

REPÚBLICA DE PANAMÁ
AUTORIDAD PANAMEÑA DE SEGURIDAD DE ALIMENTOS

“MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA: LA ELEGIBILIDAD SANITARIA DE PAÍSES, REGIONES, ZONAS Y COMPARTIMENTOS; EL RECONOCIMIENTO FITOSANITARIO DE: ÁREAS, LUGARES, SITIOS LIBRES DE PLAGAS CUARENTENARIAS Y ÁREAS DE BAJA PREVALENCIA DE PLAGAS REGLAMENTADAS; Y LA APROBACIÓN DE CADENAS DE PRODUCCIÓN Y/O PLANTAS PROCESADORAS, PARA QUE EXPORTEN ALIMENTOS HACIA LA REPÚBLICA DE PANAMÁ”

INTRODUCCIÓN

El 22 de febrero de 2006, el Presidente de la República en uso de sus facultades legales, aprobó el Decreto Ley No. 11 de 22 de febrero de 2006, que crea la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos y dicta otras disposiciones.

La Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos, fue creada como la entidad rectora del Estado para asegurar el cumplimiento y aplicación de las leyes y sus reglamentos en materia de seguridad de introducción de alimentos al territorio nacional, bajo criterios estrictamente científicos y técnicos. Para tales efectos, coordinará con el Ministerio de Salud y el Ministerio de Desarrollo Agropecuario en los temas relacionados a la salud humana, animal y sanidad vegetal, y tendrá como objetivos principales:

1. Asegurar un nivel adecuado de protección de la salud humana, el patrimonio agropecuario del país, con relación a los alimentos importados, teniendo en cuenta la diversidad y calidad de su suministro.
2. Establecer principios, responsabilidades y procedimientos científicos y técnicos en materia de seguridad y calidad de los alimentos importados.
3. Asegurar una base científica y técnica para la protección de la salud humana y del patrimonio agropecuario en materia de alimentos importados.
4. Establecer disposiciones y procedimientos para la toma de decisiones en materia referentes a la seguridad de los alimentos.
5. Facilitar el intercambio comercial internacional de alimentos.
6. Asegurar la aplicación uniforme y consistente de la normativa jurídica nacional e internacional, los reglamentos técnicos, los protocolos interinstitucionales, los manuales de procedimientos, los estándares de calidad, los parámetros de las matrices de riesgos y los contratos de servicios en materia de seguridad de alimentos.

OBJETIVO

Orientar a los interesados sobre el procedimiento a seguir para la elegibilidad sanitaria de países, regiones, zonas, compartimentos; el reconocimiento fitosanitario de áreas, lugares, sitios y; la aprobación de cadenas de producción y/o planta procesadoras; para que exporten sus productos hacia Panamá.

AMBITO DE APLICACIÓN

Este documento proporciona un marco para la elaboración y el funcionamiento de un sistema de regulación de la introducción de alimentos, con el fin de proteger la vida y la salud humana, el patrimonio agropecuario de país, y además de facilitar el intercambio comercial de los alimentos, garantizando al mismo tiempo que no se introduzcan injustificadas barreras técnicas al comercio.

REFERENCIA

Los procedimientos para la aprobación de elegibilidad sanitaria de países, regiones, zonas y compartimentos; el reconocimiento fitosanitario de áreas, lugares, sitios libres de plagas cuarentenarias y áreas de baja prevalencia de plagas reglamentadas; la aprobación de cadenas de producción y/o plantas procesadoras; para que exporten sus productos hacia Panamá, son coherentes con:

1. El DECRETO LEY No. 11 de 22 de febrero de 2006, “ Que crea la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos y dicta otras disposiciones”
2. El Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la OMC (Comité MSF/OMC).
3. Las normas, directrices o recomendaciones aprobadas por las organizaciones internacionales competentes como lo son:
 - a) Requisitos para el establecimiento de áreas libres de plagas (NIMF N° 4 de La Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF).
 - b) Requisitos para el establecimiento de lugares de producción libres de plagas y sitios de producción libres de plagas. (NIMF N° 10 de La Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF).
 - c) Requisitos para el establecimiento de áreas de baja prevalencia de plagas (NIMF N° 22 de La Convención Internacional de Protección Fitosanitaria CIPF).
 - d) Reconocimiento de áreas libres de plagas y de áreas de baja prevalencia de plagas (NIMF N° 29 de La Convención Internacional de Protección Fitosanitaria CIPF).
 - e) Directrices para la evaluación de los servicios veterinarios (Capítulo 1.3.4 del Código Sanitario para los animales Terrestres de La Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE).
 - f) Zonificación y Compartimentación (Capítulo 1.3.5 del Código Sanitario para los animales Terrestres de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE).

- f) Codex Alimentarius (*Principios del Codex para la Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos*).

DEFINICIONES Y ABREVIATURAS

Para los efectos del presente manual de procedimientos los términos presentados implicarán lo siguiente:

Alimento: Toda sustancia de origen vegetal o animal en bruto, semi elaborada o elaborada, que sea destinada al consumo humano y/o al consumo animal.

Análisis de Riesgo: Designa el proceso que comprende la identificación del peligro, la evaluación del riesgo, la gestión del riesgo y la información sobre el riesgo (OIE, Código Sanitario 2005)

Análisis de Riesgo de Plagas: Proceso de evaluación de las evidencias biológicas u otras evidencias científicas y económicas para determinar si una **plaga** debería reglamentarse y la intensidad de cualesquiera **medidas fitosanitarias** que han de adoptarse contra ella [FAO, 1995; revisado CIPF, 1997; aclaración, 2005]

Elegibilidad Sanitaria: Se entenderá como el reconocimiento realizado por la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos, de la existencia de países, regiones, zonas, compartimentos libre de la enfermedad considerada, definido por la autoridad oficial competente del país exportador, para la importación o el tránsito de alimentos.

Estatus Sanitario y/o Fitosanitario: Designa el estatus de un país, región, zona, área, lugar o sitio respecto a una enfermedad y/o plaga.

Reconocimiento Fitosanitario: Se entenderá como el reconocimiento realizada por la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos, de la existencia de áreas, lugar o sitio libre o de baja prevalencia de las plagas cuarentenarias consideradas, definido por la autoridad oficial competente del país exportador, para la importación o el tránsito de alimentos.

Aprobación: Acto mediante el cual se reconoce la cadena de producción y/o plantas procesadoras como elegibles, desde el punto de vista sanitario y/o fitosanitario.

Área: Un país determinado, parte de un país, países completos o partes de diversos países, que se han definido oficialmente.

¹Área libre de plagas (ALP): Un área en donde no está presente una plaga específica, tal como haya sido demostrado con evidencia científica y dentro de la cual, cuando sea apropiado, dicha condición esté siendo mantenida oficialmente.

Cadena de producción: Es un conjunto de actividades estrechamente interrelacionadas, verticalmente vinculadas por su pertenencia a un mismo producto (o productos similares), interrelacionados desde la provisión de insumos, producción, transformación y comercialización, hasta el consumidor final.

Compartimento: Designa una o varias explotaciones con un mismo sistema de gestión de la bioseguridad, que contiene una sub-población animal con un estatus sanitario particular respecto de una enfermedad o enfermedades determinadas, contra las cuales e han aplicado las medidas de vigilancia, control y bioseguridad requerida para el comercio internacional.

Enfermedad: Designa la manifestación clínica y/o patológica de una infección.

Elegibilidad: Es la verificación del cumplimiento, por parte de países, regiones, zonas, cadenas de producción y/o planta procesadoras para que exporten sus productos hacia Panamá, sujeto a evaluación de las normas panameñas o aquellas que sobre el particular hayan emitido organismos internacionales reconocidos, de los cuales Panamá sea parte.

Evaluación del riesgo: Designa el proceso que consiste en estimar la probabilidad y las consecuencias biológicas y económicas de la entrada, radicación o propagación de un agente patógeno en el territorio de un país importador.

Evaluación de la exposición: Evaluación cualitativa y/o cuantitativa de la ingestión probable de agentes biológicos, químicos y físicos mediante los alimentos, así como de la exposición procedente de otras fuentes, cuando proceda.

Gestión del riesgo: Designa el proceso de identificación, selección y aplicación de las medidas que permiten reducir el nivel de riesgo.

Identificación del peligro: Es una etapa de clasificación en la que se identifican dicotómicamente los agentes biológicos como riesgos potenciales o no. La evaluación del riesgo puede concluir en esta etapa si no se identifica ningún peligro potencial asociado a la importación prevista.

Información del riesgo: Designa el intercambio interactivo de información sobre el riesgo entre las personas encargadas de su evaluación, de su gestión y las demás partes interesadas.

Inocuidad de los Alimentos: La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

Inspector: Profesional idóneo, funcionario de la Autoridad o un tercero certificado por la Autoridad o por una organización acreditada, que tiene a su cargo la inspección, fiscalización, verificación mediante muestreo y vigilancia del cumplimiento de las normas de importación de alimentos, en los puntos de ingreso y/o en el lugar de origen.

Lugar de producción: Lugar de producción en el cual una plaga específica no está presente, según libre de plagas se ha demostrado por evidencia científica y en el cual, donde sea apropiado, esta condición está siendo mantenida oficialmente por un período definido

Materia Prima: Cualquier alimento incluyendo los aditivos alimentarios que se utilice en la elaboración de otro alimento o en la preparación de comidas.

Materia prima para la industria de alimentos: Son las materias primas que utiliza la industria para el procesamiento, transformación y/o elaboración de productos alimenticios listos para la distribución al consumidor.

Medida Sanitaria: Designa toda medida aplicada para proteger la salud o la vida de las personas o animales en el territorio del país miembro contra la entrada, radicación o propagación de un peligro.

Medida Fitosanitaria: Cualquier legislación, reglamento o procedimiento oficial que tenga el propósito de prevenir la introducción y/o la propagación de plagas de cuarentena.

Peligro: Un agente biológico, químico o físico en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso a la salud.

Plaga Cuarentenaria: Plaga de importancia económica potencial para el área en peligro aun cuando la plaga no esté presente o, si está presente, no está extendida y se encuentra bajo control oficial [FAO 1990; revisado FAO, 1995; CIPF, 1997; aclaración, 2005]

Planta Procesadora: Establecimiento en el que se obtienen o procesan alimentos de origen animal o vegetal o para la obtención de sub-productos del mismo origen.

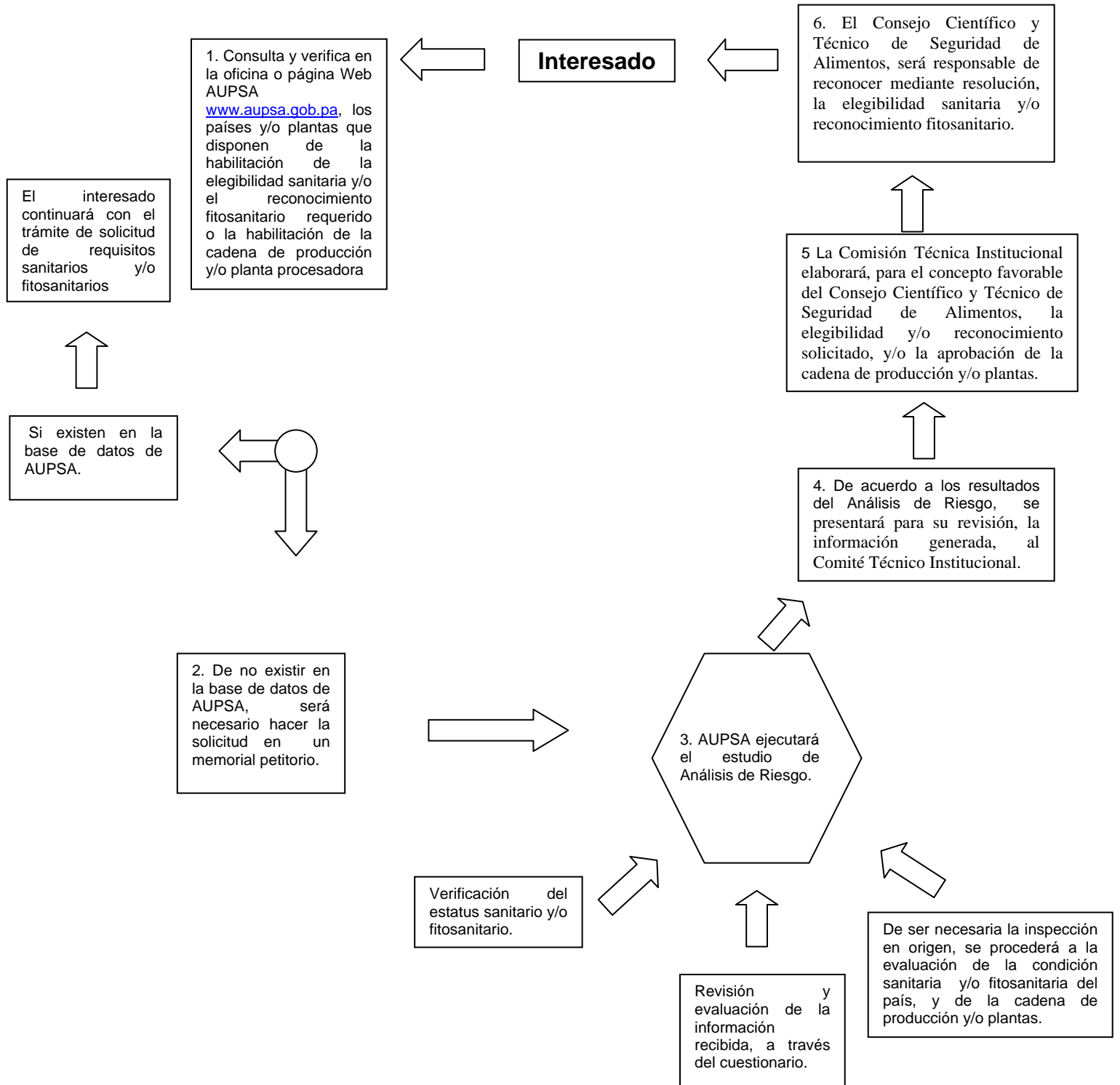
Reglamentación fitosanitaria: Regla oficial para prevenir la introducción y/o propagación de plagas de cuarentena, mediante la reglamentación de la producción, movimiento o existencia de productos básicos u otros artículos, o la actividad normal de las personas, y estableciendo sistemas para la certificación fitosanitaria.

Sitio de producción: Parte definida de un lugar de producción en el cual una plaga específica no libre de plagas está presente, según se ha demostrado por evidencia científica y en el cual, donde sea apropiado, esta condición está siendo mantenida oficialmente por un período definido y que se maneja como unidad separada, de la misma forma que un lugar de producción libre de plagas.

Zona/Región: Designa una parte de un país claramente delimitada, que contiene una subpoblación animal, con un estatus sanitario particular respecto de una enfermedad determinada, contra la cual se han aplicado las medidas de vigilancia, control y bioseguridad requeridas para el comercio internacional.

FLUJOGRAMA

PROCEDIMIENTO PARA LA ELEGIBILIDAD, RECONOCIMIENTO Y/O APROBACIÓN DE PAÍSES, REGIONES, ZONAS, COMPARTIMENTOS, DE ÁREAS, LUGARES, SITIOS, CADENAS DE PRODUCCIÓN Y/O PLANTAS; QUE EXPORTEN SUS PRODUCTOS HACIA PANAMÁ.



PROCEDIMIENTO DE ELEGIBILIDAD SANITARIA DE PAÍSES, REGIONES, ZONAS Y COMPARTIMENTOS POR PRODUCTO O ESPECIE ANIMAL; Y RECONOCIMIENTO FITOSANITARIO DE: ÁREAS, LUGARES, SITIOS LIBRES DE PLAGAS CUARENTENARIAS Y ÁREAS DE BAJA PREVALENCIA DE PLAGAS REGLAMENTADAS, POR PRODUCTO O RUBRO DE ORIGEN VEGETAL

1. La Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos mantendrá una base de datos actualizada de los países, regiones, zonas, compartimentos elegibles, por producto o especie animal; así como las áreas, lugares, sitios reconocidos como libres de plagas cuarentenarias y áreas de baja prevalencia de plagas reglamentadas, por producto o rubro de origen vegetal, para que exporten sus productos hacia Panamá. Esta base de datos estará disponible al interesado, en las oficinas de AUPSA y en la página Web www.aupsa.gob.pa.
2. El interesado verificará si el país, regiones, zonas y compartimentos y/o las áreas, lugares, sitios de donde se pretende exportar el alimento, disponen de la habilitación de elegibilidad sanitaria o reconocimiento fitosanitario, por parte de la AUPSA.
3. De estar habilitado el país, las regiones, zonas y compartimentos y/o las áreas, lugares, sitios, el interesado podrá continuar con el siguiente paso en el trámite de introducción del alimento al país, que consiste en la aprobación de las cadenas de producción y/o plantas procesadoras, y la verificación y cumplimiento de los requisitos sanitarios y/o fitosanitarios.
4. En el caso de no existir registrada la elegibilidad sanitaria, el reconocimiento fitosanitario, el interesado debe presentar a la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos un memorial petitorio para realizar este trámite, según lo establecido en el Artículo 74 de la Ley 38 de 2000 con los siguientes elementos:
 - Papel de tamaño 8 ½ x 13” o 8 ½ x 14” habilitado con cuatro balboas (B/ 4.00) en timbres.
 - Generales, dirección y teléfono, así como lugar de notificación del solicitante.
 - Adjuntar los documentos establecidos en este manual de procedimientos, incluyendo:
 - Nombre del alimento el cual se solicita introducir el país.
 - La información técnica que sustenta la petición (Ficha técnica).
 - Información referente a los países, regiones, zonas y compartimentos que solicitan su elegibilidad y de las áreas, lugares y sitios que de igual forma solicitan su reconocimiento como libres de plagas cuarentenarias.
5. La Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos abrirá un expediente sobre el caso y procederá a iniciar el estudio de análisis de riesgo correspondiente, según sea el caso: Para un país, región, zona, compartimento, área, lugar o sitio.

- En el análisis de riesgo se evaluarán las evidencias biológicas, científicas y económicas para determinar la probabilidad de ingreso de una plaga y/o enfermedad, y la intensidad de las medidas sanitarias y/o fitosanitarias que han de adoptarse contra ella, para lo cual se procederá a la revisión documental de:
- i. Las condiciones Sanitarias y/o Fitosanitarias e Inocuidad del país interesado.
 - ii. Los Servicios Sanitarios y/o Fitosanitarios.
 - iii. La aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA).
 - iv. La aplicación de Buenas Prácticas de Producción Animal (BPPA).
 - v. Las Condiciones Sanitarias e Inocuidad de Plantas o Establecimientos.
6. En esta etapa de análisis de riesgo, la AUPSA realizará las consultas necesarias, a través de los sistemas de notificación de los organismos internacionales competentes:
- i. Organismo Mundial de Sanidad Animal (OIE)
 - ii. Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF)
 - iii. CODEX
8. La AUPSA solicitará a la autoridad oficial competente del país exportador, a través de una nota oficial, información ampliada sobre el estatus sanitario y/o fitosanitario del país, región, zona, compartimento, área, lugar o sitio de producción. Esta información será suministrada a través del llenado de un cuestionario, diseñado por la AUPSA en el Anexo N° 1 y 2 del presente Manual, el cual deberá ser tramitado por el interesado.
9. Una vez recibido el cuestionario con la información solicitada, se procederá a evaluar la misma. Concluida la revisión documental de la información, generada por los Organismos Internacionales competentes y del cuestionario remitido por las autoridades Sanitarias y Fitosanitarias del país exportador, se procederá según sea el caso a:
- i. Solicitar información adicional o ampliación de la información recibida.
 - ii. Solicitar una inspección de verificación de las condiciones sanitarias, fitosanitarias y de inocuidad del país exportador.
 - iii. Considerar la conformidad de la información recibida para el alimento a importar.
10. En el caso de establecerse la necesidad de realizar una inspección y/o auditoría en origen, a objeto de verificar la información identificada como de mayor riesgo sanitario y/o fitosanitario, la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos procederá a comunicar al interesado la decisión de realizar dicha inspección y/o auditoría en origen.
11. Aceptada la disposición de realizar la inspección en origen, por parte del interesado, el mismo deberá formalizar el trámite, a través del formulario de solicitud de inspección en origen, y sufragar los costos de dicha inspección en base a la resolución N° ____ de 2007, por

la cual se establecen las tarifas de la Dirección Nacional de Normas de Importación de Alimentos.

12. Formalizado el trámite para la inspección en origen, la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos establecerá la coordinación con los organismos nacionales sanitarios y/o fitosanitarios competentes en el país exportador, a objeto de programar la inspección y establecer un programa de trabajo, que permita verificar los sistemas sanitarios y/o fitosanitarios y de inocuidad de la cadena alimentaria, y específicamente la información identificada como de mayor riesgo.
13. Cumplido con las etapas previas, la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos tendrá un período de (5) días hábiles para proceder a la designación del (los) inspector(es), quién(es) realizará(n) la inspección en origen.
14. Una vez concluida la inspección en origen, el (los) inspector(es) tendrá(n) hasta 30 días calendario para presentar el informe a la Dirección Nacional de Normas para la Importación de Alimentos, basándose en el formato de informe anexo al presente manual. Este informe deberá ser entregado en forma escrita y digital.
15. La Dirección Nacional de Normas para la Importación de Alimentos tendrá como tiempo máximo 45 días hábiles, para analizar la información y concluir el estudio de análisis de riesgo, para su presentación a la Comisión Técnica Institucional.
16. La Comisión Técnica Institucional será el ente responsable de elaborar y presentar al Consejo Científico y Técnico de Seguridad de Alimentos, en los siguientes 15 días hábiles para el concepto favorable, la propuesta de elegibilidad sanitaria y/o reconocimiento fitosanitario.
17. La Comisión Técnica Institucional notificará a la Secretaría de la OMC la propuesta de elegibilidad sanitaria y/o reconocimiento fitosanitario, para recibir los comentarios de los países Miembros de la OMC en un término de 60 días calendarios.
18. El Consejo Científico y Técnico de Seguridad de Alimentos, declarará mediante resolución, la elegibilidad y/o reconocimiento de los países, regiones, zonas, compartimentos, áreas, lugares, sitios, que pretenden exportar alimentos hacia Panamá.

Nota: Los términos establecidos en los párrafos anteriores, podrán variar según los términos fijados en convenios o tratados internacionales ratificados por la República de Panamá en esta materia, o por resoluciones emanadas del Consejo Científico y Técnico de Seguridad de Alimentos.

19. Una vez aprobada la resolución de elegibilidad de los países, regiones, zonas, compartimento y/o el reconocimiento de las áreas, lugares, sitios, que pretendan exportar alimentos hacia Panamá, la misma será publicada e incluida en la base de datos de la página Web de AUPSA.

PROCEDIMIENTO PARA LA APROBACIÓN DE CADENAS DE PRODUCCIÓN Y/O PLANTAS PROCESADORAS, PARA QUE EXPORTEN ALIMENTOS HACIA LA REPÚBLICA DE PANAMÁ

20. La Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos mantendrá una base de datos actualizada de las cadenas de producción y/o las plantas procesadoras y los alimentos aprobados, para que exporten sus productos hacia Panamá. Esta base de datos estará disponible al interesado, en las oficinas de AUPSA y en la página Web www.aupsa.gob.pa.
21. El interesado verificará si las cadenas de producción y/o plantas procesadoras, de donde se pretende exportar el alimento, dispone de la aprobación sanitaria o fitosanitaria, por parte de la AUPSA.
22. De estar aprobada las cadenas de producción y/o plantas procesadoras, el interesado podrá continuar con el siguiente paso en el trámite de introducción del alimento al país, que consiste en la verificación y el cumplimiento de los requisitos sanitarios y/o fitosanitarios.
23. Verificado, en la página Web de la AUPSA, el cumplimiento de elegibilidad sanitaria del país, región, zona y compartimento por producto o especie animal; y/o el reconocimiento fitosanitario de: áreas, lugares, sitios libres de plagas cuarentenarias y áreas de baja prevalencia de plagas reglamentadas, por producto o rubro de origen vegetal, el interesado podrá iniciar el trámite de solicitud de aprobación de las cadenas de producción y/o plantas procesadoras, de las cuales tenga interés.
24. Cumplido con el trámite anterior, el interesado debe presentar a la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos un memorial petitorio para realizar el trámite de solicitud, según lo establecido en el Artículo 74 de la Ley 38 de 2000 con los siguientes elementos:
 - Papel de tamaño 8 ½ x 13” o 8 ½ x 14” habilitado con cuatro balboas (B/ 4.00) en timbres.
 - Generales, dirección y teléfono, así como lugar de notificación del solicitante.
 - Adjuntar los documentos establecidos en este manual de procedimientos, incluyendo:
 - Nombre del alimento el cual se solicita introducir el país.
 - La información técnica que sustenta la petición (Ficha técnica).
 - Información referente a los países, regiones, zonas, compartimentos, cadenas de producción y/o planta procesadoras que solicitan su elegibilidad y de las áreas, lugares, sitios, cadenas de producción y/o planta procesadoras, que de igual forma solicitan su reconocimiento como libres de plagas cuarentenarias.

Nota: De no existir aprobada la elegibilidad sanitaria del país, región, zona y compartimento por producto o especie animal; y/o el reconocimiento fitosanitario de: áreas, lugares, sitios libres de plagas cuarentenarias y áreas de baja prevalencia de plagas reglamentadas, por producto o rubro de origen vegetal, además de la aprobación de cadenas de producción y/o plantas procesadoras, el interesado podrá hacer un solo memorial petitorio para elegibilidad y/o reconocimiento y aprobación.

25. La Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos abrirá un expediente sobre el caso y procederá a la revisión de la documentación recibida y a la verificación del estatus sanitario o fitosanitario, de acuerdo a las normas sanitarias y/o fitosanitarias nacionales e internacionales; según sea el caso: Para un país, región, zona, compartimento, área, lugar o sitio.
26. La Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos podrá establecer si se requiere realizar una inspección y/o auditoria en origen de las cadenas de producción y/o plantas procesadoras, a objeto de verificar la información identificada como de mayor riesgo sanitario y/o fitosanitario.

Nota: La inspección y/o auditoría en origen de las cadenas de producción y/o plantas procesadoras, cuando sea necesario podrá realizarse simultáneamente con el proceso de elegibilidad sanitaria del país, región, zona y compartimento para un producto o especie animal; y/o reconocimiento fitosanitario de: áreas, lugares, sitios libres de plagas cuarentenarias y áreas de baja prevalencia de plagas reglamentadas, para un producto o rubro de origen vegetal.

27. Acepta la disposición de realizar la inspección en origen, por parte del interesado, el mismo deberá formalizar el trámite, a través del formulario de solicitud de inspección en origen y, sufragar los costos de dicha inspección en base a la resolución N°___ de 2007, por la cual se establecen las tarifas de la Dirección Nacional de Normas de Importación de Alimentos.
28. Recibida la solicitud a través del formulario x, la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos establecerá la coordinación con la autoridad oficial competente del país exportador, a objeto de programar la inspección y establecer un programa de trabajo, que permita verificar los sistemas sanitarios y/o fitosanitarios de la cadena de producción y/o plantas procesadoras, y específicamente la información identificada como de mayor riesgo sanitario y/o fitosanitario. El programa de trabajo deberá incluir la verificación de todas las etapas de la cadena de producción, desde las explotaciones de los animales y/o vegetales hasta la planta procesadora y empacadora.

Nota: De no cumplirse con todas las etapas de inspección de la cadena de producción, la (s) planta (s) procesadora (s) no podrá (n) calificar para su aprobación.

29. Cumplido con las etapas previas, la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos tendrá un período de (5) días hábiles para proceder a la designación del (los) inspector(es), quién(es) realizará(n) la inspección en origen.
30. Una vez concluida la inspección en origen, el (los) inspector(es) tendrá(n) hasta 30 días calendario para presentar el informe a la Dirección Nacional de Normas para la Importación de Alimentos, basándose en el formato de informe anexo al presente manual. Este informe deberá ser entregado en forma escrita y digital.
31. La Dirección Nacional de Normas para la Importación de Alimentos tendrá como tiempo máximo 15 días hábiles, para analizar la información y concluir el estudio de análisis de riesgo, para su presentación a la Comisión Técnica Institucional, quién es la responsable de

elaborar y presentar al Consejo Científico y Técnico de Seguridad de Alimentos, para el concepto favorable, la propuesta de aprobación de la cadena de producción y/o planta (s) procesadora (s).

32. El Consejo Científico y Técnico de Seguridad de Alimentos, declarará mediante resolución, la aprobación de la cadena de producción y/o planta (s) procesadora (s), que pretenden exportar alimentos hacia Panamá.

Nota: Los términos establecidos en los párrafos anteriores, podrán variar según los términos fijados en convenios o tratados internacionales ratificados por La República de Panamá en esta materia, o por resoluciones emanadas del Consejo Científico y Técnico de Seguridad de Alimentos.

33. Una vez aprobada las cadenas de producción y/o planta procesadora que pretenden exportar alimentos hacia Panamá, la misma será publicada e incluida en la base de datos de la página Web de AUPSA.

34. La AUPSA se reserva el derecho de revocar o suspender la elegibilidad sanitaria de un país, región, zona, compartimento y/o el reconocimiento fitosanitario de un área, lugar, sitio; y/o la aprobación de una cadena de producción y/o planta procesadora, cuando:

- Se verifiquen cambios sustanciales en el estatus sanitario y/o fitosanitario, de acuerdo a los mecanismos de notificación establecidos en la normativa internacional.
- Cuando existan elementos que demuestren claramente, el incumplimiento de las normas aplicables por evidencia objetiva, sobre la base de la normativa nacional vigente, que regula esta materia.

35. Para los casos que señala el artículo anterior y cuando el análisis de riesgo así lo determine, podrá considerarse una nueva evaluación del proceso en forma integral, a efecto de habilitar nuevamente la elegibilidad sanitaria de un país, región, zona, compartimento; el reconocimiento fitosanitario de un área, lugar, sitio; y/o la aprobación de una cadena de producción y/o planta procesadora.

36. La AUPSA se reserva el derecho de realizar auditorias e inspecciones de seguimiento al país, región, zona, compartimento, área, lugar, sitio, cadenas de producción y/o planta procesadoras que han obtenido, respectivamente, la elegibilidad, reconocimiento y/o aprobación, a objeto de poder verificar el estatus sanitario.

37. La AUPSA para realizar dichos seguimientos, podrá solicitar a los organismos nacionales sanitarios y/o fitosanitarios competentes del país exportador, la información técnica necesaria para actualizar el expediente de cada país, sobre la base del estatus sanitario y/o fitosanitario vigente.

38. La naturaleza y frecuencia de tiempo para realizar una nueva inspección en origen, será determinada tomando en cuenta el nivel de riesgo sanitario y/o fitosanitario que se ha identificado en la evaluación y seguimiento realizado por la AUPSA, además de otros factores de riesgo pertinentes, pero por ninguna razón este período de tiempo deberá ser mayor de los cuatro (4) años.

39. La AUPSA de igual forma podrá ajustar la naturaleza y frecuencia de la inspección de los alimentos importados basándose en el historial de los resultados de los análisis previos y la información facilitada por las autoridades oficiales del país exportador, tales como:

- certificados sanitarios y/o fitosanitarios;
- determinaciones de equivalencia;
- memorandos de entendimiento;
- acuerdos de reconocimiento mutuo; u
- otros medios apropiados aceptables entre países.

TODOS LOS ANEXOS FORMAN PARTE DEL PRESENTE MANUAL DE PROCEDIMIENTOS.