1.10** Las Buenas Prácticas de Manufactura y el Sistema Operativo de Higiene de las plantas deben proteger al hielo de contaminaciones mediante la ejecución de las siguientes acciones:

- El equipo debe mantenerse en perfecto estado de limpieza para evitar que pueda mezclarse con el producto agentes patógenos o sustancias tóxicas.

- Establecer procedimientos para evitar la contaminación de la maquinaria hielera y el equipo de almacenamiento, el cual debe mantenerse limpio, en buenas condiciones, no estar oxidado, los pisos libres de basura y polvo y con buen desagüe para facilitar su limpieza.

- Las paredes deben estar limpias y libres de grietas en las áreas de manipulación del hielo.

- Las canales de distribución, tornillos y conductos como transportadoras deben limpiarse y desinfectarse regularmente.

- Los tornillos y conductos de las máquinas de hielo deben estar libres de polvo, aceite, grasa y otros contaminantes como algas, lama, moho.

## **5.2 REQUISITOS ESPECIFICOS**

**5.2.1** El hielo de uso alimenticio que se comercialice envasado debe poseer Registro Sanitario otorgado por el Departamento de Protección de Alimentos del Ministerio de Salud.


### **5.2.2 REQUISITOS FÍSICOS QUÍMICOS Y ORGANOLÉPTICOS**

Los Requisitos Físicos Químicos y Organolépticos para el Agua Potable serán los establecidos en el Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT 23-395-99 AGUA POTABLE – DEFINICIONES Y REQUISITOS GENERALES.

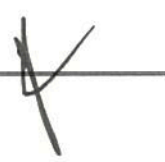
### **5.2.3 REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS**

#### **AGUA POTABLE/HIELO**

- Mesofílicos aerobios  
<200 ufc/ml
- Coliformes Totales No. de colonias/ 100 ml - 0
- Coliformes fecales No. de colonias/ 100 ml - 0
- Vibrio Cholerae en 3 litros - Negativo

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS  
Es copia autenticada de su original  
Panamá 20 de abril de 2003  
  
Oficina Institucional de Recursos Humanos

Fuente: Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT 23-395-99 AGUA POTABLE – DEFINICIONES Y REQUISITOS GENERALES.



**6. MANIPULACION Y TRANSPORTE**

Se adoptan las siguientes medidas:

- a. En el momento del desmoldeo los bloques de hielo deben ser recogidos sobre superficies limpias y perfectamente lavables.
- b. En la sección de empaque el personal debe usar ropa de trabajo limpia, utilizando guantes, delantales, gorras o redecillas y botas.
- c. El hielo no debe depositarse en el suelo en espera de su entrega fuera del cuarto frío.
- d. El hielo debe transportarse protegido para evitar el contacto con el exterior. Las paredes y los pisos del transporte deberán ser fácilmente lavables y se deben mantener en buen estado de conservación, teniendo los pisos orificios que permitan el drenaje, producto de la fusión del hielo.
- e. Los establecimientos donde se expendan hielo deben observar los procedimientos generales de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Procedimientos Operacionales Estándar de Sanitización (SSOP) para preservar la calidad sanitaria del hielo evitando su contaminación.
- f. Los vehículos de transporte deben declarar el nombre de la empresa y el permiso de operación del transporte otorgado por la autoridad sanitaria regional.

**7. ROTULADO**

En el rotulado debe aparecer la siguiente información:

- 7.1 Nombre del Producto
- 7.2 Marca Comercial
- 7.3 Fabricante
- 7.4 Dirección de la Empresa
- 7.5 País

**NOTA:** Hasta que no se establezca un mecanismo de lotificación no se exigirá en la información de la etiqueta, pero las Plantas deberán llevar a lo interno un control de la producción y distribución del producto.

**8. DOCUMENTOS DE REFERENCIA:**

Para la elaboración de este reglamento se consideraron los siguientes documentos:

- CODIGO ALIMENTARIO ESPAÑOL
- NORMAS DE CALIDAD DE AGUA – MINISTERIO DE SALUD
- DECRETO No. 256 DEL 13 DE JUNIO DE 1962
- DECRETO No. 65 DEL 9 DE JUNIO DE 1997
- DECRETO No. 1195 DEL 3 DE DICIEMBRE DE 1992

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUS  
 Es copia autenticada de su origen  
 Panamá, 21 de abril de 2003  
  
 Oficina Institucional de Recursos Humanos

**ARTICULO SEGUNDO:** Corresponde al Departamento de Protección de Alimentos (DEPA) del Ministerio de Salud (MINSA), realizar las verificaciones de cumplimiento de lo establecido en este Reglamento Técnico.





ARTICULO TERCERO: La presente Resolución entrará en vigencia a partir de su publicación en la Gaceta Oficial.

COMUNIQUESE Y CUMPLASE

  
—**TEMISTOCLES ROSAS R.**  
Viceministro Interior  
de Comercio e Industrias.



MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS  
Es copia autenticada de su original

Panamá 2<sup>o</sup> de Julio de 2003

  
Oficina Institucional de Recursos Humanos

---

