

ARTICULO 3. El presente Acuerdo empieza a regir a partir del día siguiente de su publicación en el Diario de Centro América.

COMUNIQUESE

[Signature]
Francisco Jiménez
Ministro de Gobernación



[Signature]
Licenciado Angel Rodríguez Vello
Segundo Viceministro
Ministerio de Gobernación



(26450-2)-25-noviembre



MINISTERIO DE GOBERNACIÓN

Acuérdase aprobar la modificación de las Bases Constitutivas de la "IGLESIA EVANGÉLICA APOSENTO ALTO".

ACUERDO MINISTERIAL NÚMERO 2754-2008

Guatemala, 03 de noviembre de 2008

EL MINISTRO DE GOBERNACIÓN

CONSIDERANDO:

Que por medio de Acuerdo Ministerial número cuatrocientos sesenta y dos guión noventa y uno (462-91) de fecha dieciséis de julio de mil novecientos noventa y uno, se reconoció la Personalidad Jurídica y se aprobaron las Bases Constitutivas de la "IGLESIA EVANGÉLICA APOSENTO ALTO".

CONSIDERANDO:

Que con fecha quince de enero del año dos mil ocho, el señor Domingo Top F... en su calidad de Presidente de la Junta Directiva y Representante Legal, solicitó a este Ministerio la Modificación de las bases constitutivas, y en virtud de haberse cumplido con los requisitos de ley, es procedente emitir la disposición legal que en derecho corresponde.

POR TANTO:

En ejercicio de las funciones que le confieren los artículos 194 literales a) y f) de la Constitución Política de la República de Guatemala; 27 literal m) y 36 literal b), del Decreto número 114-97 del Congreso de la República de Guatemala, Ley del Organismo Ejecutivo y con fundamento en el artículo 15 numeral 1º del Decreto Ley número 106 del Código Civil.

ACUERDA:

ARTICULO 1. Aprobar la modificación de las Bases Constitutivas de la "IGLESIA EVANGÉLICA APOSENTO ALTO", contenidas en Escritura Pública número doscientos cincuenta y cinco (255) de fecha treinta de diciembre de dos mil siete, ampliada mediante Escrituras Públicas números sesenta y seis (66) de fecha cuatro de abril y ciento veintidós (122) de fecha cuatro de julio ambas del año dos mil ocho; todas autorizadas en la ciudad de Guatemala, por el Notario Arsenio Locón Rivera.

ARTICULO 2. Para el funcionamiento de cualquier proyecto o programa de los no contemplados dentro de sus fines y cualquier otra modificación a sus bases constitutivas la "IGLESIA EVANGÉLICA APOSENTO ALTO", deberá contar con la autorización previa de la entidad Gubernativa correspondiente.

ARTICULO 3. La modificación de mérito deberá anotarse en el Registro de Personas Jurídicas del Ministerio de Gobernación, con base en lo establecido en el artículo 102 del Decreto número 90-2005 del Congreso de la República de Guatemala.

ARTICULO 4. El presente Acuerdo empieza a regir a partir del día siguiente de su publicación en el Diario de Centro América.

COMUNIQUESE

[Signature]
Francisco Jiménez
Ministro de Gobernación



[Signature]
Licenciado Angel Rodríguez Vello
Segundo Viceministro
Ministerio de Gobernación



(26520-2)-25-noviembre

FE DE ERRATA

En el Tomo CCLXXXIV de fecha 27 de junio 2008, número 64 página 2 por un error involuntario del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación se publicó el Acuerdo Ministerial No. 171-2008, donde Acuerda aprobar el "Manual de Procedimientos para la Inspección de Inocuidad de Alimentos a Barcos Pesqueros y Barcos Congeladores" el cual no se publicó en su oportunidad. Por lo que el día de hoy se hace la aclaración y publicación correspondiente.



MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN

Acuérdase aprobar el "Manual de Procedimientos para la Inspección de Inocuidad de Alimentos a Barcos Pesqueros y Barcos Congeladores".

ACUERDO MINISTERIAL No. 171-2008

Edificio Monja Blanca: Guatemala, 09 de abril de 2008

EL MINISTRO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN

CONSIDERANDO:

Que de conformidad con la ley, corresponde al Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación como una de las instituciones especializadas del Estado, velar por la inocuidad de los alimentos de origen hidrobiológico no procesados.

CONSIDERANDO:

Que corresponde a la Unidad de Normas y Regulaciones del Ministerio de Agricultura, Ganadería y alimentación, como autoridad competente, formular, notificar y divulgar normas y procedimientos de inocuidad de alimentos de origen hidrobiológico no procesados, así como la verificación del cumplimiento de normas para el funcionamiento de empresas de transporte, importación, exportación, comercialización, manejo y distribución de alimentos de origen hidrobiológico no procesados.

POR TANTO:

En ejercicio de las atribuciones que le confiere el artículo 194 Incisos a) y f) de la Constitución Política de la República y con base en lo que establecen los artículos: 22, 27 y 29 inciso m) de la Ley del Organismo Ejecutivo, Decreto 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 para la Inocuidad de los Alimentos, Acuerdo Gubernativo 969-99; 6º y 25 del Reglamento Orgánico Interno del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, Acuerdo Gubernativo número 278-98, y sus reformas,

ACUERDA:

Artículo 1. Aprobar el "Manual de Procedimientos para la Inspección de Inocuidad de Alimentos a Barcos Pesqueros y Barcos Congeladores", elaborado por la Unidad de Normas y Regulaciones del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación.

Artículo 2. El presente Acuerdo Ministerial entra en vigencia al día siguiente de su publicación en el Diario de Centro América.

COMUNIQUESE

[Signature]

Raúl Robles
MINISTRO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN



[Signature]
Licenciada Carmen A. Sandoval de Cornejo
Ministra de Ganadería, Recursos Zoológicos y Alimentación

MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN
 UNIDAD DE NORMAS Y REGULACIONES
 ÁREA DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS NO PROCESADOS
 7ª. Avenida 12-90 zona 13, Guatemala, Ciudad



**"MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA
 LA INSPECCIÓN DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS
 A BARCOS PESQUEROS Y BARCOS CONGELADORES"**

GUATEMALA, 20 DE NOVIEMBRE DE 2007

AIA-00-D-006

CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN
2. OBJETIVOS
3. FRECUENCIA DE INSPECCIONES
4. PERSONAL RESPONSABLE DE LAS INSPECCIONES
5. BARCOS PESQUEROS Y BARCOS CONGELADORES SUJETOS DE INSPECCIÓN
6. OBLIGACIONES
 - 6.1. De los Barcos
 - 6.2. De la UNR/MAGA
7. PROCEDIMIENTO DE INSPECCIÓN
 - 7.1. Formulario de Inspección
 - 7.2. Información General
 - 7.3. Estructura y Equipamiento de Barcos Pesqueros y Barcos Congeladores
 - 7.4. Estructura y Equipamiento de Barcos Pesqueros que Conservan Productos Frescos Durante más de 24 Horas
 - 7.5. Estructura y Equipamiento de Barcos Congeladores
 - 7.6. Prácticas de Higiene
 - 7.7. Salud y Capacitación de los Trabajadores
 - 7.8. Medidas Correctivas y Plazos de Cumplimiento
 - 7.9. Nombre y Firma del Responsable del Barco quien Proporcionó la Información y del Inspector Oficial
8. ARCHIVO DE LOS FORMULARIOS COMPLETADOS DE LAS INSPECCIONES REALIZADAS
9. CRONOGRAMA DE INSPECCIONES
10. REVISIÓN DE LAS INSPECCIONES REALIZADAS Y SUPERVISIÓN *IN SITU* DE LAS INSPECCIONES QUE SE REALIZAN
11. ACTUALIZACIÓN DEL MANUAL DE PROCEDIMIENTOS
12. ANEXO
 - 12.1. Formulario de Inspección de Inocuidad de Alimentos a Barcos Pesqueros y Barcos Congeladores

1. INTRODUCCIÓN

El Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación -MAGA- es el responsable de la implementación de los controles oficiales higiénico-sanitarios de los productos hidrobiológicos en sus fases de producción, transformación y transporte con el propósito de asegurar la inocuidad de estos alimentos para el consumidor humano.

En tal sentido, este Ministerio ha considerado necesario estandarizar el procedimiento para llevar a cabo las inspecciones oficiales de inocuidad de alimentos en barcos pesqueros y barcos congeladores.

Los peligros y riesgos de inocuidad de alimentos son inherentes a la especie y al proceso, en todas las fases de la cadena de producción de alimentos, no obstante existen otros riesgos de contaminar física, química y/o biológicamente los alimentos producidos, si no se establecen las medidas preventivas y los sistemas de control y vigilancia adecuados.

En la industria de pesca extractiva, en su fase de captura, los riesgos potenciales de contaminación de los productos están asociados principalmente a: formación de histamina en algunas especies de pescado, producida por abuso de temperatura; contaminantes ambientales, tales como metales pesados y pesticidas; y en menor grado peligros asociados a la presencia de parásitos en la carne de los productos y a la formación de biotoxinas y al crecimiento de microorganismos patógenos.

2. OBJETIVOS

Los objetivos del presente Manual son los siguientes:

- 2.1. Establecer procedimientos claros, concisos y prácticos para realizar las inspecciones de inocuidad de alimentos de barcos pesqueros y barcos congeladores de forma eficiente y estandarizada.
- 2.2. Verificar, a través de inspecciones oficiales, el cumplimiento de la normativa nacional referente a las disposiciones higiénico-sanitarias de los productos de la pesca en barcos pesqueros y barcos congeladores.

3. FRECUENCIA DE INSPECCIONES

El número anual de inspecciones de inocuidad a barcos pesqueros y barcos congeladores será, como mínimo, de tres inspecciones por año, las cuales se realizarán durante los meses de Abril, Julio y Noviembre.

El número mínimo anual de inspecciones de inocuidad a barcos pesqueros y barcos congeladores podrá ser incrementado cuando las circunstancias lo ameriten, especialmente cuando en un barco se presenten incumplimientos de inocuidad de alimentos en forma reiterativa o cuando los plazos de cumplimiento de las medidas correctivas de dichos incumplimientos no hayan sido respetados también en forma reiterativa.

4. PERSONAL RESPONSABLE DE LAS INSPECCIONES

El personal responsable de llevar a cabo las inspecciones oficiales de inocuidad de alimentos a barcos pesqueros y barcos congeladores son los inspectores de la UNR/MAGA debidamente capacitados para desempeñar esta tarea. El inspector, en el momento que realiza la visita de inspección a los barcos pesqueros y barcos congeladores, y utilizando el elemento sorpresa, debe identificarse a través de un carné o una nota oficial de la UNR/MAGA que lo acredite como tal.

Luego de haberse identificado y acreditado como inspector oficial de la UNR/MAGA, éste informará al capitán del barco sobre la inspección que realizará, para que se le asigne una persona del barco que lo acompañará durante la inspección, y para que le brinde apoyo, los documentos y la información necesaria que le sea solicitada por el inspi para llevar a cabo eficientemente la inspección.

5. BARCOS PESQUEROS Y BARCOS CONGELADORES SUJETOS DE INSPECCIÓN

Las inspecciones oficiales a barcos pesqueros y barcos congeladores se realizarán en todos aquellos barcos autorizados por el MAGA con bandera guatemalteca. Los barcos que desembarcan sus productos en puerto guatemalteco serán inspeccionados por los inspectores oficiales nacionales. Los barcos que desembarquen sus productos en puertos extranjeros deberán ser inspeccionados por inspectores oficiales de un país al cual la Autoridad Competente haya delegado para realizar tales inspecciones o podrá ser inspeccionado por un inspector oficial nacional cuando esa sea la determinación de la Autoridad Competente.

6. OBLIGACIONES

Las obligaciones, tanto de los barcos pesqueros y barcos congeladores como de la UNR/MAGA, se detallan a continuación:

6.1. De los Barcos

Los barcos pesqueros y barcos congeladores tienen la responsabilidad y obligación de producir productos pesqueros inocuos para la salud del consumidor humano a través de la utilización de prácticas de manejo apropiadas. Además, los barcos están obligados a llevar y conservar registros específicos requeridos en el "Formulario de Inspección de Inocuidad a Barcos Pesqueros y Barcos Congeladores", los cuales son verificados por el inspector en el momento de la inspección, con el objetivo de asegurar la trazabilidad de los productos.

El capitán y el personal de los barcos están obligados a brindar todo el apoyo necesario al inspector oficial cuando éste realice la inspección. Apoyo consistente en proporcionar toda la información que se solicite asociada a la inspección, facilitar el acceso a los lugares del barco que se requiera inspeccionar, facilitar para su revisión documentos y registros relacionados con la inspección y firmar el formulario de la inspección realizada.

Los barcos también son responsables de conservar, en sus archivos, copias de los formularios que fueron completados durante las visitas de inspección de los dos últimos años, con el propósito de que el inspector pueda verificar el historial de desempeño de los barcos en materia de inocuidad; asimismo, para tener acceso a formularios de inspección de las últimas inspecciones y verificar los niveles y plazos de cumplimiento de las medidas correctivas dictadas por el inspector, cuando éste caso.

Asimismo, los barcos quedan obligados a implementar las medidas correctivas impuestas respetando los plazos de cumplimiento que quedan registrados por el inspector en el formulario de la inspección realizada.

El Capitán y el personal del barco están obligados a recibir al inspector aplicando principios de cortesía, cooperación y ética durante el desarrollo de la inspección.

6.2. De la UNR/MAGA

La UNR/MAGA está obligada a verificar que las prácticas de manejo aplicadas en los productos pesqueros a bordo de los barcos conduzcan a la producción de productos inocuos para el consumo humano.

Asimismo, la UNR/MAGA está obligada a llevar a cabo las inspecciones de inocuidad de alimentos a barcos apeándose a lo establecido en este Manual de Procedimientos.

La UNR/MAGA, a través del inspector, está obligada a realizar la inspección de inocuidad incluyendo todos los aspectos contemplados en el Formulario de Inspección, para lo cual debe verificar y registrar por escrito toda la información que aparece en cada una de las casillas del mencionado formulario. La UNR/MAGA también está obligada a conservar en sus archivos los formularios de las inspecciones realizadas por lo menos durante los dos últimos años.

La UNR/MAGA está obligada a disponer de inspectores con formación y experiencia afín al campo de inocuidad de alimentos. Asimismo, está obligada a brindarle permanentemente al inspector una completa y especializada capacitación teórica y práctica en materia de inspección de inocuidad de alimentos, a fin de que pueda desempeñar eficientemente las tareas asignadas.

La UNR/MAGA, a través del inspector oficial, está obligada a conducir la inspección aplicando los más altos estándares de cortesía, ética y profesionalismo.

7. PROCEDIMIENTO DE INSPECCIÓN

El procedimiento específico para llevar a cabo la inspección de inocuidad de alimentos a barcos pesqueros y barcos congeladores se detalla a continuación:

7.1. Formulario de Inspección

El inspector oficial, al realizar la inspección de inocuidad de alimentos a barcos pesqueros y barcos congeladores, deberá utilizar únicamente el "Formulario de Inspección de Inocuidad de Alimentos a Barcos Pesqueros y Barcos Congeladores", AIA-00-R-XXX, el cual aparece en el Anexo.

En dicho formulario se consigna la información más relevante sobre las prácticas de manejo de los productos hidrobiológicos relativa a la inocuidad de alimentos. Este formulario debe llevar una numeración correlativa oficial y debe constar de un original para la UNR y una copia para el barco.

La información que debe recabarse durante la inspección en este formulario se detalla en los numerales del 7.2. al 7.9. de este Manual de Procedimientos.

El Formulario de Inspección refleja que la inspección oficial está basada principalmente en la verificación de las prácticas de producción utilizadas por el barco relacionada con la inocuidad de alimentos y de los registros más relevantes de estas prácticas.

7.2. Información General

En la casilla de "INFORMACIÓN GENERAL", del formulario de inspección, el inspector debe completar la información básica del barco a inspeccionar relativa a: fecha de inspección, nombre del barco, número de la matrícula, país de abanderamiento, nombre de la empresa, número de la Licencia Sanitaria de Funcionamiento, pesquería objetivo, tipo de producto (entero, eviscerado, descabezado o fileteado) y tipo de conservación (congelado, salmuera, refrigerado o vivo).

7.3. Estructura y Equipamiento de Barcos Pesqueros y Barcos Congeladores

En la casilla de "ESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO DE BARCOS PESQUEROS Y BARCOS CONGELADORES", del formulario de inspección, el inspector debe verificar el tipo de material de construcción de la cubierta y de la bodega del barco, y marcar, según sea el caso, si éstas son de fibra de vidrio, hierro u otro material. El inspector debe verificar visualmente la condición en que se encuentra la superficie del área de la cubierta donde se descargan los productos y se seleccionan, así como, la condición en que se encuentran las paredes, techo y suelo de la bodega (en términos de corrosión).

Asimismo, el inspector debe verificar en forma visual los siguientes aspectos: si tiene revestimiento la superficie de la cubierta y de la bodega; el tipo de revestimiento de la superficie de la cubierta y de la bodega; si el material del equipo y utensilios utilizados para el manejo de los productos pesqueros son resistentes a la corrosión y fáciles de limpiar; si el diseño del barco evita la contaminación de los productos por aguas residuales (como combustibles y lubricantes); la fuente de agua que entra en contacto con los productos; si dispone de un lugar seguro y cerrado para almacenar productos químicos de limpieza, desinfectantes, insecticidas, rodenticidas u otra substancia potencialmente tóxica; y si dispone de lavamanos con jabón y toallas de papel.

Asimismo, el inspector debe verificar en los registros de control de plagas la última fecha en que ésta fue efectuada y verificar en forma visual si existen trampas o cebaderos con rodenticida para el caso de roedores. Igualmente, el inspector deberá anotar en el formulario si observa presencia de cucarachas.

7.4. Estructura y Equipamiento de Barcos Pesqueros que Conservan Productos Frescos Durante Más de 24 Horas

En la casilla de "ESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO PARA BARCOS PESQUEROS Y BARCOS CONGELADORES QUE CONSERVAN PRODUCTOS FRESCOS DURANTE MÁS DE 24 HORAS", el inspector oficial debe verificar visualmente en los barcos pesqueros que conservan productos frescos durante más de 24 horas los siguiente aspectos: si la bodega está equipada con el equipo apropiado para conservar los productos pesqueros a una temperatura entre 1 y 3 °C; si están las bodegas separadas de la sala de máquinas por divisiones selladas e impermeables para evitar la contaminación de los productos; si guardan las bodegas condiciones higiénicas; si se evita en las bodegas el contacto del agua de fusión del hielo con los productos y si tienen las bodegas termómetros para el control de temperatura.

El inspector deberá medir y registrar la temperatura interna del producto almacenado en la bodega en el formulario de inspección.

7.5. Estructura y Equipamiento de Barcos Congeladores

En la casilla de "ESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO DE BARCOS CONGELADORES", el inspector oficial debe verificar visualmente los siguientes aspectos: si la bodega del barco dispone del equipo de congelación apropiado para reducir la temperatura rápidamente a -18 °C; si dispone del equipo de congelación de salmuera para reducir la temperatura a -9 °C; si dispone la bodega de un dispositivo de registro de temperatura y que éste esté situado en un lugar de fácil visibilidad; y si están las bodegas separadas de la sala de máquinas por divisiones selladas e impermeables para evitar la contaminación de los productos.

El inspector deberá medir y registrar la temperatura interna del producto almacenado en la bodega en el formulario de inspección.

7.6. Prácticas de Higiene

En la casilla de "PRÁCTICAS DE HIGIENE", el inspector oficial debe verificar visualmente los siguientes aspectos: si la bodega y los recipientes para los productos están limpios y en buen estado de mantenimiento; si la bodega y los recipientes están libres de contaminación por combustibles, lubricantes o agua de drenaje; si los productos pesqueros están protegidos de la contaminación y del abuso de temperatura; si existen magulladuras en los productos en cantidades considerables y si los productos se evisceran a bordo, si este proceso se realiza higiénicamente, para lo cual el inspector debe observar si existen en los productos presencia de sangre o residuos de vísceras o suciedad.

Asimismo, el inspector debe verificar que la temperatura de los productos congelados estén a una temperatura de -18 °C, para lo cual debe medir la temperatura corporal del producto. En caso de productos frescos, el inspector debe verificar que éstos estén a una temperatura no mayor de 3 °C, para lo cual debe medir la temperatura corporal del producto.

El inspector debe preguntar a la persona del barco que le proporciona la información, qué tipo de agua se utiliza para lavar los productos y el tiempo promedio que transcurre entre la descarga del producto en la cubierta del barco, la salmuera y su almacenaje en la bodega del barco.

El inspector debe verificar visualmente si para mantener la cadena de frío en los productos se utiliza hielo. Asimismo, debe preguntar al capitán del barco la fuente de agua que se utiliza para la elaboración del hielo.

El inspector debe verificar visualmente si los recipientes y canastos para el traslado del producto están limpios, y debe inspeccionar los desinfectantes que se utilizan.

7.7. Salud y Capacitación de los Trabajadores

En la casilla de "SALUD Y CAPACITACIÓN DE LOS TRABAJADORES", el inspector debe verificar las tarjetas de salud de los trabajadores del barco extendidos por el Ministerio de Salud y Asistencia Social y las fechas de emisión. Asimismo, debe verificar si existe algún procedimiento para el control de la condición de salud de los marineros antes de iniciar cada viaje de pesca, y si existe éste, describir resumidamente en la casilla correspondiente del formulario. También el inspector debe verificar la capacitación de personal de los barcos sobre principios de inocuidad de alimentos, a través de los respectivos certificados de capacitación.

7.8. Medidas Correctivas y Plazos de Cumplimiento

En la casilla de "MEDIDAS CORRECTIVAS Y PLAZOS DE CUMPLIMIENTO", el inspector debe verificar cuidadosamente si el barco ha cumplido con las medidas correctivas establecidas en la inspección anterior, en caso se haya identificado algún tipo de incumplimiento de inocuidad de alimentos en las operaciones de manejo de los productos pesqueros. En caso que se haya incumplido con alguna medida correctiva de la última inspección, el inspector debe indagar y anotar la razón de dicho incumplimiento.

Asimismo, el inspector debe verificar las fechas en las que se han implementado dichas medidas correctivas y si se han respetado los plazos de cumplimiento establecidos en el formulario de la inspección anterior.

7.9. Nombre y Firma del Responsable del Barco quien Proporcionó la Información y del Inspector Oficial

Para completar la casilla de "NOMBRE Y FIRMA DEL RESPONSABLE DEL BARCO QUIEN PROPORCIONÓ LA INFORMACIÓN Y DEL INSPECTOR OFICIAL", del formulario de inspección, el inspector debe solicitarle a la persona del barco que lo atendió y le brindó la información oficial requerida para llevar a cabo la inspección, que anote su nombre y firme el formulario de inspección en las casillas correspondientes. Al final de la inspección, el inspector debe también anotar su nombre y firmar el formulario de inspección.

8. ARCHIVO DE LOS FORMULARIOS COMPLETADOS DE LAS INSPECCIONES REALIZADAS

El formulario original de la inspección realizada con toda la información anotada constituye un documento oficial de propiedad de la UNR/MAGA, el cual debe ser presentado oficialmente al Área de Inocuidad de Alimentos No Procesados de esta Unidad con una nota del inspector que realizó la inspección. Este original del formulario de inspección debe ser conservado en el archivo de la UNR/MAGA por un periodo de al

menos dos años, como evidencia y registro de la inspección efectuada, el cual podrá servir para realizar futuras auditorías internas o inspecciones externas al sistema de control oficial de la inocuidad de alimentos.

La copia o el duplicado del formulario de inspección realizada debe ser entregado al encargado del barco el día de la inspección. Es importante que se conserven las copias de los formularios de las inspecciones realizadas, especialmente para poder revisar e implementar las medidas correctivas dejadas por el inspector, cuando éste sea el caso, y poderles dar cumplimiento en los plazos establecidos; también para disponer de los registros de las inspecciones oficiales realizadas por la UNR/MAGA y para que estén disponibles a los inspectores en el momento de realizar otras inspecciones. Los barcos deben conservar en sus archivos las copias de los formularios de las inspecciones realizadas por lo menos de los dos últimos años.

9. CRONOGRAMA DE INSPECCIONES

La UNR/MAGA debe elaborar en enero de cada año un cronograma de inspecciones oficiales a los barcos pesqueros y barcos congeladores que se encuentren en operación durante las fechas de inspección, respetando las frecuencias de inspección descritas en el numeral 3 de este Manual de Procedimientos.

10. REVISIÓN DE LAS INSPECCIONES REALIZADAS Y SUPERVISIÓN IN SITU DE LAS INSPECCIONES QUE SE REALIZAN

Cada formulario de inspección realizada debe ser revisado por el jefe de los inspectores de la UNR/MAGA para evaluar y verificar el grado de desempeño del inspector que realizó la inspección. Además, el 10 % de las inspecciones efectuadas deben ser supervisadas durante su realización por el jefe de los inspectores de la UNR/MAGA con el propósito de mantener la calidad y la estandarización de las mismas.

11. ACTUALIZACIÓN DEL MANUAL DE PROCEDIMIENTOS

El presente Manual de Procedimientos debe actualizarse de acuerdo a las necesidades de cambios que puedan sufrir las inspecciones de inocuidad de alimentos debido a los avances en la tecnología, en la ciencia o en la metodología de inspección.

La actualización del presente Manual Procedimientos debe ser elaborada o autorizada por la UNR/MAGA.

12. ANEXO

12.1. Formulario de Inspección de Inocuidad de Alimentos a Barcos Pesqueros y Barcos Congeladores

MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN
UNIDAD DE NORMAS Y REGULACIONES
ÁREA DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS NO PROCESADOS
7a. avenida 12-90 zona 13, Guatemala, Ciudad
Teléfonos 2413 - 7000, 2413-7454

No. Correlativo
ATA-00-R-037

FORMULARIO DE INSPECCIÓN DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS A BARCOS PESQUEROS Y BARCOS CONGELADORES

1. INFORMACIÓN GENERAL	
1.1. Fecha de inspección	1.3. Nombre del barco
1.2. No. de matrícula	1.4. País de abanderamiento
1.5. Nombre de la empresa	
1.6. No. de Licencia Sanitaria de Funcionamiento	
1.7. Pregunta objetivo	
1.8. Tipo de manejo del producto: Entero <input type="checkbox"/> Eviscerado <input type="checkbox"/> Destazado <input type="checkbox"/> Fileteado <input type="checkbox"/>	
1.9. Tipo de conservación: Congelado <input type="checkbox"/> Salmuera <input type="checkbox"/> Refrigerado <input type="checkbox"/> Vivo <input type="checkbox"/>	
2. ESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO DE BARCOS PESQUEROS Y BARCOS CONGELADORES	
2.1. Material de construcción de la cubierta: Fibra de vidrio <input type="checkbox"/> Hierro <input type="checkbox"/> Otro <input type="checkbox"/>	
2.2. Material de construcción de la bodega: Fibra de vidrio <input type="checkbox"/> Acero inoxidable <input type="checkbox"/> Acero Naval <input type="checkbox"/> Otro <input type="checkbox"/>	
2.3. Es el material de la cubierta resistente a la corrosión: Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	
2.4. Es el material de la bodega resistente a la corrosión: Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	
2.5. Condición de la superficie de la cubierta: Alimento Corrida <input type="checkbox"/> Medicamento Corrida <input type="checkbox"/> Levemente Corrida <input type="checkbox"/>	
2.6. Condición de la superficie de la bodega: Alimento Corrida <input type="checkbox"/> Medicamento Corrida <input type="checkbox"/> Levemente Corrida <input type="checkbox"/>	
2.7. La superficie de la cubierta es lisa y fácil de limpiar: Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	
2.8. Las superficies de la bodega son lisas y fáciles de limpiar: Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	
2.9. Tiene revestimiento la superficie de la cubierta: Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	
2.10. Tienen revestimiento el piso y las paredes de la bodega: Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	
2.11. Tipo de revestimiento de la superficie de la cubierta	
2.12. Tipo de revestimiento de las superficies de la bodega	
2.13. Es el material del equipo y utensilios resistente a la corrosión y fácil de limpiar: Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	
2.14. El diseño del barco evita la contaminación de los productos por aguas residuales, humo, diesel, aceite, o grasa: Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	
2.15. Fuente de agua que entra en contacto con los productos: Agua potable <input type="checkbox"/> Agua de mar limpia <input type="checkbox"/> Otra <input type="checkbox"/>	
2.16. Se dispone de un lugar seguro y cerrado para almacenar productos químicos de limpieza, desinfectantes, insecticidas, rodenticidas u otra sustancias potencialmente tóxicas: Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	

No. Correlativo ATA-00-R-037	
2.17. Se dispone de lavamanos con jabón y toallas de papel:	Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
2.18. Se dispone de registros de control de placas:	Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
2.19. Se utilizan trapajos o cebaderos para roedores:	Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
2.20. Existe presencia de cucarachas:	Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
2.21. Observaciones:	
3. ESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO DE BARCOS PESQUEROS QUE CONSERVAN PRODUCTOS FRESCOS DURANTE MÁS DE 24 HORAS	
3.1. Dispone la bodega de equipo para conservar los productos a temperaturas entre 1 y 3 °C:	Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
3.2. Están las bodegas separadas de la sala de máquinas por divisiones selladas e impermeables para evitar la contaminación de los productos:	Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
3.3. Se encuentra la bodega limpia:	Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
3.4. Se evita en las bodegas el contacto del agua de fusión del hielo con los productos:	Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
3.5. Tiene la bodega un termómetro para el control de temperatura:	Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
3.6. Mide y registra la temperatura del producto: _____ °C	
3.7. Observaciones:	
4. ESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO DE BARCOS CONGELADORES	
4.1. Dispone la bodega de equipo de congelación con la suficiente potencia para reducir rápidamente la temperatura del producto a -18 °C:	Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
4.2. Dispone la salmuera del equipo para alcanzar una temperatura del producto de -9°C:	Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
4.3. Dispone la bodega de un dispositivo de registro de temperatura situado en un lugar de fácil visibilidad:	Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
4.4. Mide y registra la temperatura del producto almacenado en la bodega: _____ °C	
4.5. Está la bodega separada de la sala de máquinas por divisiones impermeables para evitar la contaminación de los productos:	Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
4.6. Observaciones:	
5. PRÁCTICAS DE HIGIENE	
5.1. Está la bodega y los recipientes para los productos limpios y en buen estado de mantenimiento:	Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
5.2. Está la bodega y los recipientes libres de contaminación por combustibles, lubricantes o aguas del drenaje:	Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
5.3. Están los productos protegidos de la contaminación y del abuso de temperatura:	Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
5.4. Están los productos congelados a una temperatura de -18°C:	Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
5.5. Están los productos frescos a una temperatura no mayor de 3°C:	Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
5.6. Existen evidencias de maquinaduras en los productos:	Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
5.7. Si se evisceran productos abordo, se realizó este proceso higiénicamente (es decir, no hay presencia en el producto de sangre y residuos de vísceras):	Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
5.8. Qué tipo de agua utiliza para lavar los productos: Agua potable <input type="checkbox"/> Agua de mar limpia <input type="checkbox"/>	
5.9. Tiempo promedio entre la descarga del producto en la cubierta, la salmuera y su almacenaje en la bodega del barco: _____ Minutos	
5.10. Utiliza hielo en el producto: Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	
5.11. Fuente de agua para la elaboración del hielo: Agua potable <input type="checkbox"/> Agua filtrada <input type="checkbox"/>	
5.12. Se realiza lavado y desinfección de recipientes, canastos para el traslado del producto y utensilios: Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	
5.13. Observaciones:	
6. SALUD Y CAPACITACIÓN DE LOS TRABAJADORES	
6.1. Disponen los trabajadores del certificado de salud:	Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
6.2. Existe algún procedimiento de control de la salud del trabajador por viaje: Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> En qué consiste: _____	
6.3. Están capacitados los trabajadores sobre principios de inocuidad de alimentos: Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	
6.4. Observaciones:	
7. MEDIDAS CORRECTIVAS Y PLAZOS DE CUMPLIMIENTO	
7.1. Se implementaron las medidas correctivas indicadas en la inspección anterior: Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	

No. Correlativa
AM-05-R-037

En caso de incumplimiento, indique la razón:

7.3. Se respetaron los plazos de cumplimiento de la inspección anterior.		SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	
7.4. Medidas correctivas derivadas de esta inspección	7.5. Plazos de cumplimiento		
<p>8. NOMBRE Y FIRMA DEL RESPONSABLE DEL BARCO QUIEN PROPORCIONÓ LA INFORMACIÓN DEL INSPECTOR OFICIAL</p>			
8.1. Nombre del responsable del barco quien proporcionó la información	8.2. Firma		
8.3. Nombre del inspector	8.4. Firma del inspector		

Original: UMR / MAGA
Doble Barco

(E-855-2008)-25-noviembre

4 de 4

PUBLICACIONES VARIAS



Ministerio Público
Guatemala, C. A.

MINISTERIO PÚBLICO

Acuérdase aprobar la AMPLIACIÓN PRESUPUESTARIA NÚMERO DOS (2) en el Presupuesto de Ingresos del Ministerio Público, correspondiente al período del año dos mil ocho (2008).

**ACUERDO NÚMERO
CIENTO SEIS-DOS MIL OCHO (106-2008)**

Guatemala, siete de noviembre del 2008

**EL FISCAL GENERAL DE LA REPÚBLICA y
JEFE DEL MINISTERIO PÚBLICO**

CONSIDERANDO

Que la Ley Orgánica del Ministerio Público, lo faculta para impartir instrucciones convenientes al servicio y al ejercicio de las funciones; pudiendo, en consecuencia, determinar la política de índole financiera que considere adecuada para cumplir con los objetivos y alcanzar las metas asignadas a la institución.

CONSIDERANDO

Que es necesario Ampliar el Presupuesto de Ingresos y Egresos de la institución en un monto de Q.13,500,000.00, recursos provenientes de las siguientes fuentes de financiamiento: Intereses bancarios Q.3,000,000.00, Otros ingresos no tributarios Q.500,000.00, integrados por ingresos percibidos y estimados a percibirse y Q.10,000,000.00 del préstamo del Banco Internacional de Reconstrucción y Fomento -BIRF-, denominado "Tercer Préstamo para Políticas de Desarrollo de Base Amplia" según Decreto No. 19-2008 del Congreso de la República de Guatemala de fecha uno de abril del año 2008 y Acuerdo Gubernativo de Presupuesto número 021-2008 fecha 4 de septiembre del presente año.

POR TANTO

base en lo considerado y en lo que para el efecto preceptúan los artículos 237 y de la Constitución Política de la República; 1, 3, 10, 11 incisos 1, 2 y 7; 54 y 66 de la Ley Orgánica del Ministerio Público, Decreto No. 40-94 del Congreso de la República.

ACUERDA

ARTÍCULO PRIMERO: Aprobar la AMPLIACIÓN PRESUPUESTARIA NÚMERO DOS (2) en el Presupuesto de Ingresos del Ministerio Público, correspondiente al período del año dos mil ocho (2008), por el monto de TRECE MILLONES QUINIENTOS MIL QUETZALES EXACTOS (Q.13,500,000.00), y cuyo origen son las siguientes fuentes de financiamiento:

TOTAL AMPLIACIÓN	Q. 13,500,000.00
Otros Ingresos no Tributarios	Q. 500,000.00
Rentas de la Propiedad	Q. 3,000,000.00
Préstamo No. 7482-GU Banco Internacional de Reconstrucción y Fomento BIRF	Q. 10,000,000.00

ARTÍCULO SEGUNDO: Aprobar la AMPLIACIÓN PRESUPUESTARIA NÚMERO DOS (2) en el Presupuesto de Egresos del Ministerio Público, correspondiente al período del año dos mil ocho (2008), por el monto de TRECE MILLONES QUINIENTOS MIL QUETZALES EXACTOS (Q.13,500,000.00), destinado a incrementar los siguientes grupos de gasto:

Total Ampliación	Q. 13,500,000.00
4. Transferencias Corrientes	Q. 33,750.00
9. Asignaciones Globales	Q. 13,466,250.00

ARTÍCULO TERCERO: Con la presente ampliación el Presupuesto de Ingresos y Egresos del Ministerio Público para el período del año dos mil ocho (2008) asciende a la cantidad de SETECIENTOS CINCUENTA Y TRES MILLONES DOSCIENTOS VEINTE MIL CINCUENTA Y UN QUETZALES CON 47/100 (Q.753,220,051.47).

ARTÍCULO CUARTO: Se instruye a la Secretaría de Finanzas para que efectúe las acciones y operaciones concernientes a la ampliación presupuestaria aprobada mediante esta disposición.

ARTÍCULO QUINTO: El presente acuerdo cobra vigencia en forma inmediata y deberá ser publicado en el Diario Oficial.

Licenciado José Amílcar Velásquez Zárate
Fiscal General de la República y
Jefe del Ministerio Público

Licda. Gloria Patricia Portes Escobar
Secretaría General
Ministerio Público

Licda. Gloria Patricia Gijón de...
Secretaría de Finanzas
Ministerio Público

(26625-2)-25-noviembre

**MUNICIPALIDAD DE SAN
JUAN CHAMELCO, DEPARTAMENTO
DE ALTA VERAPAZ**

**ACTA NÚMERO CUARENTA Y CINCO GUIÓN
DOS MIL OCHO PUNTO SEGUNDO**

LA INFASCITA SECRETARÍA MUNICIPAL DE SAN JUAN CHAMELCO, DEL DEPARTAMENTO DE ALTA VERAPAZ, CERTIFICA TENER A LA VISTA EL LIBRO TREINTA Y CINCO DE ACTAS DEL CONCEJO MUNICIPAL EN DONDE CONSTA EL PUNTO SEGUNDO DEL ACTA NÚMERO CUARENTA Y CINCO GUIÓN DOS MIL OCHO, QUE COPIADO LITERALMENTE EN SU PUNTO CONDUCTIVO DICE:
SEGUNDO: REGLAMENTO PARA LA ADMINISTRACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE LOS SERVICIOS DE AGUA POTABLE Y ALCANTARILLADO. El Consejo Municipal, considerando que los recursos de la Municipalidad deben regularse adecuadamente con el único propósito que estos se encaminen a la autosostenibilidad y la mejora continua para que sean competitivos y de calidad. Considerando que es competencia de la Municipalidad regular los servicios para garantizar la buena marcha de la administración municipal como parte de su autonomía municipal. Considerando que es competencia de la Municipalidad la administración del abastecimiento del servicio de agua potable a la población y el alcantarillado. Considerando que le compete a la Corporación Municipal la deliberación y decisión del gobierno y administración del patrimonio e intereses propios del municipio, por tanto le compete la regulación y atención de los servicios públicos. Por tanto el Honorable Consejo Municipal en ejercicio de las atribuciones que le confiere los artículos 253 y 254 de la Constitución Política de la República, artículos 3, 9, 34, 35, 53 y 68 del Código Municipal, por unanimidad de sus miembros:

**ACUERDAN, Aprobar el siguiente:
REGLAMENTO PARA LA ADMINISTRACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE LOS SERVICIOS DE AGUA POTABLE Y ALCANTARILLADO
(TÍTULO I)
DISPOSICIONES GENERALES
CAPÍTULO ÚNICO
DISPOSICIONES GENERALES**

Artículo 1. Objeto. El presente Reglamento tiene por objeto regular la prestación de los servicios municipales de agua potable y alcantarillado.
Artículo 2. Propiedad de las instalaciones. La Municipalidad de San Juan Chamelco, departamento de Alta Verapaz, es propietaria de las instalaciones públicas de los sistemas municipales de agua potable y alcantarillado, así como de las ampliaciones y mejoras que se hagan en el futuro; por lo tanto, su costo total de inversión figurará en el inventario patrimonial de la Municipalidad.
Artículo 3. Administración. Los servicios de agua potable y alcantarillado, se administrarán aplicando el presente Reglamento; las autoridades, funcionarios o funcionarios, empleados y empleados municipales, así como los usuarios, deben observarlo y cumplirlo correctamente. El Alcalde o Alcaldesa Municipal, a través de la Oficina de Servicios Públicos Municipales -OSPM-, es el responsable de velar porque el Reglamento se aplique correctamente y sin preferencias de ninguna naturaleza.
Artículo 4. Personal del servicio. El Alcalde o Alcaldesa Municipal, con las formalidades que establece la ley y las regulaciones internas, nombrará al personal idóneo y capaz que tendrá bajo su responsabilidad la adecuada administración, operación y mantenimiento de los servicios de agua potable y alcantarillado.
Artículo 5. Definiéndose. Para una mejor comprensión de las regulaciones contenidas en este Reglamento, se establecen las siguientes definiciones:

- 1. Conexión domiciliar externa:**
 - a) Para el servicio de agua potable: Comprende la tubería de 1/2 pulgada que parte de la red de distribución y llega al medidor frente al inmueble del usuario o usuario del servicio; la caja protectora del medidor de agua, el medidor, las llaves de control y los accesorios.
 - b) Para el servicio de alcantarillado: Comprende la tubería que parte de la red colectora de alcantarillado y llega hasta la caja de registro exterior del inmueble; la caja de registro forma parte de esta conexión.
- 2. Conexión intradomiciliar:**
 - a) Para el servicio de agua potable: Comprende la tubería y accesorios que, partiendo del medidor, se interna en el inmueble, así como las instalaciones que se efectúan dentro del mismo.
 - b) Para el servicio de alcantarillado: Es la tubería que parte de la caja de registro hacia el interior del inmueble.
- 3. Tasa administrativa del servicio de agua:** es el pago que corresponde a la suscripción de cada servicio de media pozo, equivalentes a 30 metros cúbicos de agua al mes y se denomina "Derecho de suscripción".
- 4. Tasa por conexión del servicio de agua potable:** Es el pago que debe realizar la persona natural o jurídica que adquiere el servicio; por el valor e instalación de las llaves de control, así como la tubería y accesorios para la conexión domiciliar externa.

3

3

3