



## MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y ALIMENTACION

**ACUÉRDASE ESTABLECER EL PROGRAMA NACIONAL DE MONITOREO PARA LA DETECCIÓN DE HISTAMINA EN CARNE DE ATUNES Y DORADO EN ESTABLECIMIENTOS DE TRANSFORMACIÓN DE ESTOS PRODUCTOS, CON DESTINO AL MERCADO DE LA UNIÓN EUROPEA.**

### ACUERDO MINISTERIAL No. 74-2007

Edificio Monja Blanca: Guatemala, 15 de febrero de 2007.

**EL VICEMINISTRO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN,  
ENCARGADO DE LOS ASUNTOS DE PETÉN,  
ENCARGADO DEL DESPACHO MINISTERIAL**

#### CONSIDERANDO:

Que corresponde al Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, velar por la inocuidad de los alimentos de origen hidrobiológico no procesados.

#### CONSIDERANDO:

Que ha sido ampliamente demostrado que ciertas concentraciones de histamina contenidas en carne de pescados de las familias SCOMBRIDAE y CORYPHAENIDAE pueden provocar envenenamiento por histamina.

#### CONSIDERANDO:

Que deben establecerse los mecanismos de control para verificar que las concentraciones de histamina en carne de pescado no excedan los Límites Máximos Permisibles -LMP-.

#### POR TANTO:

En el ejercicio de las funciones que establecen los artículos 194 de la Constitución Política de la República de Guatemala; 22 y 27 literal m) de la Ley del Organismo Ejecutivo, Decreto 114 -97 del Congreso de la República; 6o. literal c) y 9o. del Reglamento Orgánico Interno del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, Acuerdo Gubernativo 278-98 y sus reformas; 130 del Código de Salud, Decreto 90-97 del Congreso de la República de Guatemala; 1 de La ley de Sanidad Vegetal y Animal, Decreto 36-98 del Congreso de la República de Guatemala,

#### ACUERDA:

**ESTABLECER EL PROGRAMA NACIONAL DE MONITOREO PARA LA DETECCIÓN DE HISTAMINA EN CARNE DE ATUNES Y DORADO EN ESTABLECIMIENTOS DE TRANSFORMACIÓN DE ESTOS PRODUCTOS, CON DESTINO AL MERCADO DE LA UNIÓN EUROPEA.**

**ARTÍCULO 1. OBJETO:** Se establece el "PROGRAMA NACIONAL DE MONITOREO PARA LA DETECCIÓN DE HISTAMINA EN CARNE DE ATUNES Y DORADO EN ESTABLECIMIENTOS DE TRANSFORMACIÓN DE ESTOS PRODUCTOS CON DESTINO AL MERCADO DE LA UNIÓN EUROPEA", el cual podrá denominarse "El Programa", cuyo objeto es vigilar que los niveles de histamina en atunes y dorado no excedan los límites máximos permisibles establecidos y así evitar riesgos para la salud del consumidor humano.

**ARTÍCULO 2. ÁMBITO DE APLICACIÓN.** El presente Acuerdo es de observancia obligatoria para todas aquellas personas individuales o jurídicas que posean un establecimiento de transformación de atunes y dorado.

**ARTÍCULO 3. RESPONSABLES:** La Unidad de Normas y Regulaciones del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación será la responsable de implementar este Programa. La persona individual o jurídica que posea un establecimiento de transformación de atunes y dorado será la responsable de mantener controlados los niveles de histamina en atunes y dorado por debajo de los límites máximos permisibles.

**ARTÍCULO 4. MARCO CONCEPTUAL DEL PROGRAMA.** El marco conceptual del "PROGRAMA NACIONAL DE MONITOREO PARA LA DETECCIÓN DE HISTAMINA EN CARNE DE ATUNES Y DORADO EN ESTABLECIMIENTOS DE TRANSFORMACIÓN DE ESTOS PRODUCTOS, CON DESTINO AL MERCADO DE LA UNIÓN EUROPEA", elaborado por la Unidad de Normas y Regulaciones, contiene especificaciones sobre los siguientes aspectos:

- a) Justificación;
- b) Objetivos;
- c) Sustancia a ser analizada;
- d) Características de las muestras;
- e) Número de muestras
- f) Frecuencia de muestreo;
- g) Personal responsable de la toma y envío de las muestras;
- h) Laboratorios responsables de los análisis;
- i) Límite máximo permisible;
- j) Registro de resultados; y
- k) Actualizaciones del Programa.

Este Programa estará sujeto a una revisión y actualización por parte de la Unidad de Normas y Regulaciones en forma anual, de acuerdo a los resultados y necesidades del mismo.

**ARTÍCULO 5. SUSTANCIAS:** La sustancia a ser analizada dentro de este Programa será la Histamina en carne de atunes y dorado.

**ARTÍCULO 6. CARACTERÍSTICAS DE LAS MUESTRAS:** Las muestras objeto de este Programa serán tomadas de atunes y dorados, ya sean refrigerados o congelados. Estas muestras serán tomadas dentro del establecimiento de transformación.

**ARTÍCULO 7. PERSONAL RESPONSABLE:** El responsable de la toma y envío de las muestras al laboratorio de este Programa, será el personal de la Unidad de Normas y Regulaciones del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación.

**ARTÍCULO 8. ANÁLISIS DE RESULTADOS.** La Unidad de Normas y Regulaciones analizará los resultados obtenidos de las muestras analizadas por el Laboratorio y cuando el resultado indique que la concentración de histamina en carne de atunes y dorados, excede el límite máximo permisible, la Unidad de Normas y Regulaciones ordenará la destrucción del producto.

**ARTÍCULO 9. REGISTRO DE RESULTADOS.** La Unidad de Normas y Regulaciones será la responsable de recibir los informes de los resultados originales del laboratorio, a cargo del análisis, así como de ordenar a los establecimientos de transformación de atunes y dorado cualquier acción correctiva cuando sea necesario. Además, el establecimiento de transformación deberá conservar copias de los informes de resultados de los análisis de histamina del Laboratorio por dos (2) años.


**ARTÍCULO 10. SANCIONES:** El incumplimiento a lo dispuesto en este Acuerdo Ministerial, será sancionado conforme a lo establecido en el Código de Salud, Decreto 90-97 del Congreso de la República de Guatemala.

**ARTÍCULO 11. VIGENCIA:** El presente Acuerdo entrará en vigencia al siguiente día de su publicación en el Diario de Centro América.

COMUNÍQUESE.




ING. ERASMO ALONSO SANCHEZ RUIZ  
VICEMINISTRO DE AGRICULTURA, GANADERIA  
Y ALIMENTACION DE PETEN  
ENCARGADO  
DESPACHO MINISTERIAL



Lic. Gustavo Mendizábal Gálvez  
Viceministro de Ganadería,  
Recursos Hidrobiológicos y Alimentación

(E-321-2007)-30-abril