

**OFICINA DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS
UNIDAD DE NORMAS Y REGULACIONES
MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y ALIMENTACION**

ASUNTO: Acuérdate **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.**

DOCUMENTO: A.M. 026-2009

FECHA PUBLICACION DIARIO OFICIAL: 24/02/2009

TOMO: CCLXXXVI

EJEMPLAR: 31

PAGINAS: 2

FECHA ENTRADA EN VIGENCIA: 25 de feb. de 2009

CONFRONTADO POR: Karina Castro

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.

POR 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; 6° 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 aplique, 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.	<i>Escherichia coli</i>	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 ₃) ***	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.

COMUNÍQUESE,
