

INFORME DE CUMPLIMIENTO ANUAL SOBRE LA APLICACIÓN Y EFICIENCIA DEL PROGRAMA DE ADECUACIÓN Y MANEJO AMBIENTAL (PAMA)

Periodo de Marzo 2018 a Marzo 2019

QUESERÍA LOURDES



Auditor Ambiental:



Ing. Abdiel Gaitán V.
DIPROCA-AA-005-2008/Act 17

2019

I.CONTENIDO

| | |
|---|----|
| I.CONTENIDO..... | 1 |
| II. DATOS GENERALES DE LA EMPRESA. | 2 |
| III. DETALLE DE LAS ACCIONES REALIZADAS EN EL PERIODO | 3 |
| IV. CONCLUSIONES Y PERSPECTIVAS PARA EL SIGUIENTE PERIODO | 9 |
| V. ANEXOS | 10 |

II. Datos Generales de la Empresa.

Nombre de la Empresa: Quesería Lourdes

Actividad Principal: Procesamiento y Transformación de productos comestibles y lácteos.

Domicilio Legal: Urbanización Hotel Oria, corregimiento y distrito de Las Tablas, provincia de Los Santos .

Representante Legal: Damaris Oderay Solis

Contraparte Técnica : Damaris Oderay Solis

Teléfonos : 994-7210

III. Detalle de las Acciones Realizadas en el Periodo de Marzo 2018 a Marzo 2019.

| Aspecto Ambiental | Hallazgo | Medidas acciones y a realizar | Acciones desarrolladas | % de Cumplimiento | Medio de Verificación |
|-------------------------|---|--|--|-------------------|--|
| Agua Potable | Análisis del agua potable incompleto de acuerdo al Reglamento Técnico DGNTI COPANIT 23-395-99 | Establecer un cronograma anual de análisis completo. | El análisis se realiza una vez al año. Se presenta en el anexo 1, respectivo análisis. | 100% | Anexo 1. Análisis de agua potable. |
| | Consumo de recursos naturales | Implementar sistemas de accionar de lavamanos con el pies | La empresa cuenta actualmente con sensores. | 100% | Anexo 2. Vista de sensores. |
| | | Colocación de pistolas en las mangueras | La empresa cuenta con uso de reguladores de flujo de agua. | 100% | Anexo 3. Vista del regulador de flujo de agua. |
| | | Colocación de un medidor en la tubería de entrada de agua potable a la empresa | La empresa cuenta con medidor de agua potable. | 100% | Anexo 4. Vista del área de medidor de agua. |
| Aguas Residuales | Contaminación de agua, suelo y subsuelo | Implementar un sistema de tratamiento de aguas residuales | Las aguas residuales son enviadas al sistema de alcantarillado existente en el área. | 100% | Las aguas son enviadas al sistema de alcantarillado. |
| | Descarga de aguas residuales | Solicitar permiso de descarga de aguas residuales de acuerdo a la | No aplica | N A | NA |

| | | | | | |
|--------------------------|--|--|--|-------|--|
| | | Resolución AG-0466-2002 | | | |
| Energía | Facturación de consumo eléctrico de varias actividades circundantes a la empresa | Establecer división de consumo energético de la empresa. | La empresa cuenta con varios medidores. | 100% | Anexo 5. Vista de medidores de energía eléctrica. |
| | Mejoramiento preventivo de los equipos | Establecer un programa con su respectivo cronograma de mantenimiento de los equipos | A los equipos se les realiza mantenimiento. | 100% | Anexo 6. Vista de facturas por mantenimiento. |
| Ruido | Falta de protección auditiva en el área de molienda | Proporcionar a los trabajadores equipos de protección auditiva que atenué el 2% de la intensidad del ruido | Actualmente no se considera aplicable la medida. No se generan ruido que ameriten el uso del equipo de protección. | 100%. | NA |
| Desechos sólidos | Falta de un programa de reutilización y reciclaje | Establecer un programa de separación y reutilización de desechos | Se realiza la separación y reutilización de desechos. Se reciclan los envases y el suero es aprovechado para la elaboración de queso ricota. | 100% | Anexo 7. Vista de envases para reciclaje y vista del suero. Anexo 8. |
| Desechos líquidos | Derrame de suero | Reemplazar el tanque de almacenamiento actual por uno de mayor capacidad | Se reemplazó tanque por uno de mayor capacidad. | 100% | Anexo 8. Vista del tanque de almacenamiento de suero. |

| | | | | | |
|---|---|--|--|-------|---|
| Riesgo laboral y ambiental | Falta de exámenes de audiometría | Establecer un cronograma de manera progresiva donde se establecerá los exámenes médicos que se le deben proporcionar a los trabajadores | N.A. | N. A. | N.A. |
| | Falta de capacitación sobre las sustancias utilizadas para el área de limpieza | Realizar y coordinar capacitaciones sobre las sustancias químicas manejadas por los trabajadores por parte de los proveedores | Se dictó capacitación a los colaboradores en donde se incluyó el tema de manejo de sustancias químicas dentro del tema de Producción Más Limpia. | 100% | Anexo 10. Registro de Capacitación y vista del momento de capacitación. |
| | Desconocimiento por parte de los trabajadores de las fichas técnicas de las diferentes sustancias químicas utilizadas | Elaborar un sistema de archivos en el área administrativa y de proceso que se mantengan todas las fichas técnicas de los productos o sustancias utilizadas en la empresa | La empresa cuenta con su expediente de hojas de seguridad o MSDS. | 100% | Anexo 11. Vista de hojas de seguridad. |
| | Falta de extintores en la empresa | Establecer un cronograma de visitas del Cuerpo | Se cuenta con extintor en buen estado. | 100% | Anexo 12. Vista de extintor. |

| | | | | | |
|-------------------------|--|---|--|-------|---|
| | | de Bomberos y mantenimiento de los extintores | | | |
| Agua | Alto consumo de agua | Colocación de pistolas a las mangueras | Se cuenta con pistolas en las mangueras. | 100% | Anexo 3. Vista de pistola reguladora de flujo de agua. |
| | | Reutilización de las aguas en el lavado | Se reutiliza agua de la pasteurizadora para primera limpieza de piso área de succión. | N. A. | Se reutiliza agua de la pasteurizadora para primera limpieza de piso área de succión. |
| | | Colocación de equipos para accionar lavamanos por medio del pies | Se cuenta con sensores | 100% | Anexo 2. Vista de sensores. |
| Energía | Facturación de consumo eléctrico de varias actividades circundantes a la empresa | Establecer división de consumo energético de la empresa | La empresa cuenta con varios medidores. | 100% | Anexo 5. Vista de medidores de energía eléctrica. |
| | Mejoramiento preventivo de los equipos | Establecer un programa con su respectivo cronograma de mantenimiento de los equipos | A los equipos se les realiza mantenimiento. | 100% | Anexo 6. Vista de facturas por mantenimiento. |
| Desechos sólidos | Falta de un programa de reutilización y reciclaje | Establecer un programa de separación y reutilización de desechos | Se realiza la separación y reutilización de desechos. Se reciclan los envases y el suero es aprovechado para la elaboración de queso ricota. | 100% | Anexo 7. Vista de envases para reciclaje y vista del suero. Anexo 8 |

| | | | | | |
|---------------------------|--|---|--|------|--|
| Desechos líquidos | Derrame de suero | Reemplazar el tanque de almacenamiento actual por uno de mayor capacidad | Se reemplazó tanque por uno de mayor capacidad. | 100% | Anexo 8. Vista del tanque de almacenamiento de suero. |
| Emisiones de aires | Utilización de gas para calentar la leche | Establecer una política de ingreso de leche a temperatura ambiente. | Se cuenta con procedimiento de recibo de la leche. | 100% | Anexo 9. Procedimiento de recibo de leche. |
| Seguridad | Utilización de químicos como detergentes, soluciones yodadas, cloro, amoníaco y químicos de limpieza | Implementar una dosificación de químicos que permita la reutilización | Se realiza la dosificación. | 100% | Se realiza la dosificación. |
| | | Presentar Cada 6 meses un informe de cumplimiento de la medidas aprobadas en el PAMA (original, 4 copias y 2 CD) | No aplica se está en presentación de informes anuales. | 100% | No aplica se está en presentación de informes anuales. |
| | | Una vez cumplidas las medidas establecidas en el cronograma de cumplimiento presentar un informe final de cumplimiento de | Fue presentado el informe final de cumplimiento. | 100% | Fue presentado el informe final de cumplimiento. |

| | | | | | |
|--|--|--|----|-----|----|
| | | los objetivos y metas | | | |
| | | En caso de presentarse aspectos o impactos no contemplados en el PAMA se entregar una adenda para anexarlo | NA | N A | NA |

IV. CONCLUSIONES Y PERSPECTIVAS PARA EL SIGUIENTE PERIODO

Quesería Lourdes, refleja 100% de cumplimiento de las medidas establecidas en el PAMA y Resolución de aprobación del PAMA. Para el siguiente periodo se espera mantener el cumplimiento de dichas medidas establecidas.

V. ANEXOS

Anexo 1. Análisis de agua potable.

Anexo 2. Vista de sensores.

Anexo 3. Vista de pistola reguladora de flujo de agua.

Anexo 4. Vista del área del medidor de agua.

Anexo 5. Vista de medidores de energía eléctrica.

Anexo 6. Vista de facturas por mantenimiento.

Anexo 7. Vista de envases para reciclaje y vista del suero. Anexo 8.

Anexo 8. Vista del tanque de almacenamiento de suero.

Anexo 9. Procedimiento de recibo de la leche.

Anexo 10. Registro de Capacitación y vista del momento de capacitación.

Anexo 11. Vista de hojas de seguridad.

Anexo 12. Vista de extintor.

Anexo 13. Otras Buenas Prácticas.

Anexo 1. Análisis de agua potable.

| | | |
|---|---|---|
|  | FOOD'S TECH SERVICE, S.A. Organismo de Inspección ISO 17020 Laboratorio de Alimentos y Agua Resolución: 24 de 19 de agosto de 2015 |  OI - 038 |
|---|---|---|

| | |
|----------------------------|--------------------------------|
| Fecha: 22 de Marzo de 2019 | Código de Informe: 2019-642 EC |
|----------------------------|--------------------------------|

ANÁLISIS BACTERIOLÓGICO DE ALIMENTOS Y AGUA

| | | | |
|---------------------------------|--|----------------------------|---------------------|
| Propietario: | QUESOS LOURDES | | |
| Persona Responsable: | Damaris Medina | | |
| Toma de Muestras: | Muestra Recolectada y Transportada por el Laboratorio. | | |
| Fecha de Muestreo | 19 de marzo de 2019 | Fecha de Recepción: | 19 de marzo de 2019 |
| Hora de Recolección: | 09:42 a.m. | Hora de Recepción: | 03:18 p.m. |
| Condición de la Muestra: | Muestra recibida a Temperatura Ambiente | | |
| Tipo de Muestra: | Agua potable | | |
| Número de Muestras: | 1 envase de 100 ml | Código de lote: | N/A |
| Método de ensayo: | Método Filtrado de Agua por Filtración por Membrana y Conteo en Placas con Caldo M- Endo (Escherichia Coli y Coliformes totales). Aprobado por la AOAC. | | |

RESULTADOS DE ANÁLISIS BACTERIOLÓGICO

| No. de Entrada | Muestra | Identificación | Parámetro | Límite Máximo Permissible | Resultados |
|----------------|--------------|----------------|--------------------|---------------------------|------------------|
| 22032019 | Agua potable | Agua potable | Coliformes Totales | 0 u.f.c / 100 ML | 0 u.f.c / 100 ML |
| | | | E. Coli | 0 u.f.c / 100 ML | 0 u.f.c / 100 ML |

Nota: Valores obtenidos del Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT 27-2003

- El Laboratorio se responsabiliza por la recolección y transporte de las muestras, así como el protocolo de ensayo.
- UFC/ml: unidades formadoras de colonia por ml de producto.**


 Lic. Alex González
 Licenciado en Ciencia y Tecnología de Alimentos
 Encargado de Laboratorio


 R.U.C. 990004142400000

Local No. 2, Calle Antonio Estanziola, Barriada San Roque, Aguadulce, Distrito de Aguadulce,
 Provincia de Coclé, República de Panamá.

Anexo 2. Vista del área de lavado de manos



Anexo 3. Vista de pistola reguladora de flujo de agua.



Anexo 4. Vista del área de ubicación del medidor de agua.



Anexo 5. Vista de medidores de energía eléctrica.



Servicios Generales S. R.
 ELECTROMECÁNICA, ELECTRICIDAD INDUSTRIAL, REFRIGERACIÓN,
 MOTORES ELÉCTRICOS Y BALANZAS ELECTRÓNICAS
 R. U. C. 2-156-607 D. V. 84
 Aguadulce, Prov. de Coclé
 Teléfono: 6794-1695 - Email: esimiti07@gmail.com

Nº 0000568

Fecha:

DÍA MES AÑO

15 04 2019

Cliente: Quesas Lourdes

Dirección: Las Tablas Tel.: _____

CONTADO ☐

CRÉDITO ☐

| CANT. | DESCRIPCIÓN | P. UNIT. | TOTAL |
|------------|--|----------|----------|
| -01- | Por Cambio de Resistencia de Calentador de Agua del Pasteurizador #2 | | B/40.00 |
| -01- | Por Revisión del Circuito eléctrico del pasteurizador #2 (Se cambio Toma corriente macho de 50A 220 V.). | | B/40.00 |
| B/ 80.00 | | | |
| B. Smith. | | | |
| SUB-TOTAL | | | |
| I.T.B.M.S. | | | |
| TOTAL | | | B/ 80.00 |

Elaborado Por: Luis Riquelme Fecha: 7-12-18
 Aprobado Por: A. Delgado Fecha: 07-12-18



Servicios Generales S. R.

ELECTROMECÁNICA, ELECTRICIDAD INDUSTRIAL, REFRIGERACIÓN,
 MOTORES ELÉCTRICOS Y BALANZAS ELECTRÓNICAS
 R. U. C. 2-156-607 D. V. 84
 Aguadulce, Prov. de Coclé
 Teléfono: 6794-1695 - Email: esimiti07@gmail.com

Nº 0000553

Fecha:

| DÍA | MES | AÑO |
|-----|-----|------|
| 17 | 02 | 2018 |

Cliente: Quesos Lourdes
 Dirección: Las Tablas Tel.: _____

| CONTADO <input type="checkbox"/> | | CRÉDITO <input type="checkbox"/> | |
|----------------------------------|--|----------------------------------|---------|
| CANT. | DESCRIPCIÓN | P. UNIT. | TOTAL |
| -01- | Por 12' de tubería de 6 mm de Peli. flm. | | B/18.00 |
| -01- | Reemplazo de nueva tubería al sistema Neumático de desvío y revisión del sello mecánico de la bomba de agua y limpieza del cristal del Termostato. | | B/42.00 |
| B/60.00 | | | |
| E. Simiti | | | |
| SUB-TOTAL | | | |
| I.T.B.M.S. | | | |
| TOTAL | | | B/60.00 |

RECIBI CONFORME

FORM KAS Aguadulce - Tel: 6794-1695 R.U.C. 2-156-607 D.V. 84 18/07/2017 No. 0001 - 0000

El Sr. Simiti, hizo mantenimiento el día 17 de febrero del año en curso, realizando las especificaciones antes descritas

| Registro de calibración y verificación | | APPCC 3 |
|--|----------------------------|---------------|
| Equipo | Calibración y Verificación | Observaciones |
| Pasteurizadora #1 | Cambio de Resistencia | Nino Benier |
| 19/02/2019 | | |
| | | |
| | | |
| | | |

Elaborado Por: _____ Fecha: _____

Aprobado Por: _____ Fecha: _____

| Registro de calibración y verificación | | APPCC 3 |
|--|--|----------------|
| Equipo | Calibración y Verificación | Observaciones |
| Pasteurizador #2 | Cambio de Resistencia del calentador del Agua. | Ernesto Simiti |
| 15/4/2019 | | Ernesto Simiti |
| Pasteurizador #1 | Revisión del circuito | |
| | | |
| | | |
| | | |

Elaborado Por: _____ Fecha: _____

Aprobado Por: _____ Fecha: _____

| Registro de calibración y verificación | | APPCC 3 |
|--|----------------------------|---------------|
| Equipo | Calibración y Verificación | Observaciones |
| Pasteurizador #1 19/02/2019 | Cambio de Resistencia | Nino Bernier |
| | | |
| | | |
| | | |

Elaborado Por: _____ Fecha: _____

Aprobado Por: _____ Fecha: _____

| Registro de calibración y verificación | | APPCC 3 |
|--|--|----------------------------------|
| Equipo | Calibración y Verificación | Observaciones |
| Pasteurizador #2 15/4/2019 | Cambio de Resistencia del calentador del Agua. | Ernesto Simiti Ernesto Simiti |
| Pasteurizador #1 | Revisión del circuito | |
| | | |
| | | |

Elaborado Por: _____ Fecha: _____

Aprobado Por: _____ Fecha: _____

| Registro de calibración y verificación | | APPCC 3 |
|--|----------------------------|---------------|
| Equipo | Calibración y Verificación | Observaciones |
| Pasteurizador #1 | Cambio de Resistencia | Nino Boria |
| 19/02/2019 | | |
| | | |
| | | |
| | | |

Elaborado Por: _____ Fecha: _____

Aprobado Por: _____ Fecha: _____

| Registro de calibración y verificación | | APPCC 3 |
|--|--|----------------|
| Equipo | Calibración y Verificación | Observaciones |
| Pasteurizador #2 | Cambio de Resistencia del calentador del Agua. | Ernesto Simiti |
| 15/4/2019 | | Ernesto Simiti |
| Pasteurizador #1 | Revisión del circuito | |
| | | |
| | | |
| | | |

Elaborado Por: _____ Fecha: _____

Aprobado Por: _____ Fecha: _____

Anexo 7. Vista de recolección de envases para reciclaje.



Anexo 8. Vista del tanque de almacenamiento de suero.



Anexo 9. Procedimiento de recibo de la leche a temperatura ambiente.

| | | |
|-----------------------------|--|--|
| QUESERÍA LOURDES | MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA | VERSIÓN 1.0 SEPTIEMBRE 2008 |
| Aprobado por: _____ | | |

| | | |
|---------------------------------|--|----------------------|
| Procedimiento PAPRNP | Elaborado por: Quesería Lourdes | Aprobado por: |
|---------------------------------|--|----------------------|

Título: Procedimiento de Recibo de Materia Prima (leche)

Alcance: El presente procedimiento se aplicará al área de recepción de materia prima.


Objetivo: Recibir la materia prima asegurándose que la misma sea inocua.

Responsabilidad: operarios de recepción.

Descripción de los procedimientos:

1. La materia prima (leche) se recibe en garrafones de 35 y 40 litros.
2. Se realizan pruebas organolépticas (olor y color).
3. Se le realizan pruebas de alcohol, la cual consiste en utilizar un probador, el probador es introducido en el garrafón y se toma un (1) cc de leche y un (1) cc de alcohol al 68% si la leche se coagula es rechazada, este proceso es registrado por el operario.
4. Se procede a medir la leche.
5. Se pasa la leche a una tina recibidora.
6. Los garrafones son colocados en el área de lavado.

Anexo 10. Registro de Capacitaciones a los colaboradores y vista del momento de capacitación.



CONSULTORIAS ESPECIALIZADAS G & G, S.A.
RUC: 20060-1-295345 DIV. 11

CONSULTORIAS ESPECIALIZADAS
"ADMINISTRAMOS EL CAMBIO"

LISTA DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN

Tema: Auditoria Ambiental, Utilización y Producción Limpia
Facilitador: Abdón Gaitán
Fecha: 20/05/19
Hora: 3:00 p.m.

| N° | NOMBRE | FIRMA | CEDULA | OCUPACIÓN |
|----|-------------------|-------------------|------------|-------------------|
| 1 | Ricardo Coballero | Ricardo Coballero | 7-704-2216 | ayudante general |
| 2 | Issior Núñez | Issior Núñez | 7-701-1541 | ayudante general |
| 3 | Dannair Batista | Dannair Batista | 7-912041 | matrícula |
| 4 | Adeli Batista | Adeli Batista | 8923-2117 | Adeli Batista |
| 5 | Guia A. Pizarro | Guia A. Pizarro | 7-701-2221 | ayudante general |
| 6 | Dawid Domingo | Dawid Domingo | 7-110-976 | jeefe de Personal |
| 7 | Marisel Figueroa | Marisel Figueroa | 4-750-1710 | ayudante general |
| 8 | Yamiletha Delgado | Yamiletha Delgado | 7-709-1344 | ayudante general |
| 9 | Rosa León | Rosa León | 8-887-1959 | ayudante general |
| 10 | | | | |
| 11 | | | | |
| 12 | | | | |
| 13 | | | | |
| 14 | | | | |
| 15 | | | | |

CONSULTORIAS ESPECIALIZADAS, G & G, S. A. TEL. La Chorrera y David, Panamá.
507-754-8330-774-7134 Cel. 6674-1149 - Email: agaitan@yahoo.com

Vista del momento de capacitación





QUESERÍA LOURDES


LAS TABLAS, VÍA HOTEL ORÍA TEL: 994-7210

Tema: Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura Pura Puro.
Exponente: Laboratorio Food's Tech Service, S.A. (Faprosan)
Fecha: 04 - Septiembre de 2018
Duración: 45 minutos

| N° | Nombre | Cédula | Firma |
|----|-------------------|------------|----------------------|
| 1- | Luis Pinzón | 7-701-2221 | Luis A. Pinzón a. |
| 2- | Maris Vega | 7-709-2305 | Maris Vega |
| 3- | Isabel Nuñez | 7-701-1541 | Isabel Nuñez |
| 4- | Gdelis Batista | 8823-2117 | Gdelis Batista |
| 5- | Doris Domínguez | 7-110-976 | Doris Domínguez |
| 6- | Damaris Batista | 7-91-2041 | Damaris Batista |
| 7- | Nicolás Caballero | 7-704-2266 | Nicolás Caballero |
| 8- | Ely Domínguez | 7-704-1677 | Ely Domínguez |
| 9- | Yamileth Delgado | 7-709-1344 | Yamileth u Delgado J |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

Revisado por Damaris del M. S. S.

Anexo 11. Vista de hojas de seguridad.



INDUSTRIAS CAR SOL, S.A.
Fabricamos y Distribuimos Productos Químicos e Implementos de Limpieza.
R.U.C. 433162-1-429090 D.V. 00
Apartado postal 0823-00771
E-mail: carsofic@panama.net
Chitré- La Arena- Via Pesé Tel: 974-5890 / 92 Fax: 974-4409 / 5892
Panamá - Urb. Los Angeles, CT 63 Tel: 236-8435 Fax: 236-2567

BOLETIN TECNICO

SUTYL

Jabón Líquido Antibacterial Para el Lavado de Manos

• DESCRIPCION DEL PRODUCTO

SUTYL "Nueva Fórmula" de jabón líquido antiséptico. Es una mezcla de ingredientes antisépticos y surfactantes con propiedades emolientes y humectantes que garantizan, además de su comprobada acción antiséptica, una sensación de suavidad en sus manos.

Esta nueva fórmula mantiene bajo el nivel de bacterias en la piel cuando se usa con regularidad, acelerando la curación de pequeñas cortadas y controla infecciones de la piel.

Ingredientes activos: Amonio Cuaternario al 0.35%

• APLICACIÓN

USO: aplique una pequeña cantidad para las manos, frote por espacio de 1 minuto y enjuague.

• PRESENTACION

- Tanques de 5 galones
- Caja de 6 galones
- Caja de 12 Bolsas de 600ml, 800ml, 1000ml
- Caja de 4 galones

Excelente para el uso en *hospitales, clínicas, procesadoras de alimentos*, etc.

• PRECAUCION

Almacenaje: No se requiere precauciones especiales. Preferiblemente usar antes de 24 meses. Métodos de Disposición de Residuos: Directo al desagüe.

Lávese las manos después de su uso. Mantenga alejado de los niños.

Pasos a tomar si el material es liberado o derramado: Lavar con abundante agua.

Seguridad: No se requiere de equipos especiales para su manipulación. En caso de contacto con los ojos lávese inmediatamente con suficiente agua durante 15 minutos. Si la irritación persiste solicite atención médica.

Ingestión: Llamar al medico

• VENTAJAS SOBRESALIENTES

- Económico
- Inhiben las bacterias
- Es mas efectivo que el jabón en barra
- Contienen componentes germicidas.

• INFORMACION DEL PRODUCTO

| | |
|---------------------|--------------------------|
| Clasificación | Jabón de Manos |
| Solubilidad de Agua | 100% |
| Apariencia | Viscosa |
| Color: | Variados |
| Fragancia | Variadas y Sin Fragancia |
| PH | 6.5 A 7.5 al 1% |
| Amonio Cuaternario | 0.35% |

EXCLUSIVAMENTE PARA USO INDUSTRIAL

"PRODUCTOS DE CALIDAD SUPERIOR"
100% FABRICACION PANAMEÑA



INDUSTRIAS CARLOSOL, S.A.

Fabricamos y Distribuimos Productos Químicos e Implementos de Limpieza.

R.U.C. 433162-1-429090 D.V. 00

Apartado postal 0823-00771

E-mail: carsol@carpanama.net

Chitré- La Arena- Via Pesé Tel: 974-5890/92 Fax: 974-4409/5892

Panamá - Urb. Los Angeles, C1437. Tel: 236-6430 Fax: 236-2567

BOLETIN TECNICO

SUTYL

Jabón Líquido Antibacterial Para el Lavado de Manos

• DESCRIPCION DEL PRODUCTO

SUTYL "Nueva Fórmula" de jabón líquido antiséptico. Es una mezcla de ingredientes antisépticos y surfactantes con propiedades emolientes y humectantes que garantizan, además de su comprobada acción antiséptica, una sensación de suavidad en sus manos.

Esta nueva fórmula mantiene bajo el nivel de bacterias en la piel cuando se usa con regularidad, acelerando la curación de pequeñas cortadas y controla infecciones de la piel.

Ingredientes activos: Amonio Cuaternario al 0.35%

• VENTAJAS SOBRESALIENTES

- Económico
- Inhiben las bacterias
- Es mas efectivo que el jabón en barra
- Contienen componentes germicidas.

• INFORMACION DEL PRODUCTO

| | |
|---------------------|--------------------------|
| Clasificación | Jabón de Manos |
| Solubilidad de Agua | 100% |
| Apariencia | Viscosa |
| Color: | Variados |
| Fragancia | Variadas y Sin Fragancia |
| PH | 6.5 A 7.5 al 1% |
| Amonio Cuaternario | 0.35% |

• APLICACIÓN

USO: aplique una pequeña cantidad para las manos, frote por espacio de 1 minuto y enjuague.

• PRESENTACION

- Tanques de 5 galones
- Caja de 6 galones
- Caja de 12 Bolsas de 600ml, 800ml, 1000ml
- Caja de 4 galones

Excelente para el uso en *hospitales, clínicas, procesadoras de alimentos, etc.*

• PRECAUCION

Almacenaje: No se requiere precauciones especiales. Preferiblemente usar antes de 24 meses. Métodos de Disposición de Residuos: Directo al desagüe

Lávese las manos después de su uso. Mantenga alejado de los niños.

Pasos a tomar si el material es liberado o derramado: Lavar con abundante agua.

Seguridad: No se requiere de equipos especiales para su manipulación. En caso de contacto con los ojos lávese inmediatamente con suficiente agua durante 15 minutos. Si la irritación persiste solicite atención médica.

Ingestión: Llamar al medico

EXCLUSIVAMENTE PARA USO INDUSTRIAL

PRODUCTOS DE CALIDAD SUPERIOR®
100% FABRICACIÓN PANAMEÑA



SUPER DUTY



PODEROSO REMOVEDOR DE PIEDRA DE LECHE Y OTRAS INCRUSTACIONES

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

SUPER DUTY Es un producto de "EXTRA HEAVY DUTY", designado especialmente para la limpieza a mano, en remojo o por circulación de las incrustaciones de piedra de leche.

Tiene gran poder de penetración y Emulsificación y al mismo tiempo suaviza el agua sin dejar películas blanquecinas sobre la superficie donde se utiliza.

CARACTERÍSTICAS

- La limpieza se efectúa sin que haga daños a los equipos.
- La eficiencia térmica del equipo es recuperada una vez este libre de incrustaciones.
- Disuelve completa y rápidamente las incrustaciones de minerales.
- Los ácidos de la limpieza están inhibidos químicamente.
- Económico y versátil.
- Ahorra costos de mano de obra y mantenimiento.

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

| | |
|----------------------|-----------------|
| Densidad: | 1,30± 1,35 g/ml |
| pH: | 1,0- 3,0 |
| Color: | Incoloro |
| Solubilidad en agua: | 100% |

PARKWAY DE PANAMÁ, S.A.
Avenida Santa Elena, Edificio N° 71 - 9
Zona 9, Panamá, República de Panamá
Tel. (507) 222-2050 (Apartado 0830-01106)
<http://www.parkwaypanama.com>

Material Technical Data Sheet (MTDS)
Ficha de Datos Técnicos (FDT)



SUPER DUTY



MODO DE EMPLEO

- **Lugares de aplicación:** limpieza Manual, toda superficie metálica con sucios incrustados difíciles de limpiar, otros sucios severos donde se requiera un limpiador ácido. Ideal para Salas de ordeño, fincas de Porcinocultura, fábricas de Conservas, Fábricas de Quesos.
- **Instrucciones:** Utilicelo en concentraciones del 1% al 5% v/v, dependiendo de la suciedad. Siempre **SUPER DUTY** trabaja mejor en temperaturas altas.
Para mayor información contacte a nuestro representante de ventas.

PRECAUCIONES: consultar la ficha de seguridad del producto (FDS – MSDS).

PRESENTACIÓN

Cajas de 4 galones.

Tanque de 5 galones.

Esta información está basada en el estado actual de nuestros conocimientos y puede ser modificada sin previo aviso. Parkway de Panamá, S.A. no se hace responsable del uso inadecuado del producto.

PARKWAY DE PANAMÁ, S.A.
Avenida Santa Elena, Edificio N° 71 - 9
Zona 9, Panamá, República de Panamá
Tel: (507) 222-2050 (Apartado 0830-01106)

Material Technical Data Sheet (MTDS)
Ficha de Datos Técnicos (FDT)

SECCIÓN 10: INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA

No se esperan efectos toxicológicos crónicos (para mayor información ver sección 2).

SECCIÓN 11: INFORMACIÓN ECOLÓGICA

En general su efecto es importante en la zona de vertido y de forma aguda. Su efecto a largo plazo no es tan importante si el vertido no es frecuente, no es recomendable permitir grandes cantidades en los terrenos o desagües.

SECCIÓN 12: CONSIDERACIONES DE DISPOSICIÓN

Evitar ser que el producto sea conducido al drenaje público antes de ser neutralizado con agua.

SECCIÓN 13: INFORMACIÓN DE TRANSPORTE

Cumplir con la normativa de transporte de materiales químicos.



SPIL TAK



DETERGENTE ALCALINO PARA RECIRCULACIÓN

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

SPIL TAK Es un detergente alcalino para la limpieza de toda clase de superficies. Gracias a su contenido de nuevos agentes secuestrantes y sustancias activas detergentes, es recomendable su utilización en aguas suaves y aguas duras.

Está compuesto ha sido especialmente diseñado para eliminar todo tipo de suciedades.

CARACTERÍSTICAS

- Es biodegradable
 - Fluye libremente
 - Fácilmente soluble
 - Se enjuaga fácilmente
 - Acondiciona el agua
 - No es abrasivo.
 - Respeta las superficies.
 - Es recomendable su utilización incluso con aguas industriales duras.
 - Tiene nuevos agentes secuestrantes y sustancias activas detergentes,
- Los componentes que posee **SPIL TAK** han sido especialmente diseñados y evaluados para eliminar todo tipo de suciedades



FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD **MSDS**

SPIL TAK

Niveles de Riesgo:

- 4. Severo
- 3. Alto
- 2. Moderado
- 1. Ligero
- 0. Mínimo



SECCIÓN 1: PRODUCTO QUÍMICO E INFORMACIÓN DE ELABORACIÓN

Nombre del producto: SPIL TAK

Sinónimos: Detergente alcalino en polvo

Familia química: Inorgánico

Elaborado por: PARKWAY DE PANAMÁ, S.A. Contacto: (507)-222-2050 / 224-0855

Distribuido por: PARKWAY DE PANAMÁ, S.A. Contacto: (507)-222-2050 / 224-0855

Fax: 2242363

Email: parkway@cwpanama.net

SECCIÓN 2: IDENTIFICACIÓN DEL PELIGRO

ASPECTOS GENERALES DE EXPOSICIÓN: La constante exposición puede producir irritación o resequedad.

| EXPOSICIÓN | PELIGRO | PREVENCIÓN | PRIMEROS AUXILIOS |
|------------|---|--|--|
| Piel | Irritación o resequedad. | Guantes en caso de uso frecuente. | Lavar con abundante agua. Aplicar ungüento o crema hidratante. |
| Inhalación | Irritación en la mucosa y vías respiratorias. | Mantener distancia. Utilizar equipos de seguridad. | Buscar fuentes de aire fresco. En caso de ser muy severo llame al médico. |
| Ojos | Enrojecimiento, irritación, visión borrosa. | Mantener alejado de la región ocular. | Enjuague con abundante agua por 15 min con los párpados abiertos. y llamar al médico en caso de ser necesario. |

PARKWAY DE PANAMÁ, S.A.
Avenida Santa Elena, Edificio N° 71 - 9
Zona 9, Panamá, República de Panamá
Tel. (507) 222-2050 (Apartado 0830-01106)
<http://www.parkwaypa.com>

Material Safety Data Sheet (MSDS)

Ficha de Datos de Seguridad (FDS)

| | | | |
|--|---|---|--|
| Ingestión | Nauseas, Diarrea, vómitos, dolores estomacales. | No ingerir, ni dejar en recipiente no identificado. | Beba grandes cantidades de agua, no induzca el vomito y llame al medico. |
| Sustancia Química considerada como: Cancerígena _____ Mutagénica _____ | | | |
| Teratogénica _____ Otras _____ | | | |

SECCIÓN 3: COMPOSICIÓN E INFORMACIÓN DE COMPONENTES

Los componentes que no se mencionan a continuación tienen un porcentaje de representación menor al 1% o no presentan ningún riesgo.

| COMPONENTE | COMPOSICIÓN % | CAS |
|-------------------------|---------------|-----------|
| Hidróxido de sodio | 35-30 | 1310-73-2 |
| Carbonato de sodio | 40-50 | 497-19-8 |
| Tripolifosfato de sodio | 15-20 | 7758-29-4 |

SECCIÓN 4: MEDIDAS EN CASO DE INCENDIOS

Medio de Extinción:

Niebla de agua ☒ Espuma ☒ CO₂ ☒ Polvo Químico ☒
Otros (Especificar) _____

SECCIÓN 5: MEDIDAS EN CASO DE DERRAME ACCIDENTAL

Procurar una ventilación apropiada, recoger o barrer con materiales absorbentes o equipos apropiados y depositar en contenedores para residuos para su posterior eliminación. En derrames pequeños lavar con agua abundante y llevar al desagüe. Usar los equipos de protección de la sección 7.

SECCIÓN 6: ALMACENAMIENTO

Manejo: Proteger contra daños físicos los envases, tanques, tuberías, válvulas y otros accesorios involucrados. Mantener los niveles prefijados de llenado de tanques y presión y temperatura de trabajo. Contemplar sistema de contención de derrames/fugas bajo los tanques. Tener los envases cerrados y debidamente etiquetados. *** Solo para personal capacitado***

Almacenamiento: Zona de almacenaje de productos químicos con riesgo por contacto. Almacenamiento en bodegas, cabinas, secos, frescos y con buena ventilación. Separado de ácidos fuertes, metales, alimentos y materiales combustibles. Mantenga en su envase original o traspare a recipiente plástico.



SPIL TAK



PROPIEDADES FISICO-QUÍMICAS

| | |
|----------------------|------------|
| PH concentrado: | 12,5 -13,5 |
| Color: | Blanco |
| Solubilidad en agua: | 100% |
| Estado: | Sólido |

MODO DE EMPLEO

- **Lugares de aplicación:** Se utiliza en Salas de Ordeno mecánicas, para la limpieza y lavado de tuberías y depósitos, en Salas de Ordeno mecánicas productoras de leche, es un detergente de uso por circulación. Se aplica según la intensidad de la suciedad, también se utiliza en soluciones para limpieza por remojo.
- **Instrucciones:** De 1 a 5% del volumen total de agua a recircular, esta concentración nos dará una alcalinidad suficiente para una limpieza total. Media Libra de SPIL TALK por cada 5 galones de agua. Para mayor información contacte nuestro representante de ventas.

PRECAUCIONES: consultar la ficha de seguridad del producto (FDS – MSDS).

PRESENTACIÓN

Tanque de 40 libras.

Esta información está basada en el estado actual de nuestros conocimientos y puede ser modificada sin previo aviso. Parkway de Panamá, S.A. no se hace responsable del uso inadecuado del producto.

PARKWAY DE PANAMÁ, S.A.
Avenida Santa Elena, Edificio N° 71 - 9
Zona 9, Panamá, República de Panamá
Tel. (507) 222-2050 (Apartado 0830-01106)
<http://www.parkwayna.com>

Material Technical Data Sheet (MTDS)
Ficha de Datos Técnicos (FDT)

Anexo 12. Vista de extintor.



Anexo 13. Otras Buenas Prácticas

Certificación del MINSA



REPÚBLICA DE PANAMÁ
MINISTERIO DE SALUD
DEPARTAMENTO DE PROTECCIÓN DE ALIMENTOS
SECCIÓN INSPECCIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS

CERTIFICADO N° 30-DEPA-INPLA-L
FECHA: 13 DE DICIEMBRE DE 2018

CERTIFICA:

QUE LA EMPRESA: -----QUESERÍA LOURDES-----
UBICADA EN: --Corregimiento de Las Tablas (Cabecera), Urbanización Ho. S/N--
REGION: LOS SANTOS PAIS: PANAMÁ Y N° PLANTA 437-L
CUYA ACTIVIDAD ES: ---PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS LÁCTEOS---

CONFORME A LA LEGISLACIÓN VIGENTE CUENTA CON SUS LIBROS DE REGISTRO DONDE CUMPLE
CON LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURAS (BPM) Y PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y
SANITIZACIÓN, (SSOP), Y ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL (HACCP).
CONSTATADO EN INSPECCIONES PERIÓDICAS

ESTA CERTIFICACION VENCE: 17 DE OCTUBRE DE 2019
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCION: 7 DE NOVIEMBRE DE 2018


DOCTORA ANARELLA JAÉN DE MERÓN
Jefa Nacional del Departamento
Protección de Alimentos



Renovar antes de dos (2) meses

El Ministerio de Salud, se reserva el derecho de suspender este certificado si las condiciones de la misma no se mantienen dentro de las normas legales establecidas.

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

APARTADO POSTAL 0816, ZONA POSTAL 06812

Registros de Limpieza de Baño



LIMPIEZA DE BAÑOS

[illegible]

QUESERÍA LOURDES
MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA
REGISTRO DE ANÁLISIS QUÍMICO DEL AGUA

Equipo en buen estado



Trabajadoras con su equipo de protección



Carnets de manipulación de alimento y salud vigentes



Permiso Sanitario de operación del MINSA



REPÚBLICA DE PANAMÁ
MINISTERIO DE SALUD
DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA

RESOLUCIÓN No. 2552
(De 12 de septiembre de 2018)

LA DIRECTORA GENERAL DE SALUD PÚBLICA
en uso de sus facultades legales,

CONSIDERANDO:

Que el Decreto Ejecutivo 40 de 20 de enero de 2010, establece las actividades relacionadas con situaciones de alto riesgo público por sus implicaciones a la salud o al medio ambiente, y que por ello requieren de la obtención de Permiso Sanitario de Operación, por parte del Ministro de Salud.

Que el Decreto Ejecutivo 856 de 4 de agosto de 2015 modifica el Artículo 1 del Decreto Ejecutivo 40 de 2010, indicando que las actividades de acopio, procesamiento, transformación empaque y/o distribución de huevos, productos cárnicos, lácteos, pesqueros y/o acuicultura, cefalópodos, crustáceos y/o moluscos son actividades de alto riesgo y por ende, requiere de un permiso sanitario de operación.

Que el Artículo 3 del precitado Decreto Ejecutivo, modifica el Artículo 5 del Decreto Ejecutivo 40 de 2010 y señala que le corresponde a la Dirección General de Salud Pública otorgar los Permisos Sanitarios de Operación, mediante resolución motivada, una vez los profesionales y técnicos de la salud del nivel nacional del Departamento de Sanesamiento Ambiental, de Protección de Alimentos y/o de Control de Zoonosis, certifiquen que se han cumplido con los requisitos sanitarios que le permitan desarrollar la actividad.

Que la Región de Salud de la Provincia de Los Santos, recibió la documentación concerniente a la solicitud incoada, por parte de **Damaris Oderay Solís Gonzalez de Medina**, propietaria del establecimiento comercial denominado **QUESERIA LOURDES**, ubicado en la Urbanización Hotel Oria, Corregimiento de Las Tablas (cabecera), Distrito de Las Tablas, Provincia de Los Santos, cuyo Representante Legal es la señora **Damaris Oderay Solís Gonzalez de Medina**, con cédula de identidad personal No. 7-75-550, a fin de verificar el cumplimiento de los requisitos contemplados para dicha actividad, y una vez constatada, fue remitida a la Dirección General de Salud Pública.

Que una vez recibido lo antes indicado, la Dirección General de Salud Pública, por conducto del personal técnico del Departamento de Protección de Alimentos, verificó que se hubieran cumplido los requisitos sanitarios para la actividad.

Que en atención a lo antes señalado, se

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: Otorgar Permiso Sanitario de Operación al establecimiento comercial denominado **QUESERIA LOURDES**, ubicado en la Urbanización Hotel Oria, Corregimiento de Las Tablas (cabecera), Distrito de Las Tablas, Provincia de Los Santos, propiedad de **Damaris Oderay Solís Gonzalez de Medina**, con cédula de identidad personal No. 7-75-550, para que se dedique a las actividades referentes al acopio, procesamiento, transformación empaque y/o distribución de productos lácteos; en la categoría de queso.

Resolución No. 2852 de 12 de Noviembre de 2018.
Permiso Sanitario de Operación para QUESERÍA LOURDES

ARTÍCULO SEGUNDO: Indicar a la empresa que el Permiso Sanitario que se otorga en la presente Resolución, tendrá una vigencia de un (1) año.

ARTÍCULO TERCERO: Advertir a la empresa que la renovación del Permiso Sanitario de Operación otorgado en la presente Resolución deberá ser solicitada con treinta (30) días de anticipación a su expiración. Se otorgará siempre que el establecimiento mantenga las condiciones sanitarias que motivaron su expedición inicial.

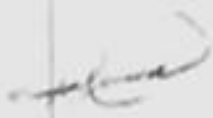
ARTÍCULO CUARTO: Indicar a la empresa que el Permiso Sanitario de Operación debe estar en un lugar visible al público.

ARTÍCULO QUINTO: Advertir que la autoridad sanitaria competente podrá retirar el Permiso otorgado, cuando compruebe, a través de inspección realizada por personal idóneo, que se están infringiendo las normas sanitarias vigentes de la actividad para la cual fue autorizada.

ARTÍCULO SEXTO: La presente Resolución empezará a regir a partir de su notificación.

FUNDAMENTO DE DERECHO: Ley 66 de 10 de noviembre de 1947, modificada por la Ley 40 de 2006; Ley 38 de 31 de julio de 2000, Decreto Ejecutivo 368 de 27 de septiembre de 1995, Decreto Ejecutivo 64 de 27 de marzo de 1996, Decreto Ejecutivo 40 de 26 de enero de 2010, modificado por el Decreto Ejecutivo 856 de 4 de agosto de 2015, Resolución 407 de 19 de mayo de 2017 y demás normas concordantes.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE.


Dra. ITZA BARAHONA DE MOSCA
Directora General de Salud Pública

ES FIEL COPIA DE SU ORIGINAL

Ministerio de Salud
26 de 9 de 2018


7.7.5.520

BMEN AFdeM EM