

ACUERDO MINISTERIAL No. 176-2020

Edificio Monja Blanca: Guatemala, 28 de septiembre de 2020

EL MINISTRO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN

CONSIDERANDO:

Que es de estricto interés del Estado, y de interés general, el control vigilancia y coordinación de la inocuidad de los alimentos no procesados de origen hidrobiológico, en todas las etapas de la cadena productiva, para la protección de la salud humana del consumidor. El Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, es el ente encargado de velar por que se cumpla con la normativa regional e Internacional aprobada en el marco de la inocuidad de alimentos.

CONSIDERANDO:

Que como parte de los controles higiénico-sanitario de los alimentos de origen hidrobiológico es necesario crear un programa de monitoreo de barcos pesqueros y congeladores de atún, para conocer las concentraciones de histamina, metales pesados, dioxinas y PCB's que podrían estar presentes en la carne de atún almacenada en barcos congeladores, a través de muestreo y análisis químicos y fijarlos límites máximos de residuos (LMR) permisibles para el consumo humano.

POR TANTO:

En el ejercicio de las funciones contenidas en el artículo 194 de la Constitución Política de la República de Guatemala; y con fundamento en lo que establecen los artículos 27, literal m) y 29 de la Ley del Organismo Ejecutivo, Decreto Número 114-97 del Congreso de la República de Guatemala; 130, literal b) del Código de Salud, Decreto Número 90-97 del Congreso de la República de Guatemala y 7 del Reglamento Orgánico Interno del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, Acuerdo Gubernativo 338-2010 del Presidente de la República de Guatemala;

ACUERDA:

Establecer el "PROGRAMA NACIONAL DE MONITOREO DE HISTAMINA, METALES PESADOS, DIOXINAS Y PCB's EN CARNE DE ATÚN EN BARCOS CONGELADORES".

ARTICULO 1. OBJETO.

Crear el "PROGRAMA NACIONAL DE MONITOREO DE HISTAMINA, METALES PESADOS, DIOXINAS Y PCB's EN CARNE DE ATÚN EN BARCOS CONGELADORES".

ARTICULO 2. FINALIDAD.

Queda rigurosamente prohibida, sin la autorización escrita de las autoridades administrativas de INFILE, S.A., bajo sanciones establecidas en las leyes; la reproducción parcial o total de este documento por cualquier medio o procedimiento, así como la distribución de ejemplares mediante alquiler o préstamo públicos.

El documento fue generado para el uso exclusivo de:

Vigilar que los productos de la pesca no presenten amenaza alguna para el consumidor humano, debido a concentraciones peligrosas de histamina, metales pesados y dioxinas.

ARTICULO 3. DEFINICIONES.

Para la correcta interpretación y aplicación de este Acuerdo se entenderá por:

- a.** Autoridad Competente (ANC): Dirección de Inocuidad del Viceministerio de Sanidad Agropecuaria y Regulaciones del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación.
- b.** LMR: Límite Máximo Residual.
- c.** MAGA; Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación
- d.** Lote: Grupo o conjunto de productos identificables obtenidos de un proceso determinado en circunstancias prácticamente idénticas, producidos en un lugar dado en un período de producción determinado.
- e.** ppm: Partes por millón.
- f.** LMP: Límite Máximo Permitido
- g.** PCB's: Policlorobifenilos

ARTICULO 4. SUBSTANCIAS A SER ANALIZADAS Y SUS LÍMITES MÁXIMOS DE RESIDUOS PERMISIBLES.

Las sustancias a ser analizadas en carne de atún y sus LMR permisibles: aparecerán en el cuadro siguiente:

ARTICULO 5. CARACTERÍSTICAS DE LAS MUESTRAS.

Las muestras objeto de este programa son lomos de atún de captura congelados procedentes de pesca extractiva. Las muestras serán tomadas de las cubas de almacenamiento de los buques congeladores de atún. Las características de las muestras constituirán en trozos del músculo dorsal de atunes congelados de acuerdo con la presentación del producto.

Muestreo para detección de Histamina:

- 1.** Por cada lote de atún se deben tomar nueve muestras para su análisis en el laboratorio, el valor medio del LMR debe ser inferior a cien (100) ppm. En dos (2) de las muestras podrán tener un valor superior a cien (10) ppm o inferior a doscientos (200) ppm. Ninguna muestra podrá tener un valor superior a doscientos (200) ppm.
- 2.** Las muestras para histamina en atunes se realizarán al menos cuatro (4) veces al año, siempre y cuando los resultados de los análisis se mantengan por debajo del LMR; en caso contrario la ANC, denegará la emisión de certificados de inocuidad.

Queda rigurosamente prohibida, sin la autorización escrita de las autoridades administrativas de INFILE, S.A., bajo sanciones establecidas en las leyes; la reproducción parcial o total de este documento por cualquier medio o procedimiento, así como la distribución de ejemplares mediante alquiler o préstamo públicos.

El documento fue generado para el uso exclusivo de:

Muestreo de Metales Pesados:

1. Las muestras de atún para análisis de laboratorio deben ser tomadas del músculo dorsal.
2. La muestra total de cada lote debe estar compuesta por diez (10) submuestras, para hacer un peso total de por lo menos un kilogramo por lote.

Muestreo de Dioxinas y PCB's:

1. Las muestras de atún para análisis de laboratorio deben ser tomadas músculo dorsal.
2. Se tomará una (1) muestra de lomo para el análisis de dioxinas.

ARTICULO 6. NÚMERO DE MUESTRAS ANUALES.

El número de muestras anuales de atún para el análisis será de una muestra por cada residuo por buque.

ARTICULO 7. FRECUENCIA DE MUESTREO.

La frecuencia de muestreo se realizará una vez por año, en el momento de visitar las embarcaciones al momento de realizar la inspección higiénico-sanitaria.

ARTICULO 8. PROCEDIMIENTO DE MUESTREO.

La muestra debe ser tomada al azar en las cubas de almacenamiento de producto de los barcos que pesquen y congelen atún proveniente de pesca extractiva. Una vez tomada la muestra, ésta debe colocarse en una bolsa plástica que ofrezca protección adecuada contra la contaminación y pérdida de analitos por absorción a la pared interna del recipiente de transporte. La bolsa debe ser cerrada herméticamente y ésta debe llevar un sello oficial de garantía de la Autoridad Competente, identificando a la muestra con un número secuencial único que debe ser utilizado por el laboratorio de análisis.

ARTICULO 9. ENVÍO DE MUESTRAS.

Es responsabilidad de la ANC la toma y envío de muestras al laboratorio. Las muestras deben identificarse con la información siguiente: Lugar, fecha y hora de la toma de muestras, nombre del establecimiento, nombre del barco, número de lote y nombre de la persona responsable de la toma de muestras, quien debe mantenerla custodia de las muestras hasta su entrega en el laboratorio.

Queda rigurosamente prohibida, sin la autorización escrita de las autoridades administrativas de INFILE, S.A., bajo sanciones establecidas en las leyes; la reproducción parcial o total de este documento por cualquier medio o procedimiento, así como la distribución de ejemplares mediante alquiler o préstamo públicos.

El documento fue generado para el uso exclusivo de:

Durante su envío las muestras deben ser colocadas dentro de un recipiente térmico, de ser necesario con suficiente hielo para mantener una temperatura cercana al punto de congelación.

ARTICULO 10. PERSONAL RESPONSABLE DE LA TOMA Y ENVÍO DE MUESTRAS.

Las muestras deben ser tomadas por personal de la Autoridad Competente, quien deberá recibir el apoyo logístico por parte de los buques congeladores de atún. Una vez tomadas las muestras, éstas deben ser debidamente preparadas, identificadas y enviadas al laboratorio por el mismo personal.

ARTICULO 11. LABORATORIO RESPONSABLE DE LOS ANÁLISIS.

Los laboratorios que realicen las pruebas deberán estar acreditados bajo la norma ISO 17025 y deberán cumplir con los requisitos establecidos en la legislación europea.

ARTICULO 12. ESTABLECIMIENTOS A SER MUESTREADOS.

Los establecimientos que serán muestreados son aquellos buques congeladores de atún que cuenten con licencia sanitaria de funcionamiento vigente, extendida por la Dirección de Inocuidad del Viceministerio de Sanidad Agropecuaria y Regulaciones del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, y que estén aprobados para poder exportar hacia la Unión Europea.

ARTICULO 13. INFORME ANUAL DE RESIDUOS.

La Autoridad Competente será la responsable de registrar, analizar y elaborar en enero de cada año el informe anual de resultados obtenidos a través de este programa de monitoreo.

ARTICULO 14. ACTUALIZACIÓN DEL PROGRAMA.

Este programa de monitoreo estará sujeto a una revisión anual, de acuerdo con los resultados y necesidades de éste por parte de la Autoridad Competente, y podrá ser actualizado cuando la Autoridad Competente lo considere necesario.

Queda rigurosamente prohibida, sin la autorización escrita de las autoridades administrativas de INFILE, S.A., bajo sanciones establecidas en las leyes; la reproducción parcial o total de este documento por cualquier medio o procedimiento, así como la distribución de ejemplares mediante alquiler o préstamo públicos.
El documento fue generado para el uso exclusivo de:

ARTICULO. 15. PAGO.

El pago de los análisis de laboratorio debe ser cubierto por el establecimiento responsable.

ARTICULO 16. INFORMES DE RESULTADOS.

La ANC debe recibir por parte del laboratorio los informes de resultados.

ARTICULO 17. MEDIDAS CORRECTIVAS.

Es responsabilidad de la ANC aplicar medidas correctivas cuando se excedan los límites máximos permisibles de metales pesados.

ARTICULO 18. MEDIDAS CORRECTIVAS APLICABLES.

Las medidas correctivas aplicables para el presente acuerdo son:

- a) Denegar el certificado de inocuidad de los alimentos.
- b) Ordenar la recuperación del producto que se hubiere distribuido y que pertenezca al lote afectado, a efecto de que se le dé un destino distinto al consumo humano.
- c) Ordenar la destrucción del producto implicado.
- d) Cuando corresponda, dar el aviso de alerta rápida.

ARTICULO 19. PLAZO.

El presente programa es de plazo indefinido.

ARTICULO 20.

El presente Acuerdo empezará a regir ocho días después de su publicación en el Diario de Centro América.

Queda rigurosamente prohibida, sin la autorización escrita de las autoridades administrativas de INFILE, S.A., bajo sanciones establecidas en las leyes; la reproducción parcial o total de este documento por cualquier medio o procedimiento, así como la distribución de ejemplares mediante alquiler o préstamo públicos.

El documento fue generado para el uso exclusivo de:

COMUNÍQUESE

**JOSÉ ÁNGEL LÓPEZ CAMPOSECO
MINISTRO DE AGRICULTURA,
GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN**

**VICTOR HUGO GUZMAN SILVA
VICEMINISTRO DE SANIDAD
AGROPECUARIA Y REGULACIONES**

Queda rigurosamente prohibida, sin la autorización escrita de las autoridades administrativas de INFILE, S.A., bajo sanciones establecidas en las leyes; la reproducción parcial o total de este documento por cualquier medio o procedimiento, así como la distribución de ejemplares mediante alquiler o préstamo públicos.
El documento fue generado para el uso exclusivo de:

6

Queda rigurosamente prohibida, sin la autorización escrita de las autoridades administrativas de INFILE, S.A., bajo sanciones establecidas en las leyes; la reproducción parcial o total de este documento por cualquier medio o procedimiento, así como la distribución de ejemplares mediante alquiler o préstamo públicos.
El documento fue generado para el uso exclusivo de:

6