



MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y ALIMENTACION

Acuérdase establecer las siguientes NORMAS DE CONTROL OFICIAL HIGIÉNICO-SANITARIAS DE LOS PRODUCTOS Y ALIMENTOS HIDROBIOLÓGICOS EN SUS PROCESOS DE PRODUCCIÓN, TRANSFORMACIÓN Y TRANSPORTE.

ACUERDO MINISTERIAL No. 665-2007

Edificio Monja Blanca: Guatemala, 11 de octubre de 2007

EL MINISTRO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACION

CONSIDERANDO:

Que corresponde al Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación controlar y verificar que la producción y transformación de productos y alimentos hidrobiológicos sean inocuos al consumidor humano.

CONSIDERANDO:

Que para asegurar la inocuidad de los alimentos hidrobiológicos existen normas de higiene de los alimentos no procesados de origen hidrobiológico que deben cumplir las empresas alimentarias, siendo necesario establecer las disposiciones relativas a los controles oficiales de higiene para comprobar su cumplimiento por parte de dichas empresas.

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 número 114-97 del Congreso de la República; 130 inciso b) del Código de Salud, Decreto número 90-97 del Congreso de la República; y, 6o. incisos c), n) y ñ), del Reglamento Orgánico Interno del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, Acuerdo Gubernativo número 278-98 y sus reformas,

ACUERDA:

Establecer las siguientes:

NORMAS DE CONTROL OFICIAL HIGIÉNICO-SANITARIAS DE LOS PRODUCTOS Y ALIMENTOS HIDROBIOLÓGICOS EN SUS PROCESOS DE PRODUCCIÓN, TRANSFORMACIÓN Y TRANSPORTE

CAPÍTULO I

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1. Objeto. El presente acuerdo tiene por objeto establecer las normas de control oficial higiénico-sanitarias que aplicará la Autoridad Competente a fin de asegurar la inocuidad de los productos y alimentos hidrobiológicos en sus procesos de producción, transformación y transporte.

Artículo 2. Ámbito de aplicación. El presente Acuerdo lo aplicará la Autoridad Competente en toda auditoría, control oficial, inspección o verificación que realice a las empresas alimentarias que producen, transforman, almacenan, acopian y transportan productos y alimentos hidrobiológicos transformados, sin perjuicio de la responsabilidad jurídica que tienen los operadores de este tipo de empresa alimentaria en relación a su obligación de garantizar la producción de alimentos inocuos.

Artículo 3. Definiciones. Para la correcta interpretación del presente Acuerdo, se establecen las definiciones siguientes:

- a) **Auditoría.** Examen sistemático e independiente que permitirá determinar si las actividades y sus resultados corresponden con los planes previstos, si éstos se aplican eficazmente y si son adecuados para alcanzar los objetivos establecidos.
- b) **Autoridad Competente.** Área de Inocuidad de los Alimentos No Procesados de la Unidad de Normas y Regulaciones del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación.
- c) **Control Oficial.** Toda forma de comprobación que realice la Autoridad Competente para verificar el cumplimiento de la legislación alimentaria de origen hidrobiológico nacional.
- d) **Inspección.** Examen de establecimientos, de animales, de alimentos, de su transformación, de empresas alimentarias, de los sistemas de gestión y producción en ellos aplicados, incluidos documentos, ensayos de productos, de alimentos y prácticas de alimentación, así como el origen y destino de las entradas y salidas de los productos, a fin de verificar el cumplimiento de los requisitos legales en todos los casos.
- e) **Verificación.** Comprobación mediante examen y presentación de pruebas objetivas, del cumplimiento de los requisitos establecidos por la normativa vigente.

CAPÍTULO II

CONTROLES OFICIALES PARA LA AUTORIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE TRANSFORMACIÓN, BARCOS Y FINCAS

Artículo 4. Control para la Autorización de Establecimientos, Barcos y Fincas. Cuando así se solicite, la Autoridad Competente, a través del otorgamiento de una Licencia Sanitaria de Funcionamiento, autorizará la apertura y funcionamiento de establecimientos, barcos, fincas y transporte, siempre y cuando el operador de la empresa alimentaria en la respectiva inspección que lleve a cabo la Autoridad Competente

demuestre que cumple según su actividad con los requisitos establecidos en el Reglamento Sanitario para el Funcionamiento de Establecimientos de Transformación de Productos Hidrobiológicos; en el Acuerdo Ministerial que Establece las Disposiciones Higiénico-Sanitarias de los Productos de la Pesca en Barcos Pesqueros y en Barcos Congeladores y en el Acuerdo Ministerial que Establece las Normas de Higiene de los Productos y Alimentos Hidrobiológicos en sus Procesos de Producción, Transformación y Transporte.

Artículo 5. Autorización Condicional. La Autoridad Competente concederá Autorización Condicional al establecimiento de transformación, barco, finca y transporte, cuando en la inspección *in situ* se ponga de manifiesto que cumple todos los requisitos de infraestructura y equipamiento, según corresponda. La Autorización Condicional se otorgará a través de una Licencia Sanitaria de Funcionamiento Provisional.

Artículo 6. Autorización Definitiva. Tres meses después de otorgada una Licencia Sanitaria de Funcionamiento Provisional, la Autoridad Competente realizará una nueva inspección *in situ*, con el objeto de comprobar que el establecimiento de transformación, barco, finca o transporte cumple los demás requisitos establecidos en los acuerdos indicados en el artículo 4. Si no se ha cumplido con todos los requisitos pero se han producido claros progresos, la Autoridad Competente podrá ampliar la vigencia de la Licencia Sanitaria de Funcionamiento Provisional, la cual no puede exceder de seis meses, para que el establecimiento de transformación, barco, finca o transporte dé estricto cumplimiento a todos los requisitos.

La Autorización Definitiva se otorgará a través de una Licencia Sanitaria de Funcionamiento. Si en la segunda inspección se constata que no se cumplieron todos los requisitos y que no se han producido progresos, la Autorización Condicional concedida a través de una Licencia Sanitaria de Funcionamiento Provisional debe ser revocada sin más trámite.

Artículo 7. Número de Autorización. La Autoridad Competente asignará a cada Licencia Sanitaria de Funcionamiento Provisional y Licencia Sanitaria de Funcionamiento, un número de identificación.

CAPÍTULO III

CONTROLES OFICIALES DE PRODUCTOS Y ALIMENTOS HIDROBIOLÓGICOS

Artículo 8. Controles Oficiales en Empresas Alimentarias. La Autoridad Competente verificará, a través de controles oficiales, el cumplimiento del Acuerdo Ministerial que establece las Normas de Higiene de los Productos y Alimentos Hidrobiológicos en sus Procesos de Producción, Transformación y Transporte y de las demás disposiciones aplicables por parte de los operadores de empresas alimentarias.

Artículo 9. Inspecciones Oficiales. Los controles oficiales que la Autoridad Competente realizará incluirán inspecciones periódicas a los establecimientos de transformación, barcos, desembarques, fincas y transporte, con el objeto de comprobar el cumplimiento de todos los requisitos establecidos para su funcionamiento, la manipulación correcta de los productos y alimentos hidrobiológicos, el cumplimiento de las normas de higiene, temperatura, limpieza y demás requisitos aplicables.

Artículo 10. Auditorías de Buenas Prácticas de Higiene. La Autoridad Competente realizará auditorías de Buenas Prácticas de Higiene en los establecimientos de transformación, barcos, desembarques, fincas y transporte con el objeto de comprobar que los operadores de empresas alimentarias aplican, de forma permanente y adecuada, procedimientos relativos a:

- a) Comprobación de información sobre la cadena alimentaria.
- b) Diseño, mantenimiento y equipamiento.
- c) Higiene antes, durante y después de las operaciones.
- d) Higiene del personal.
- e) Capacitación en procedimientos de higiene y operación.
- f) Control de plagas.
- g) Calidad de agua y de hielo.
- h) Control de la temperatura.

Artículo 11. Auditorías del Sistema HACCP. La Autoridad Competente debe realizar auditorías del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control -HACCP-, para comprobar que el operador del establecimiento de transformación aplica dichos procedimientos, en forma permanente y adecuada.

La Autoridad Competente comprobará a través de la auditoría del sistema HACCP, que los procedimientos utilizados garantizan que los productos y alimentos hidrobiológicos:

- a) Cumplen los criterios microbiológicos del Acuerdo Ministerial que establece los Criterios Microbiológicos Aplicables a los Alimentos Microbiológicos Transformados y Procesados en Establecimientos.
- b) Cumplen las normas nacionales sobre residuos, contaminantes y sustancias prohibidas.
- c) No presentan peligros físicos tales como cuerpos extraños.

Artículo 12. Detalle de las Auditorías. La Autoridad Competente, al realizar una auditoría deberá:

- a) Determinar si el personal en sus actividades en el establecimiento de transformación, cumple en todas las fases del proceso de transformación, los requisitos estipulados en el Acuerdo Ministerial que establece las Normas de Higiene de los Productos y Alimentos Hidrobiológicos en sus Procesos de Producción, Transformación y Transporte.
- b) Comprobar los registros del operador de empresa alimentaria.

- c) Tomar muestras para la realización de análisis de laboratorio, cuando sea necesario.
- d) Elaborar informes en donde se deje constancia de los elementos que se han tenido en cuenta y de las conclusiones de la auditoría.

Artículo 13. Frecuencia de las Auditorías. La naturaleza y la frecuencia de las auditorías dependerá, en cada establecimiento de transformación, del peligro y del riesgo que se evalúe. La Autoridad Competente evaluará con regularidad:

- a) Los riesgos de los peligros identificados para la salud del consumidor.
- b) El tipo y el volumen del producto hidrobiológico transformado.
- c) Los antecedentes de cumplimiento del establecimiento de transformación de la legislación nacional alimentaria.

Artículo 14. Exámenes Organolépticos. La Autoridad Competente realizará exámenes organolépticos aleatorios en todas las fases de producción y transformación. Una de las finalidades de dichas pruebas es verificar si se cumplen los criterios de frescura establecidos en la legislación nacional. La verificación de que los productos y alimentos hidrobiológicos superan como mínimo los criterios bases de frescura establecidos en la legislación nacional, deberá realizarse en todas las etapas de producción y transformación.

Artículo 15. Indicadores de Frescura. En caso de que el examen organoléptico suscite dudas sobre la frescura de los productos y alimentos hidrobiológicos, la Autoridad Competente tomará muestras que se someterán a pruebas de laboratorio para determinar los niveles de nitrógeno básico volátil total (TVB-N) y de nitrógeno de trimetilamina (TMA-N).

Artículo 16. Análisis de Histamina. La Autoridad Competente debe efectuar pruebas aleatorias en carne de atunes y dorado para la detección de histamina a fin de comprobar el cumplimiento de los niveles permitidos establecidos en el Acuerdo Ministerial que aprueba el Marco Conceptual del Programa Nacional de Monitoreo para la Detección de Histamina en Carne de Atunes y Dorado en Establecimientos de Transformación Destinados al Mercado de la Unión Europea y en el Acuerdo Ministerial que establece los Criterios Microbiológicos Aplicables a los Alimentos Hidrobiológicos Transformados y Procesados en Establecimientos.

Artículo 17. Análisis de Residuos y Contaminantes. La Autoridad Competente establecerá un programa de monitoreo para la detección de sustancias y residuos nocivos a la salud humana en productos y alimentos hidrobiológicos con el objetivo de asegurar su inocuidad.

Artículo 18. Pruebas Microbiológicas. La Autoridad Competente, en caso necesario, tomará muestras de alimentos en establecimientos de transformación para realizar pruebas microbiológicas y verificar el cumplimiento del Acuerdo Ministerial que establece los Criterios Microbiológicos Aplicables a los Alimentos Hidrobiológicos Transformados y Procesados en Establecimientos.

CAPÍTULO IV

CONTROLES OFICIALES DE PRODUCTOS Y ALIMENTOS HIDROBIOLÓGICOS IMPORTADOS QUE SE INTENTEN EXPORTAR A LA UNIÓN EUROPEA

Artículo 19. Autorización de Exportaciones a la UE Provenientes de un País Tercero. En caso que se importen productos o alimentos hidrobiológicos con intención de exportarlos a la Unión Europea, la Autoridad Competente únicamente podrá autorizar su exportación si provienen de un establecimiento o un barco aprobado por uno de los países de la lista elaborada y actualizada por la Comisión Europea. Para ello la Autoridad Competente debe verificar el establecimiento, el barco y el país de procedencia de dichas importaciones.

CAPÍTULO V

MEDIDAS DERIVADAS DE LOS CONTROLES OFICIALES E INCUMPLIMIENTO

Artículo 20. Declaración de Alimentos No Aptos. La Autoridad Competente declarará que los productos y alimentos no son aptos para el consumo humano si:

- a) Los exámenes organolépticos, químicos, físicos o microbiológicos han mostrado que no cumplen con los requisitos y normas establecidas en la legislación nacional.
- b) Contienen en sus partes comestibles agentes, sustancias o residuos en cantidades superiores a los límites establecidos en la legislación nacional.
- c) La Autoridad Competente considera que pueden constituir un riesgo para la salud del consumidor o que, por otra razón, no son aptos para el consumo humano.

Artículo 21. Imposición de Medidas por Incumplimiento. Cuando la Autoridad Competente constate el incumplimiento de los siguientes Acuerdos: el que establece las Normas de Higiene de los Productos y Alimentos Hidrobiológicos en sus Procesos de Producción, Transformación y Transporte; el Reglamento Sanitario para el Funcionamiento de Establecimientos de Transformación de Productos Hidrobiológicos; el que establece las Disposiciones Higiénico-Sanitarias de los Productos de la Pesca en Barcos Pesqueros y en Barcos Congeladores; y, el que establece los Criterios Microbiológicos Aplicables a los Alimentos Hidrobiológicos Transformados y Procesados en Establecimientos, tomará medidas para garantizar que el operador de empresa alimentaria corrija la situación, las cuales podrán ser:

- a) Imposición de procedimientos de higiene o cualquier otra acción correctiva considerada necesaria para garantizar la seguridad de los productos y alimentos hidrobiológicos.
- b) Restricción o prohibición de la producción, transformación o exportación de productos y alimentos hidrobiológicos.
- c) Supervisión o de ser necesario ordenará el decomiso, retirada o destrucción de productos y alimentos hidrobiológicos.
- d) Suspensión o Cancelación de la Licencia Sanitaria de Funcionamiento.
- e) Cualquier otra medida que la Autoridad Competente considere conveniente.

Al decidir la Autoridad Competente qué medida impondrá, deberá tener en cuenta el carácter del incumplimiento y los antecedentes del operador de empresa alimentaria con respecto a dicho incumplimiento.

Artículo 22. Notificación de las Medidas. Las medidas declaradas por la Autoridad Competente serán establecidas a través de una resolución administrativa y notificadas al operador de empresa alimentaria.

CAPÍTULO VI

DISPOSICIÓN FINAL

Artículo 23. Vigencia. El presente Acuerdo entrará en vigencia al siguiente día de su publicación en el Diario de Centro América.

COMUNÍQUESE,

Lic. Bernardo López Figueroa
Ministro de Agricultura,
Ganadería y Alimentación



Lic. Gustavo A. Mendizábal Gálvez
VICEMINISTRO DE GANADERIA
Recursos Hidrobiológicos y Alimentación

(E-858-2007)-24-octubre

ACUERDA:

Las siguientes reformas al Acuerdo Ministerial No. 327-2007 "DISPOSICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA EN BARCOS PESQUEROS Y EN BARCOS CONGELADORES".

Artículo 1. Se reforma el artículo 14, el cual queda así:

"ARTÍCULO 14. BODEGAS DE ENFRIAMIENTO Y DE CONGELACIÓN. Los barcos pesqueros y barcos congeladores deben estar equipados con bodegas, tanques o contenedores para el almacenamiento de los productos de la pesca en condiciones que permitan la refrigeración (4°C) o la congelación (-18°C):"

Artículo 2. Se reforma el artículo 21, el cual queda así:

"ARTÍCULO 21. CONGELACIÓN. Cuando los productos de la pesca se congelen a bordo de los barcos pesqueros o de los barcos congeladores, esta operación deberá realizarse en forma rápida y alcanzar temperaturas de -18°C permitiéndose eventualmente una oscilación máxima de 3°C hacia arriba. Además, la bodega deberá tener un lector de temperatura en un lugar de fácil visibilidad para registrar ésta. Cuando utilice congelamiento por salmuera, ésta no deberá constituir un foco de contaminación para el producto pesquero".

Artículo 3. VIGENCIA. El presente Acuerdo entrará en vigencia a los ocho días de su publicación en el Diario de Centro América.

COMUNÍQUESE


Lic. Bernardo López Figueroa
Ministro de Agricultura,
Ganadería y Alimentación




MINISTERIO DE AGRICULTURA,
GANADERIA Y ALIMENTACION
REP. DE GUATEMALA

Lic. Gustavo A. Mendizábal Gálvez
VICEMINISTRO DE GANADERIA
Recursos Hidrobiológicos y Alimentación

(E-857-2007)-24-octubre