

Y
AUTORIDAD DE PROTECCION AL CONSUMIDOR Y DEFENSA DE LA COMPETENCIA
DIRECCIÓN NACIONAL DE ASUNTOS DEL CONSUMIDOR
DEPARTAMENTO DE METROLOGIA

INFORME

VERIFICACIÓN METROLOGIA

GIRA A LA PROVINCIA DE COCLE.
30 de junio y 1 de julio de 2010

CONTENIDO NETO GAS, BALANZAS,
Y MONITOREO DE GRASAS.

Panamá 12 de julio 2010

OBJETIVOS:

Garantizar el cumplimiento de los parámetros establecidos en los Reglamentos Técnicos que sirven de fundamentos legal para el desarrollo de las siguientes actividades.

- Contenido Neto de Gas*
- Balanzas*
- Monitoreo de Grasas Reutilizadas*

Garantizar a los consumidores que las transacciones comerciales que se llevan a cabo en estos rubros, sean transparente y veraz.

Orientar a los agentes económicos que realizan estas actividades, sobre las reglamentaciones existentes en estas materias.

AREA DE APLICACIÓN:

Estas verificaciones se llevaron a cabo en establecimientos comerciales (Distribuidoras, Mini Súper, Abarrotarías, Kioscos, Restaurantes y Locales de Expendios de Comidas Rápidas en la Provincia de Coclé).

FUNDAMENTO LEGAL:

- ❖ Ley 45 del 31 de octubre 2007.*
- ❖ Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT 3-421-98 Metrología. Contenido Neto de Productos Preempacados. Requisitos.*
- ❖ Reglamento Técnico DGNTI – COPANIT 37-2002. Metrología. Instrumentos para Pesar de Funcionamiento no Automático.*
- ❖ Reglamento Técnico DGNTI – COPANIT 87-2005. Tecnología De Alimentos Aceites y Grasas Comestibles Reutilizadas Características.*

ASPECTOS EVALUADOS:

Verificación de Contenido Neto de Gas de 25 Libras:

- Verificar que los tanques de Gas distribuidos cumplan con lo establecido en el Reglamento Técnico sobre Contenido Neto rotulado en el envase.
- Garantizarle a los consumidores que efectivamente están recibiendo la cantidad de productos por la que ha pagado (Información clara y veraz).

RESULTADOS

Gas Licuado

En Gas Licuado en la provincia de Coclé, se visitaron 5 Establecimientos donde se verificaron 5 lotes con un total de 70 unidades obteniendo los siguientes resultados:

- 1 lote fue rechazado o sea 20% y 4 aceptados, es decir 80% de aceptación.
- El lote rechazado tenía un total de 12 unidades 17.14% y los 4 lotes aceptados tenían 58 unidades 82.86%.

LOTES				
Verificados	Cumplen	%	No Cumplen	%
5	4	80	1	20

UNIDADES				
Verificados	Cumplen	%	No Cumplen	%
70	58	82.86	12	17.14

De los 5 lotes verificados, 2 pertenecen a la empresa Tropigas, y 3 a la empresa Panagas. Los 2 de la empresa Tropigas tenían un total de 31 unidades y las 3 de Panagas 39 unidades.

LOTES				
Verificados	Tropigas	%	Panagas	%
5	2	40.00	3	60.00

UNIDADES				
Verificadas	Tropigas	%	Panagas	%
70	31	44.29	39	55.71

En la empresa **Panagas** de los 3 lotes verificados 1 lote fue rechazado y 2 aceptados. Igualmente el lote rechazado tenían un total de 12 unidades y los 2 aceptados tenían 27 unidades.

PANAGAS				
LOTES VERIFICADOS	CUMPLEN	%	No Cumplen	%
3	2	66.67	1	33.33

PANAGAS				
Unidades Verificadas	Cumplen	%	No Cumplen	%
39	27	69.23	12	30.77

En la empresa **Tropigas** los **2** lotes verificados fueron aceptados tenían un total de **31** unidades.

TROPIGAS				
Lotes Verificados	Cumplen	%	No Cumplen	%
2	2	100	0	0

TROPIGAS				
Unidades Verificadas	Cumplen	%	No Cumplen	%
31	31	100	0	0

Verificación de Balanzas:

Verificar que las balanzas utilizadas para el pesaje y venta de diversos productos en los comercios de expendio final funciones adecuadamente garantizándole al consumidor que reciben la cantidad de producto correspondiente a la sumas pagadas.

En Balanza a nivel de la Provincia de Coclé , se visitaron **57** Establecimientos donde se verificaron **76** balanzas, **58** balanzas (**76.32%**) cumplen con las tolerancias mínimas permitidas y **18** (**23.68%**) no cumplen con las tolerancias permitidas. De estas un total de **42** balanzas eran mecánicas, cumplen **33** (**78.57%**), no cumplen **9** (**21.43%**), y **34** eran electrónica, cumplen **25** (**73.53%**), no cumplen **9** (**26.47%**).

RESULTADO DE LA VERIFICACIÓN DE BALANZAS

Provincia	Total Establecimientos Visitado	Total de Balanzas Verificadas	BALANZAS			
			Cumple	%	No Cumple	%
Coclé	57	76	58	76.32	18	23.68

BALANZAS MECANICA					BALANZAS ELECTRONICA				
Verificadas	Cumplen	%	No Cumplen	%	Verificadas	Cumplen	%	No Cumplen	%
42	33	78.57	9	21.43	34	25	73.53	9	26.47

MONITOREO DE GRASAS:

Verificar que la reutilización de los aceites y grasas comestibles empleados en los restaurantes a la carta, fondas y restaurantes de comida rápidas, se hagan de manera responsable y que los mismos no sobrepasen los límites máximos permisibles de ácidos grasos libres (3%).

Se verificaron en la provincia de Coclé un total de 27 Restaurantes con 40 freidoras de las cuales 40 resultaron satisfactorias con un 100%.

Restaurantes visitados	Total de freidoras	Cumplen	%	No cumplen	%
27	40	40	100	0	0

CONCLUSIONES:

En esta gira a la provincia de Coclé se comprobó que aun siguen las anomalías en el mercado con un alto porcentaje de incumplimiento en mantener las balanzas calibradas, que partan de cero y que las mantengan en buen estado. Y estas giras se deben hacer con frecuencias.

En esta ocasión se trabajaron 3 Rubros, Gas Licuado, Balanzas y Grasas Comestible Reutilizables. En grasa se observo que las empresas están utilizando métodos de control con el objeto de mejorar la calidad de los productos que procesan.

En el gas los resultados obtenidos no fueron del todo halagadores ya que la empresa Panagás presento un lote por debajo del peso mínimo permitido.

Finalmente en la verificación de Aceites Comestibles se comprobó que los restaurantes y las fondas mantienen un mejor control de la calidad de dicho producto. Esta vez hasta los expendios de comida rápida cumplieron con una buena calidad de los Aceites.

RECOMENDACIONES.

- ❖ Recomendar a las empresas que salieron mal realizar los correctivos pertinentes a fin de que los consumidores cuenten con la cantidad y calidad de productos por la que pagan.*
- ❖ Hacer de conocimiento de todas estas empresas sobre las anomalías encontradas durante esta verificación a fin de llamar su atención sobre los resultados obtenidos y encaminarlos a su más rápidas corrección.*
- ❖ Debemos seguir haciendo estas giras programadas en todo el país para garantizarle al consumidor que todo producto que compre, que los instrumentos que participan en sus transacciones comerciales y los alimentos preparados que compran en los restaurantes cumplan con lo establecido en los Reglamentos Técnicos y con la ley 45 del 31 octubre 2007.*

