

MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN

Acuérdase ESTABLECER DISPOSICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA EN BARCOS PESQUEROS Y EN BARCOS CONGELADORES

ACUERDO MINISTERIAL No. 03-2011

Edificio Monja Blanca: Guatemala, 10 de enero de 2011

EL MINISTRO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN

CONSIDERANDO:

Que corresponde al Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación de conformidad con la Ley, como una de las Instituciones especializadas del Estado, velar por la inocuidad de los alimentos no procesados para el consumo humano en todas sus fases de producción.

CONSIDERANDO:

Que los productos de la pesca, por ser altamente perecederos, deben ser manejados bajo los más altos estándares higiénico-sanitarios, para que no constituyan fuentes causales de enfermedades en el humano al ser consumidos.

CONSIDERANDO:

Que es necesario actualizar las medidas sanitarias para el manejo de productos de la pesca a bordo de barcos pesqueros y de barcos congeladores para la producción de alimentos inocuos destinados al consumo humano.

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; 7 del Reglamento Orgánico Interno del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, Acuerdo Gubernativo 338-2010; 130 del Código de Salud, Decreto 90-97 del Congreso de la República de Guatemala; y la ley de Sanidad Vegetal y Animal, Decreto número 36-98 del Congreso de la República de Guatemala.

ACUERDA:

ESTABLECER LAS DISPOSICIONES HIGIÉNICO SANITARIA DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA EN BARCOS PESQUEROS Y EN BARCOS CONGELADORES.

ARTICULO 1. OBJETO. El objeto del presente Acuerdo es establecer las medidas higiénico sanitarias para la obtención de la Licencia Sanitaria de Funcionamiento de barcos pesqueros y congeladores.

ARTICULO 2. ÁMBITO DE APLICACIÓN. El presente Acuerdo es de observancia obligatoria para los barcos pesqueros o barcos congeladores que cuente con licencia de pesca y bandera nacional.

ARTICULO 3. AUTORIDAD NACIONAL COMPETENTE. La Autoridad Nacional Competente, responsable de aplicar las disposiciones que contempla el presente Acuerdo Ministerial, es el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, a través del Área de Inocuidad de los Alimentos no Procesados de la Unida de Normas y Regulaciones, durante el tiempo de transición establecido en el Acuerdo Gubernativo número 338-2010, del Reglamento Orgánico Interno del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, Concluido este periodo será la Dirección de Inocuidad del Viceministerio de Sanidad Agropecuaria y Regulaciones la competente.

ARTICULO 4. LICENCIA SANITARIA DE FUNCIONAMIENTO. Los barcos pesqueros o congeladores, deben obtener su licencia de funcionamiento.

La licencia tendrá cuatro (4) años de vigencia, renovable por periodos iguales, previo cumplimiento de los requisitos establecidos en el presente Acuerdo.

ARTICULO 5. REQUISITOS PARA OBTENER LA LICENCIA SANITARIA DE FUNCIONAMIENTO. Para obtener la Licencia Sanitaria de Funcionamiento de barcos pesqueros y barcos congeladores, el interesado debe cumplir los requisitos siguientes:

Persona individual:

- a. Presentar formulario AIA-00-R-014 de solicitud de Licencia Sanitaria de Funcionamiento, con firma y sello del propietario de la empresa.
- b. Fotocopia legalizada de la Cédula de Vecindad o Documento Único de Identificación (DPI).
- c. Fotocopia legalizada de la Patente de comercio.
- d. Original del Registro Tributario Unificado –RTU– o fotocopia legalizada.
- e. Fotocopia del Contrato de Concesión de Pesca.
- f. Copia del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y de los Procedimientos Operacionales Estándares de Sanitización (POES).
- g. Dictamen técnico favorable sobre la evaluación documental, inspección del barco y registros.

Persona Jurídica:

- a. Presentar formulario AIA-00-R-014 de solicitud de Licencia Sanitaria de Funcionamiento, con firma y sello del representante legal de la entidad de que se trate.

- b. Adjuntar fotocopia del primer testimonio de la escritura pública de constitución, debidamente inscrita.
- c. Fotocopia legalizadas del nombramiento de representante legal, debidamente inscrito, si es persona jurídica.
- d. Original del Registro Tributario Unificado –RTU– o fotocopia legalizada.
- e. Fotocopia del Contrato de Concesión de Pesca
- f. Dictamen técnico favorable sobre la evaluación documental, inspección del barco y registro.

En ambos casos, el titular de la Licencia Sanitaria de Funcionamiento, es responsable de notificar a la Autoridad Nacional Competente, cualquier cambio que surja en la información proporcionada para obtener dicha licencia, el aviso debe efectuarse en un plazo máximo de treinta días.

ARTICULO 6. OBLIGACIONES DE LOS BARCOS PESQUEROS Y BARCOS CONGELADORES. El titular de la Licencia Sanitaria de Funcionamiento de barcos pesqueros y barcos congeladores es responsable de:

- a. Extracción de productos de la pesca y prácticas de manejo apropiadas para garantizar la inocuidad de los mismos en esa etapa de la cadena productiva.
- b. Llevar y conservar registros específicos de conformidad con los manuales de buenas prácticas de manufactura y procedimientos operacionales estándares de sanitización.

ARTICULO 7. INSPECCIÓN HIGIÉNICO-SANITARIA. Es responsabilidad de la Autoridad Nacional Competente, la Inspección higiénico-sanitaria de los productos de la pesca en barcos pesqueros y barcos congeladores que cuentan con Licencia Sanitaria de Funcionamiento vigente; para tal efecto, deberá programar al menos dos (2) inspecciones al año, excepto cuando se trate de barcos pesqueros y barcos congeladores de atún, que descargan exclusivamente en puertos ubicados en el extranjero, estos serán inspeccionados y auditados únicamente cuando soliciten la Licencia Sanitaria de Funcionamiento o su renovación.

ARTICULO 8. INSPECCIÓN HIGIÉNICO-SANITARIA DURANTE LA DESCARGA. Es responsabilidad de la Autoridad Nacional Competente, realizar en forma aleatoria inspección higiénico-sanitaria durante la descarga de productos de la pesca en puertos nacionales, a efecto de verificar que la misma se realiza de manera rápida para mantener la cadena de frío y de manera higiénica.

ARTICULO 9. DE LOS BARCOS PESQUEROS O CONGELADORES. Las partes de los barcos pesqueros, barcos congeladores y los recipientes destinados al almacenamiento de los productos de la pesca deben estar limpios y evitar el contacto con combustible, lubricantes, aguas sucias y cualquier contaminante. Esas partes o recipientes deben ser de material que permita una fácil limpieza y que en el agua procedente de la fusión del hielo no permanezca en contacto con los productos de la pesca.

ARTICULO 10. PREVENCIÓN DEL CALOR Y LAVADO. Los productos de la pesca al momento de su extracción deben preservarse inmediatamente de la acción del sol, cualquier otra fuente de calor y protegerse de la contaminación. Cuando los productos de la pesca se laven, deben utilizarse agua potable, que cumpla con la norma COGUANOR NGO 29-001, 1ª revisión, o agua de mar limpia que no sea perjudicial para la inocuidad y calidad de los productos.

ARTICULO 11. MANIPULACIÓN EN EL ALMACENAJE. Los productos de la pesca se manipularán y almacenarán de tal forma que se eviten las magulladuras. Se permite la utilización de instrumentos punzantes de materiales no oxidables para desplazar productos de la pesca de gran tamaño, sin que se deteriore la carne de dichos productos.

ARTICULO 12. PRESERVACIÓN EN FRÍO. Los productos de la pesca desde su embarque deben ser sometidos a la acción del frío rápidamente, a excepción de los productos que se conserven vivos.

ARTICULO 13. HIELO. El hielo utilizado para la refrigeración de los productos de la pesca se fabricará con agua potable o con agua de mar limpia. Antes de su utilización, el hielo deberá almacenarse en condiciones que eviten su contaminación.

ARTICULO 14. LIMPIEZA DE EQUIPOS. Los recipientes, equipos y las partes de los barcos pesqueros y barcos congeladores que entren en contacto directo con los productos de la pesca, deben limpiarse después del desembarque con agua potable o con agua de mar limpia.

ARTICULO 15. DESCABEZADO O EVISCERADO. Cuando los productos de la pesca se descabecen o evisceren a bordo, estas operaciones deben realizarse de manera higiénica y los productos deben lavarse con abundante agua potable o con agua de mar limpia inmediatamente después de realizadas dichas operaciones. Las vísceras y las partes que puedan representar un peligro para la inocuidad de los productos de consumo humano se separarán y apartarán de estos y las destinadas al consumo humano se conservarán en hielo o congelados.

ARTICULO 16. EQUIPOS, UTENSILIOS Y APARATOS. Los equipos, utensilios, recipientes y aparatos utilizados para el eviscerado, descabezado o remoción de las aletas que entren en contacto con los productos de la pesca deben ser de un material impermeable, liso, de fácil limpieza y desinfección.

ARTICULO 17. LIMPIEZA CORPORAL DEL PERSONAL. El personal encargado de las operaciones de manipulación de los productos de la pesca debe mantener una adecuada limpieza corporal y de su vestimenta.

ARTICULO 18. BODEGA DE ENFRIAMIENTO Y DE CONGELACIÓN. Los barcos pesqueros y barcos congeladores deben estar equipados con bodegas, tanques o contenedores de refrigeración o congelación para el almacenamiento de los productos de la pesca.

ARTICULO 19. SEPARACIÓN DE BODEGAS. Las bodegas de los barcos pesqueros y de los barcos congeladores deben estar separadas de la sala de máquinas y de las áreas reservadas para la tripulación por divisiones impermeables y seguras.

ARTICULO 20. REVESTIMIENTO DE BODEGAS. El revestimiento interior de las bodegas, tanques y contenedores debe ser impermeable, de fácil lavado y desinfección, de material liso o en su defecto, revestidos por una pintura mantenida en buen estado y que no trasmite a los productos de la pesca sustancias nocivas para la salud humana.

ARTICULO 21. ACONDICIONAMIENTO DE BODEGAS. Las bodegas deben estar acondicionadas de tal manera que el agua de fusión del hielo no permanezca en contacto con los productos de la pesca.

ARTICULO 22. LIMPIEZA Y CONTROL DE PLAGAS. Las cubiertas de trabajo, los equipos, las bodegas, tanques y contenedores deberán limpiarse con agua potable o con agua de mar limpia después de ser utilizados. Además, debe realizarse una desinfección y control de plagas de conformidad con lo establecido en el manual de buenas prácticas de manufactura y en los procedimientos operacionales estándares de sanitización.

ARTICULO 23. SUBSTANCIAS POTENCIALMENTE TÓXICAS. Los productos de limpieza, desinfectantes, insecticidas, rodenticidas o toda sustancia potencialmente tóxica debe utilizarse sin que presente ningún riesgo de contaminación para los productos de la pesca y almacenarse en sitios o armarios bajo llave.

ARTICULO 24. CONGELACIÓN. Los productos de la pesca congelados deberán mantenerse a una temperatura igual o inferior a -18°C en todas las partes del producto; no obstante, los pescados enteros inicialmente congelados en salmuera y destinados a la fabricación de alimentos en conserva podrán mantenerse a una temperatura igual o inferior a -9°C .

Los productos de la pesca congelados, con excepción de los pescados enteros inicialmente congelados en salmuera y destinados a la fabricación de alimentos en conserva, deberán mantenerse durante el transporte a una temperatura estable igual o inferior a -18°C en todas las partes del producto, permitiéndose eventualmente fluctuaciones ascendientes de un máximo de 3°C .

La bodega de congelación deberá tener termógrafo para medir en forma permanente la temperatura en un lugar de fácil visibilidad para su registro.

Cuando se utilice congelamiento por salmuera, ésta no deberá constituir un foco de contaminación para los productos de la pesca.

ARTICULO 25. REFRIGERACIÓN. Los barcos pesqueros equipados para refrigerar los productos de la pesca en agua de mar mediante hielo o con medios mecánicos, deben reunir las siguientes condiciones.

- a. Las bodegas de refrigeración deben estar equipados con una instalación adecuada para el llenado y el vaciado de agua de mar y un sistema que garantice una temperatura homogénea en su interior.
- b. Las bodegas de refrigeración deben tener termógrafo para medir en forma permanente la temperatura en un lugar de fácil visibilidad para su registro.
- c. Las bodegas de refrigeración deben tener un nivel de enfriamiento que garantice que la mezcla de productos de la pesca y agua de mar alcance una temperatura

de 3°C como máximo, seis (6) horas después del llenado; y de 0°C como máximo, dieciséis (16) horas después.

- d. Las bodegas de refrigeración, deben vaciarse y limpiarse completamente después de cada descarga con agua potable o con agua de mar limpia; además, deben llenarse únicamente con agua de mar limpia.
- e. Los registros de las temperaturas de las bodegas de refrigeración deben indicar claramente la fecha y el número de la bodega de refrigeración, los cuales deben archivar y estar a disposición del Inspector de la Autoridad Competente.

ARTICULO 26. REQUERIMIENTO DEL PERSONAL. El titular de la Licencia Sanitaria de Funcionamiento debe capacitar al personal que labora en los barcos pesqueros y de los barcos congeladores sobre las medidas higiénico-sanitarias para lograr la inocuidad de los productos de la pesca y someterlo a examen médico una vez al año.

ARTICULO 27. INFRACCIONES Y SANCIONES. El incumplimiento parcial o total de las disposiciones establecidas del presente Acuerdo será sancionado de conformidad con las disposiciones del Código de Salud que resulten aplicables.

ARTICULO 28. PROCEDIMIENTOS PARA LA INSPECCIÓN DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS A BARCOS PESQUEROS Y BARCOS CONGELADORES. Es responsabilidad de la Autoridad Nacional Competente, actualizar los procedimientos para la inspección de inocuidad de alimentos a barcos pesqueros y barcos congeladores, de manera que se apliquen las disposiciones contenidas en el presente Acuerdo.

ARTICULO 29. TRANSITORIO. En tanto, la Autoridad Nacional Competente obtiene los formularios de inspección impresos y numerados correlativamente, se autoriza el uso de fotocopia de los mismos, debiendo archivarlos en orden cronológico.

ARTICULO 30. DEROGATORIA. Se derogan los Acuerdos Ministeriales 327-2007 y 653-2007.

ARTICULO 31. VIGENCIA. El presente Acuerdo entra en vigencia ocho días después de su publicación en el Diario de Centro América.

Ing. Juan Alfonso de León García
MINISTRO DE AGRICULTURA,
GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN

Ing. Agr. Alfredo de Jesús Orellana Mejía
VICEMINISTRO DE SANIDAD
AGROPECUARIA Y REGULACIONES