

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 PERIOD.....	3
IV. CONCLUSIONES Y PERSPECTIVAS PARA EL SIGUIENTE PERIOD.....	9
V. ANEXOS.....	10

II. Datos Generales de la Empresa.

Nombre de la Empresa: Quesería Lourdes

Actividad Principal: Procesamiento y Trasformación 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 y acciones 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	NA	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 Permisible	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



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.

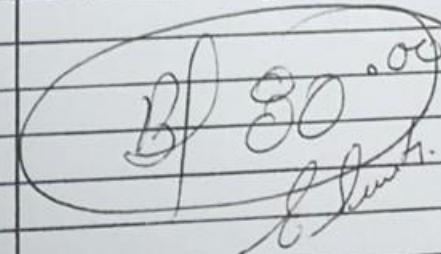


Anexo 5. Vista de medidores de energía eléctrica.



Anexo 6. Vista de facturas y registro de mantenimiento.

68

 Servicios Generales S.R.	Servicio 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 0000588	Fecha:	DÍA	MES	AÑO
		15	04	2019
Cliente: <u>Quesos Leurolas</u> Dirección: <u>Los Tablos</u> Tel.: _____				
CONTADO <input type="checkbox"/>		CRÉDITO <input type="checkbox"/>		
CANT.	DESCRIPCIÓN	P. UNIT.	TOTAL	
-01-	Por Cambio de Resistencia de Calentador de Agua. del Pasteurizador #2		B/40 00	1
-02-	Por Revisión del Circuito eléctrico del pasteurizador #2. (Se cambio Toma corriente macho de 50A 220 V.).		B/40 00	1
				
PAGO		SUB-TOTAL	I.T.B.M.S.	
		B/80 00		
		TOTAL	B/80 00	

Elaborado Por: Luis Pérez Fecha: 17-12-18
Aprobado Por: A. Alí 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: esimit807@gmail.com

Nº 0000553 Fecha:

DÍA	MES	AÑO
17	02	2018

Cliente: Quemas Lourdes.
Dirección: Las Tablas. Tel.:

CANT.	DESCRIPCIÓN	P. UNIT.	TOTAL
-01-	Por 12' de tubería de 6 mm de Polibutil		BF 18.00
-01-	Reemplazo de nueva tubería al sistema Neumático, de desvío + revisión del sello mecánico de la bomba de Agua y, (impresión del cristal del Tanque Taque)		BF 19.00
			BF 60.00
			6. Sinti.
			SUB-TOTAL
			I.T.B.M.S.
			TOTAL BF 60.00

RECIBÍ CONFORME

KOPY KAT, Aguadulce, Tel: 997-4808 R.U.C. 78999-1-373518 D.V. 95 18/12/2017 No. 0001 - 0400

El Sr. Sinti, hizo mantenimiento el día 17 de febrero del año en curso, realizando las especificadas anteriormente.

DE PLANTA (APPCC3)

MANTENIMIENTO

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

ElaboradoPor: _____ Fecha: _____

AprobadoPor: _____ 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	

ElaboradoPor: _____ Fecha: _____

AprobadoPor: _____ Fecha: _____

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

ElaboradoPor: _____ Fecha: _____

AprobadoPor: _____ 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
Pasteurizador #1	Revision del circuito	Ernesto Simiti

ElaboradoPor: _____ Fecha: _____

AprobadoPor: _____ Fecha: _____

Registro de calibración y verificación		APPCC 3
Equipo	Calibración y Verificación	Observaciones
Desinfectadora #1 19/02/2019	Cambio de Resistencia	Nino Benito

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
Pasteurizador #1	Revisión del circuito	Ernesto Simiti

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 SEPTIEMBRE 2008
<u>Aprobado por:</u>		
Procedimiento PAPRNP	Elaborado por: Quesería Lourdes	Aprobado por:
Titulo: 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:		
<ol style="list-style-type: none">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. <small>R.U.C: 200860-1-39345 DV: 81</small>				
CONSULTORIAS ESPECIALIZADAS "ADMINISTRAMOS EL CAMBIO"				
LISTA DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN				
Tema: <u>Sudoflex en sus aplicaciones: Limpieza y Producción</u> Limpieza Facilitador: <u>Adolfo Gaitán</u> Fecha: <u>20/05/19</u> Hora: <u>3:00 P.m.</u>				
Nº	NOMBRE	FIRMA	CEDULA	OCCUPACIÓN
1	Ricardo Cobellino	Ricardo Cobellino	7-704226	ayudante general
2	Issios Núñez	Issios Núñez	7-701-1541	ayudante general
3	Damian Batista	Damian Batista	7-912041	manipulador
4	Adolfo Batista	Adolfo Batista	8923-2117	Adolfo Batista
5	Guia Q. Peijón	Guia Q. Peijón	7-701-2221	ayudante general
6	Dawli Damirys	Dawli Damirys	7-110-975	Jefe de Personal
7	Maisel Figueroa	Maisel Figueroa	4-750-1710	ayudante general
8	Jamileth M. Gaitán	Jamileth M. Gaitán	7-709-1344	ayudante general
9	Ricardo Cobellino	Ricardo Cobellino	8-887-1959	ayudante general
10				
11				
12				
13				
14				
15				

CONSULTORIAS ESPECIALIZADAS, G & G, S. A. TEL. La Chorrera y David, Panamá.
 Tel. 667-754-8330-774-7134 Cel. 6674-1149 - Email: agaitanv@yahoo.com

Vista del momento de capacitación





QUESERÍA LOURDES

LASTARIA, VIA HOTEL ORIA TEL: 998-7210

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

Revisado por Ramón S. Madrid

Anexo 11. Vista de hojas de seguridad.

CARSOL

INDUSTRIAS CARSOL, 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@ictp.panama.net

Chitré- La Arena- Vía Pese Tel: 974-5890/92 Fax: 974-4409/5892
Panamá - Urb. Los Angeles, C163. 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%

■ 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, procesadores de alimentos, etc.*

■ PRECAUCION

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

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 PANAMÉNA



INDUSTRIAS CARSOL, S.A.

Fabricamos y Distribuimos Productos Químicos e Implementos de Limpieza.

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

Apartado postal 0823-08771

E-mail: carsol@cppanama.net

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

Panama - Urb. Los Angeles, C1 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%

• VENTAJAS SOBRESALIENTES

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

• INFORMACION DEL PRODUCTO

Categoría	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 Botellas 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 desague

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

Si se toma 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 médico.

EXCLUSIVAMENTE PARA USO INDUSTRIAL.

"PRODUCTOS DE CALIDAD SUPERIOR"
100% FABRICACIÓN PANAMENA

JM
JM tropical, S.A.

SUPER DUTY

AC

**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 0630-01106)
<http://www.parkwaysa.com>

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

JM
grupient, S.A.

SUPER DUTY

AC

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 Porcinoicultura, 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

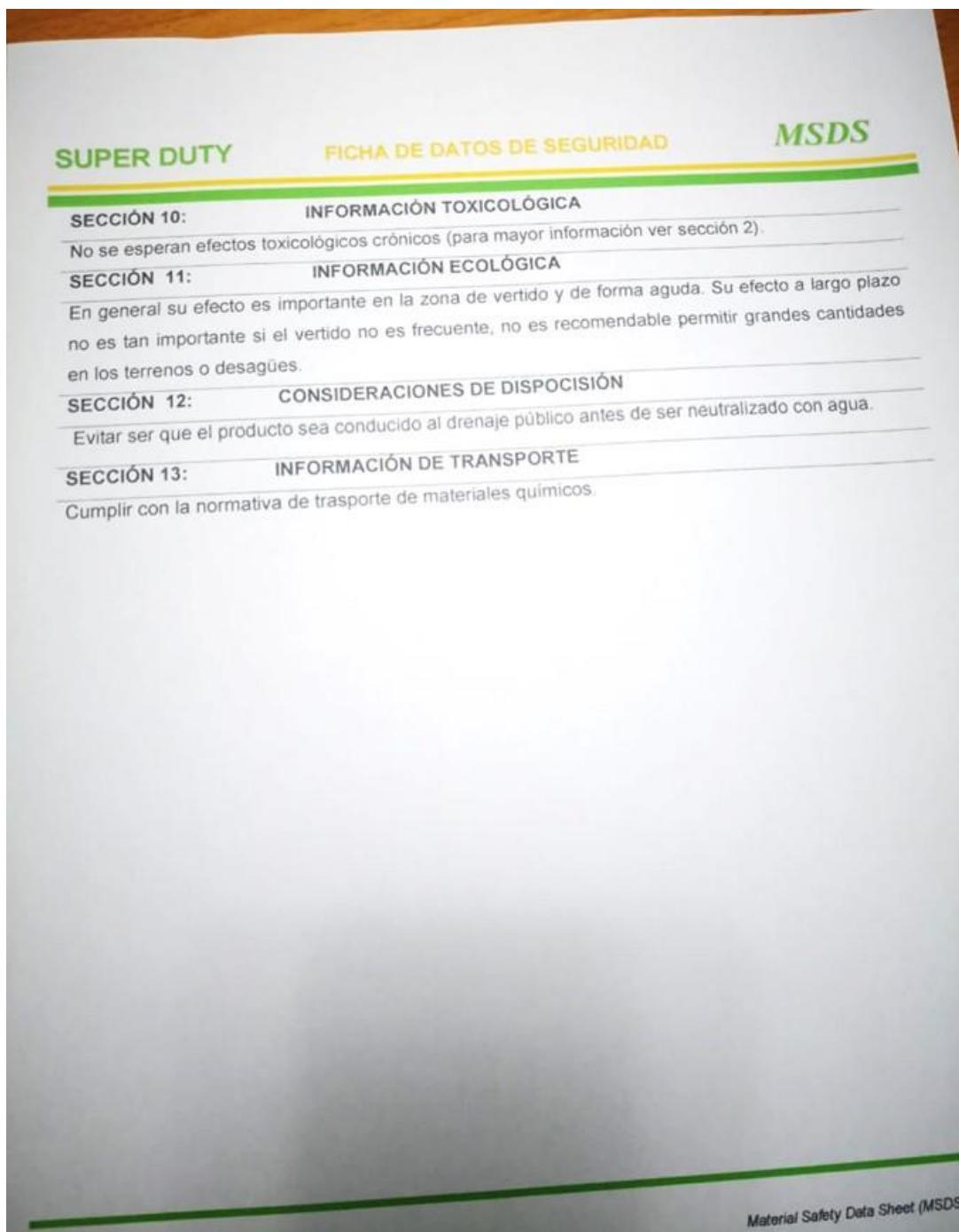
Cajas de 4 galones.

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: 6071-222-2050 (Apartado 0830-01106)

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



 **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.

Este 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

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.parkwaypana.com>

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

ParkWay FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD **MSDS**

SPIL TAK

Niveles de Riesgo:

4. Severo	0
3. Alto	2
2. Moderado	1
1. Ligero	A/C
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 PANAMA, 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)

SPIL TAK**FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD****MSDS**

Ingestión	Nauseas. Diarrea, vómitos, dolores estomacales.	No ingerir, ni dejar en recipiente no identificado.	Beba grandes cantidades de agua, no induzca el vómito y llame al médico.
-----------	---	---	--

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 traspase a recipiente plástico.

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)

ParkWay

SPIL TAK

ALC

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 Ordeño mecánicas, para la limpieza y lavado de tuberías y depósitos, en Salas de Ordeño 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.parkwaypanama.com>

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

Anexo 12. Vista de extintor.

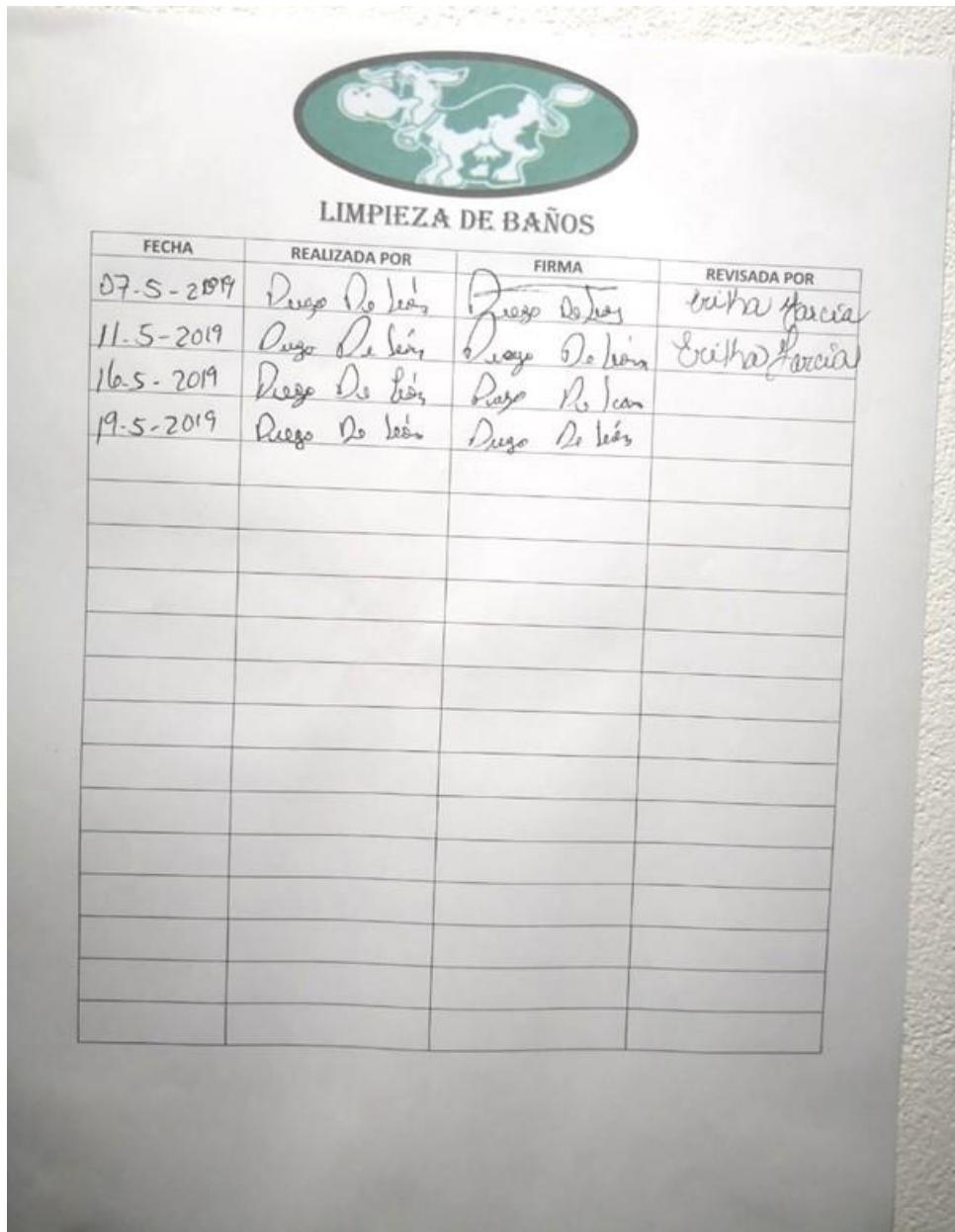


Anexo 13. Otras Buenas Prácticas

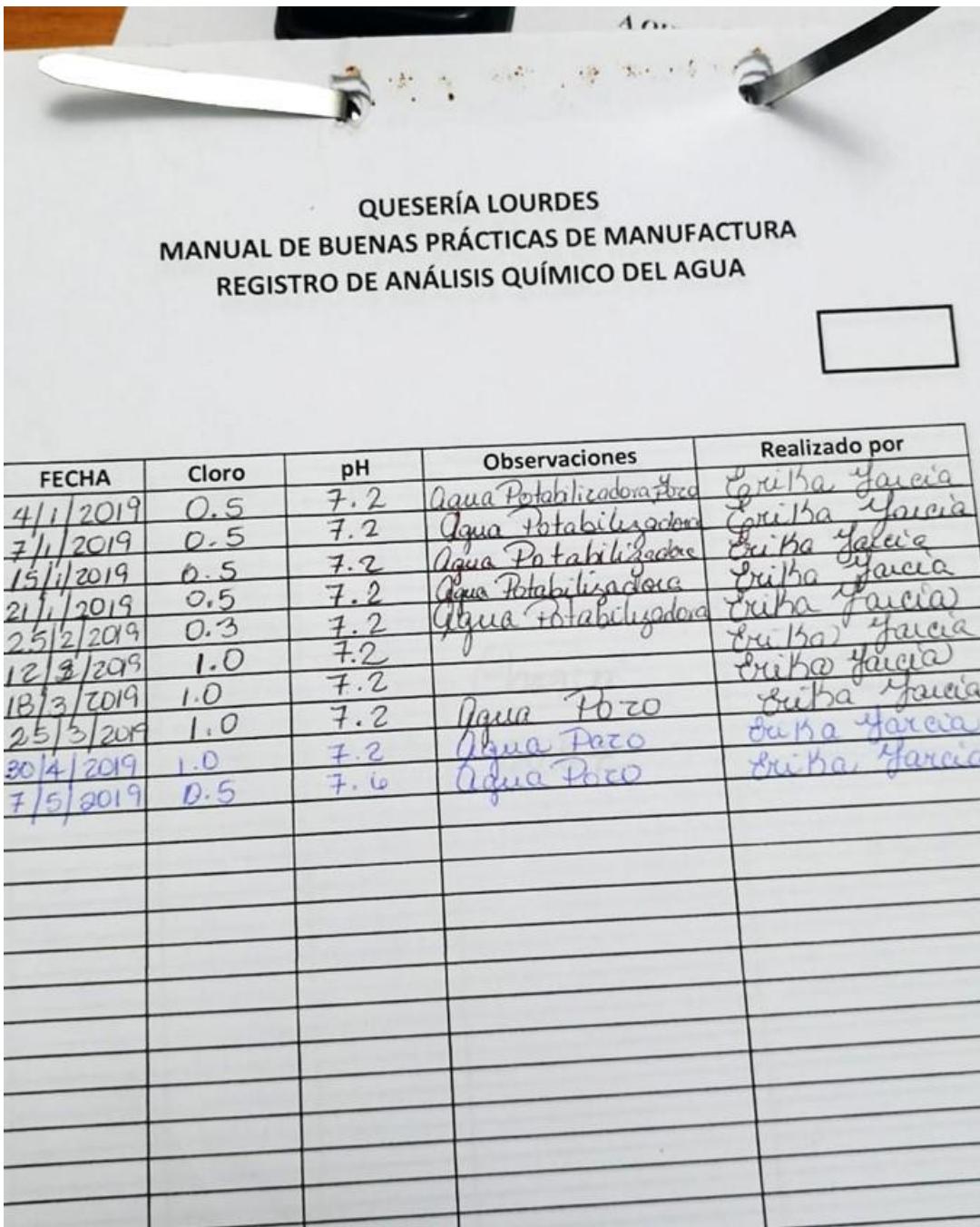
Certificación del MINSA



Registros de Limpieza de Baño



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. 2252
(De 12 de Octubre de 2018)

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

CONSIDERANDO:

Que el Decreto Ejecutivo 40 de 26 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 Ministerio 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, pescados 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 Sanamiento 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 Solis 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 Solis 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 Solis 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. 2952 de 12 de Octubre de 2018.
Permiso Sanitario de Operación para QUESERIA 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.

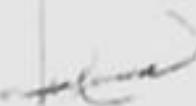
ARTÍCULO CUARTO: Indicar a la empresa que el Permiso Sanitario de Operación debe estar en un lugar visible al público.

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.

NOTIFIQUESE Y CÚMPLASE.


Drs. ITZA BARAHONA DE MOSCA
Directora General de Salud Pública

ES UNA COPIA DE SU ORIGINAL

Ministerio de Salud
26 de 9 de 2018


Lourdes L. M. Lourdes
7-72-5121