



## MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN

Acuérdase CREAR EL PROGRAMA DE CONTROL Y MONITOREO DE CONTAMINANTES MICROBIOLÓGICOS, SUBSTANCIAS QUÍMICAS Y CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL AGUA A SER UTILIZADA EN ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS EN LA UNIDAD DE NORMAS Y REGULACIONES DEL MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN.

### ACUERDO MINISTERIAL No. 026-2009

Edificio Monja Blanca: Guatemala, 28 de enero de 2009

EL MINISTRO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN

**CONSIDERANDO:**

Que corresponde al Estado a través del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación ejercer la rectoría en cuanto al control higiénico sanitario de los establecimientos de transformación de productos Hidrobiológicos para lograr la inocuidad de los alimentos.

**CONSIDERANDO:**

Que es necesario controlar los contaminantes microbiológicos, sustancias químicas y características físicas del agua a ser utilizada en los establecimientos de productos hidrobiológicos, con el propósito de asegurar la inocuidad de los alimentos y garantizar la salud de los consumidores.

**FOR TANTO:**

En ejercicio de las funciones que le confiere el artículo 194, incisos a) y f) de la Constitución Política de la República de Guatemala; 22, 27 y 29 de la Ley del Organismo Ejecutivo, Decreto número 114-97 del Congreso de la República; 130 inciso b) del Código de Salud, Decreto número 90-97 del Congreso de la República; 1, 4 y 5 del Reglamento de Inocuidad de los Alimentos, Acuerdo Gubernativo 969-99; 6º y 25 del Reglamento Orgánico Interno del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, Acuerdo Gubernativo 278-98 y sus reformas.

**ACUERDA:**

**CREAR EL PROGRAMA DE CONTROL Y MONITOREO DE CONTAMINANTES MICROBIOLÓGICOS, SUBSTANCIAS QUÍMICAS Y CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL AGUA A SER UTILIZADA EN ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS EN LA UNIDAD DE NORMAS Y REGULACIONES DEL MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN.**

**Artículo 1. Objeto.** El presente Acuerdo tiene por objeto crear el Programa de Control y Monitoreo de Contaminantes Microbiológicos, Substancias Químicas y Características Físicas del agua a ser utilizada en establecimientos de productos hidrobiológicos en la Unidad de Normas y Regulaciones del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, con el objeto de asegurar la inocuidad de los alimentos.

**Artículo 2. Ámbito de Aplicación.** El presente Acuerdo es de observancia obligatoria para toda persona individual o jurídica dedicada a la manipulación cuando optique, de productos hidrobiológicos.

**Artículo 3. Contaminantes Microbiológicos.** En la tabla siguiente se presentan los contaminantes microbiológicos y los límites máximos permisibles en el agua a ser utilizada en establecimientos de productos hidrobiológicos para asegurar la inocuidad de los alimentos:

No.	CONTAMINANTE	LÍMITE MÁXIMO PERMISIBLE (número/100 ml)
1.	Escherichia coli	0
2.	Enterococos	0
3.	Coliformes fecales	0
4.	Coliformes totales	0

**Artículo 4. Frecuencia de los Análisis Microbiológicos.** Los establecimientos de productos hidrobiológicos deben realizar análisis de los contaminantes microbiológicos del agua, que aparecen en el artículo anterior, una vez por mes.

**Artículo 5. Substancias Químicas.** En la tabla siguiente se presentan las sustancias químicas y los límites máximos permisibles en el agua a ser utilizada en establecimientos de productos hidrobiológicos para asegurar la inocuidad de los alimentos:

No.	SUBSTANCIA	LÍMITE MÁXIMO PERMISIBLE
1.	Arsénico	10 µg/l
2.	Cianuro	50 µg/l
3.	Cadmio	5 µg/l
4.	Cobre	2 mg/l
5.	Mercurio	1 µg/l
6.	Plomo	10 µg/l
7.	DDT (suma de metabolitos)	0.1 µg/l
8.	Aldrín	0.03 µg/l
9.	Dieldrín	0.03 µg/l
10.	Heptaclor	0.03 µg/l
11.	Nitrato	50 mg/l
12.	Manganeso	50 µg/l
13.	Cloro libre residual*	0.5 - 1 mg/l**
14.	Carbonato de Calcio [CaCO <sub>3</sub> ] ***	100.000 mg/l-500.000 mg/l

\* Esta sustancia debe ser monitoreada diariamente

\*\* Rango permisible

\*\*\* Dureza total

**Artículo 6. Frecuencia de los Análisis Químicos.** Los establecimientos de productos hidrobiológicos deben realizar análisis de las sustancias químicas del agua que aparecen en el artículo anterior, una vez por año.

**Artículo 7. Características Físicas.** En la tabla siguiente se presentan las características físicas y los límites máximos permisibles en agua a ser utilizada en establecimientos de productos hidrobiológicos para asegurar la inocuidad de los alimentos:

No.	CARACTERÍSTICA	LÍMITE MÁXIMO PERMISIBLE
1.	Turbidez	≤ 1 NTU (unidades nefelométricas de turbidez)
2.	Ph	6.5 - 9.5 unidades pH *
3.	Conductividad	2,500 µS / cm a 20 °C

\* Rango permisible

**Artículo 8. Frecuencia de los Análisis Físicos.** Los establecimientos de productos hidrobiológicos deben realizar análisis de las características físicas del agua que aparecen en el artículo anterior, una vez por año.

**Artículo 9. Archivo de Registros.** Los establecimientos de productos hidrobiológicos están obligados a conservar en sus archivos los informes de resultados de los análisis de contaminantes microbiológicos, sustancias químicas y características físicas del agua, realizados por el laboratorio, por lo menos durante dos años. Estos registros deben estar disponibles a los inspectores oficiales cuando éstos así lo requieran.

**Artículo 10. Controles Oficiales.** La Unidad de Normas y Regulaciones del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación debe realizar controles oficiales a través del monitoreo de los contaminantes microbiológicos, sustancias químicas y características físicas del agua que aparecen en las tablas de los artículos 3, 5 y 7 de este Acuerdo en los establecimientos de productos hidrobiológicos.

Los controles oficiales de los contaminantes microbiológicos del agua deben realizarse dos veces al año; y los controles oficiales de las sustancias químicas y características físicas del agua, una vez al año.

**Artículo 11. Laboratorios Responsables de los Análisis.** El laboratorio que realice el análisis de los contaminantes indicados en el presente Acuerdo, debe tener las pruebas reconocidas por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, según Acuerdo Ministerial número 1128-2001, "Reglamento para el Reconocimiento de Pruebas de Análisis y Diagnóstico de Laboratorios" o acreditadas por la Oficina Guatemalteca de Acreditación OGA. A partir de diciembre de 2009, es obligatorio que las pruebas de laboratorio estén acreditadas.

**Artículo 12. Medidas Correctivas.** Los establecimientos de productos hidrobiológicos están obligados a implementar las medidas correctivas necesarias en forma inmediata cuando los resultados del Programa de Monitoreo o de los controles oficiales indiquen desvíos de los límites máximos presentados en este Acuerdo. Las medidas correctivas implementadas deben quedar documentadas a través de registros escritos, los cuales deben estar disponibles a los inspectores oficiales de la Unidad de Normas y Regulaciones del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación cuando éstos así lo requieran.

**Artículo 13. Vigencia.** El presente Acuerdo entrará en vigencia al siguiente día de su publicación en el Diario de Centro América.

COMUNIQUESE.

Lic. Julio César Recinos Salas  
Ministro de Agricultura,  
Ganadería y Alimentación

Lic. Carmen A. Sandoval de Corado  
Vice-Ministra de Ganadería, Recursos  
Hidrobiológicos y Alimentación

