

AUTORIDAD DE PROTECCIÓN AL CONSUMIDOR Y
DEFENSA DE LA COMPETENCIA
DIRECCIÓN NACIONAL DE ASUNTOS DEL CONSUMIDOR
DEPARTAMENTO DE METROLOGÍA

Informe de la Verificación de Aceites y Grasas Reutilizadas

DICIEMBRE 2009

OBJETIVO

El propósito de la verificación es determinar de forma objetiva y cuantitativa mediante el uso de los materiales de prueba denominado "Monitor de Grasa" el porcentaje de ácidos grasos libres que tienen los aceites o mantecas utilizadas para freír en restaurantes de comida rápida y fondas. De acuerdo a los porcentajes obtenidos y las características organolépticas se recomendará el cambio o filtrado del aceite o grasa que se reutiliza.

ANTECEDENTES

La utilización del Monitor de Grasa permite a los dueños de restaurantes medir de forma económica y fácil el porcentaje de ácidos grasos libres existentes en los aceites o mantecas para freír. La Autoridad de Protección al Consumidor y Defensa de la Competencia como autoridad competente, ha adoptado este método de prueba de campo, debido a que es objetivo y se obtienen resultados rápidos que nos informan qué aceites no cumplen con el reglamento técnico.

El Instituto Especializado de Análisis (IEA) respaldó mediante la utilización de la técnica oficial de análisis de la AOAC (ASSOCIATION OF ANALYTICAL COMMUNITIES) el uso de la cinta en trabajos de campo.

FUNDAMENTO LEGAL

Ley 45 de 31 de Octubre de 2007.

Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT 87-2005 Tecnología de Alimentos, Aceites y Grasas Comestibles Reutilizadas.

Guía Técnica DGNTI-COPANIT 1-2005 Tecnología de Alimentos, Aceites y Grasas Comestibles, Procedimiento de Verificación en los Aceites y Grasas Comestibles Reutilizadas.

AREA DE APLICACIÓN

Por la época navideña esta verificación se llevó a cabo en diferentes Centros Comerciales de la localidad, que fueron los siguientes:

1. Restaurantes de comida rápida del Centro Comercial Albrook Mall
2. Restaurantes de comida rápida del Centro Comercial Multiplaza, Corregimiento de San Francisco, Distrito de Panamá.
3. Restaurantes de comida rápida del Centro Comercial Multicentro, Corregimiento de Bella Vista, Distrito de Panamá.

LOGISTICA

Para llevar a cabo efectivamente la labor de verificación se utilizó:

- Actas de Verificación
- Hielera
- Hielo
- Cintas de Prueba (Monitor de Grasa)
- Tenaza
- Termómetro Digital
- Implementos Sanitarios (mascarilla, gorra)

METODOLOGIA

En la verificación del porcentaje de ácidos grasos libres se utilizaron tiras de prueba con cuatro bandas de color azul que cambian a amarillo intenso a medida de que el porcentaje de ácidos grasos incrementa.

Siguiendo las recomendaciones del fabricante del Monitor de Grasa la verificación debe hacerse de la siguiente manera:

- Colocarse la mascarilla y la gorra antes de entrar al área en donde están las freidoras.
- Mantener las cintas de monitoreo de grasa en las neveras a la temperatura recomendada hasta el momento de su uso.
- Verificar que la temperatura del aceite este en el rango de temperatura a la cual reacciona el monitor de grasa, entre 163 y 204 grados Celsius (325 a 405 °F).
- Utilizando la pinza, introducir la cinta del monitor de grasa por dos segundos en el aceite caliente
- Efectuar la lectura del resultado a los quince segundos de haber sacado la cinta del monitor de grasa del aceite caliente.

Si los aceites y grasas comestibles que se reutilizan no cumplen con las características organolépticas y fisicoquímicas, se ordena su cambio o filtrado, en ambos casos se elabora el acta como constancia de lo actuado.

RESULTADOS DE LA VERIFICACION

- Se verificaron 101 restaurantes, con un total de 202 freidoras, de los distritos de Panamá, y San Miguelito.
- Del total de 202 freidoras, se encontraron 8 freidoras que no cumplen con el Reglamento Técnico, o sea un 3.96% de incumplimiento, y 194 cumplieron, un 96.04% de cumplimiento.
- Las 8 freidoras que no cumplen se encontraron en los siguientes restaurantes:

Restaurante	Freidoras que no cumplen	%
Hard Rock Multicentro	1	33.33
McDonald's Multicentro	2	50
Popeyes Albrook	2	50
McDonald's Terminal	1	16.67
Burger King Terminal	1	50
Burger King Terminal (lado de las encomiendas)	1	50
TOTAL	8	3.96

CONCLUSIÓN

De acuerdo a los resultados obtenidos en esta verificación de, podemos observar que encontramos agentes económicos en las áreas verificadas que descuidan los controles de calidad sobre los aceites reutilizados, obteniendo, por ende, los consumidores productos fritos que pueden poner en riesgo la salud, debido al deterioro del aceite.

RECOMENDACIONES

Sancionar a los restaurantes que resultaron con freidoras que no cumplen con el reglamento técnico, principalmente los de mayor incidencia que son Burguer King y Popeye's, de acuerdo al gráfico "Restaurantes con Freidoras que no Cumplen".

Según el gráfico de evolución de los resultados todavía no se observa una conducta dentro del estándar requerido en los controles de calidad de los aceites reutilizables por lo que recomendamos programar operativos en las diferentes temporadas de compras como la entrada a clases, vacaciones, ferias y fiestas de fin de año.

Adjuntamos cuadro de resultados por establecimiento.

REPUBLICA DE PANAMA

AUTORIDAD DE PROTECCION AL CONSUMIDOR Y DEFENSA DE LA COMPETENCIA
Departamento de Normas y Metrología

OPERATIVO DE NAVIDAD 2009

Resultados del Operativo de Aceites y Grasas Comestibles Reutilizables

RESUMEN

REGIONAL	Total Establecimientos Visitados	Total de Freidoras	Satisfactoria	No Satisfactoria	PORCENTAJE SATISFACTORIAS	PORCENTAJE NO SATISFACTORIAS
MERCADO PUBLICO	14	21	21	0	100%	0%
C.C. MULTIPLAZA	11	19	19	0	100%	0%
C.C. MULTICENTRO	10	22	19	3	86%	14%
C.C. ALBROOK MALL	66	140	135	5	96%	4%
TOTAL	101	202	194	8	96%	4%