

MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN

**Acuerdase ESTABLECER LAS DISPOSICIONES APLICABLES AL EXAMEN
ORGANOLEPTICO EN ATUN Y CAMARÓN**

ACUERDO MINISTERIAL No. 07-2011

EL MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN

CONSIDERANDO:

Que corresponde al Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación velar por la inocuidad de alimentos no procesados para el consumo humano en todas sus fases de producción

CONSIDERANDO:

Que es necesario establecer medidas higiénicas sanitarias para el manejo de productos hidrobiológicos en establecimientos de transformación para la producción de alimentos inocuos para el consumo humano.

POR TANTO:

En ejercicio de las funciones establecidas en los artículos 194 de la Constitución Política de la República de Guatemala; 22, 27 y 29 de la Ley del Organismo Ejecutivo, Decreto 114-97 del Congreso de la República y sus reformas; 7º del Reglamento Orgánico Interno del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, Acuerdo Gubernativo 338-2010; 130 inciso b) del Código de Salud, Decreto 90-97 del Congreso de la República; y el Reglamento para la inocuidad de los Alimentos, Acuerdo Gubernativo 969-99.

ACUERDA:

**ESTABLECER LAS DISPOSICIONES APLICABLES AL EXAMEN ORGANOLEPTICO
EN ATUN Y CAMARÓN**

ARTICULO 1. OBJETO. El presente Acuerdo tienen por objeto establecer las disposiciones por medio de las cuales el inspector oficial debe realizar el examen organoléptico en atún y camarón en los establecimientos de productos hidrobiológicos sujetos al control higiénico-sanitario del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación que exportan a los países de la Unión Europea.

ARTICULO 2. AMBITO DE APLICACIÓN. El presente Acuerdo es de observancia obligatoria para el inspector oficial que realice el examen organoléptico en atún y camarón en los establecimientos de productos hidrobiológicos sujetos al control higiénico sanitario del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación.

ARTICULO 3. DEFINICIONES

- **Autoridad Nacional Competente (ANC):** Es el Área de Inocuidad de alimentos de la Unidad de Normas y Regulaciones, Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación durante el tiempo de transición establecido en el Acuerdo Gubernativo No. 338-2010, Reglamento Orgánico Interno del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, concluido este periodo la autoridad nacional competente será la “Dirección de Inocuidad” del Viceministerio de Sanidad Agropecuaria y Regulaciones, Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación.
- **Inspector Oficial:** Profesional de la Autoridad Nacional Competente; autorizado por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación para efectuar el examen organoléptico en atún y camarón.
- **Salmuera:** Agua saturada con sal (NaCl). Se utiliza para preservar pescados y carnes.

ARTICULO 4. FRECUENCIA. El examen organoléptico debe realizarse al menos dos (2) veces al año, durante la inspección del establecimiento.

ARTICULO 5. FORMULARIO. Autoridad Nacional Competente, establecerá para el registro de los resultados del examen organoléptico el Formulario AIA-R-00-067.

ARTICULO 6. EXAMEN ORGANOLEPTICO. Para la realización del examen organoléptico y determinar el grado de frescura en atún y camarón el inspector oficial debe realizarlo en forma directa y rápida.

ARTICULO 7. TAMAÑO DE LA MUESTRA. En atún, la muestra se integra por tres atunes por lote. En camarón, la muestra se integra por diez camarones por lote.

ARTICULO 8. RECOLECCIÓN DE LA MUESTRA PARA ATÚN. Para el atún congelado en salmuera, el inspector oficial debe recolectar la muestra al azar en el área de recepción de la materia prima o en el área de corte. El proceso de descongelado debe de realizarse en un área adecuada que conserve una temperatura inferior a 10° C. y se trabajará en un área donde se facilite esta tarea.

ARTICULO 9. CATEGORIA DE FRESCURA Y SUS PUNTUACIONES PARA ATUN. Para el examen organoléptico en atún se establece una escala de cuatro categorías de frescura y las puntuaciones siguientes.

CATEGORÍA DE FRESCURA	PUNTUACIÓN
Extra	3
A	2
B	1
No Admitido	0

ARTICULO 10. REALIZACION DEL ANALISIS PARA ATÚN. Para el examen organoléptico en atún congelado en salmuera, el inspector debe examinar la presencia de roturas, magulladuras, olor y color. Estas características indicaran que el proceso de congelación y almacenaje inadecuado. Descongelado el producto se procederá a realizar

el examen organoléptico, determinando las categorías de frescura para cada una de las estructuras anatómicas: (piel, mucosidad cutánea, opérculos, ojos y branquias).

ARTICULO 11. RECOLECCIÓN DE LA MUESTRA PARA CAMARÓN. Para el camarón, el inspector oficial debe recolectar la muestra al azar en el área de recepción de la materia prima. Cuando el producto se encuentre congelado debe examinarse en ese estado; el proceso de descongelado debe de realizarse en un área adecuada que conserve una temperatura inferior a 10°C (cuando aplique). La muestra se colocará en una bandeja plástica para su examen y se trabajará en un área donde se facilite esta tarea.

ARTICULO 12. CATEGORIA DE FRESCURA Y SUS PUNTUACIONES PARA CAMARÓN. Para el examen organoléptico en camarón se establece una escala de cuatro categorías de frescura y puntuaciones siguientes.

CATEGPR+IAS DE FRESCURA	PUNTURACIÓN
Extra	3
A	2
B	1
No Admitido	0

ARTICULO 13. REALIZACION DEL ANALISIS PARA CAMARÓN. Para el examen organoléptico en camarón, el inspector oficial debe examinar la presencia de roturas, magulladuras, olor y color. Estas características indicaran que el proceso de refrigeración/congelación y almacenaje fue inadecuado. Luego se procede a realizar el examen organoléptico, determinando las categorías de frescura para cada una de las estructuras anatómicas (caparazón, ojos, branquias y carne).

ARTICULO 14. CÁLCULO DE RESULTADO NUMÉRICO DEL EXAMEN ORGANOLEPTICO. El procedimiento para calcular el resultado numérico de los exámenes organolépticos en atún y camarón es el siguiente:

- Sumar las tres o diez columnas (de atún o camarón) con los valores de la categoría de frescura asignada a cada estructura anatómica examinada, las cuales arrojan sub-totales que deben anotarse en las casillas correspondientes.
- Promediar los sub-totales: y el resultado obtenido es el resultado numérico del examen organoléptico propiamente dicho.

ARTICULO 15. CATEGORÍA DE FRESCURA Y SUS RANGOS DE PUNTUACIÓN. Una vez calculado el resultado numérico del examen organoléptico en atún y camarón, se compara con los rangos de puntuación de las tablas de categorías de frescura que aparecen a continuación.

Para atún y camarón

CONDICIÓN DE CONSUMO	RANGOS PUNTUACIÓN
Apto para consumo humano	7 – 18 pts.
Análisis químico de frescura para establecer si	3 – 6 pts.

el producto es apto para consumo humano	
No apto para consumo humano	0 – 2 pts.

La categoría identificada de acuerdo al resultado numérico fundamentará que el producto es o no apto para consumo humano, o indicará la necesidad de realizar adicionalmente los análisis químicos de frescura para establecer dicha condición.

Cuando el valor promedio de puntuación se encuentre igual o arriba de 7 puntos se considera que el producto es apto para el consumo humano.

En el caso que el resultado del examen organoléptico fuera con el rango de puntuación de 3 a 6 puntos, el inspector oficial debe de tomar muestras nuevamente del mismo lote y someterlos a los análisis químicos de frescura de Nitrógeno Básico Volátil Total y Nitrógeno de Trimetilamina, los cuales evidencian si el alimento es o no apto para el consumo humano.

Cuando proceda este caso el inspector oficial integrante de la Autoridad nacional Competente debe tomar nuevamente tres muestras del mismo lote, una para el establecimientos y dos para la autoridad competente, (uno de las cuales es para el análisis de laboratorio y la otra queda como contramuestra).

Cada muestra debe contener tres atunes o diez camarones, del mismo lote para someterlos a los análisis químicos de frescura de Nitrógeno Básico Volátil Total y Nitrógeno de Trimetilamina, los cuales evidenciaron si el alimento es o no apto para el consumo humano para ambos casos. La muestra debe consistir en 100 gramos aproximadamente, tomada de al menos tres puntos diferentes y mezclados por trituración.

Los métodos recomendados son: Método de microdifusión descrito por Conway y Byrne (1933), Método de destilación directa descrita por Antonacopoulos (1968) y Método de destilación de un extracto desproteínizado mediante ácido perclórico (Comité del *Codex Alimentarius* para los pescado y productos de la pesca (1968).

El inspector oficial será el responsable de la toma, envío y precinto de las muestras al laboratorio resguardando la cadena de frío.

La identificación de los laboratorios que brinden esos servicios y los gastos que ocasionen los mismos corren por cuenta del establecimiento.

Cuando la calificación obtenida sea no admitido se considera que el producto no es apto para el consumo humano y no procede a realizar los análisis químicos de frescura.

ARTICULO 16. MEDIDAS CORRECTIVAS Y PLAZOS DE CUMPLIMIENTO. En la sección D “Medidas correctivas y plazos de cumplimiento”, el inspector oficial de la Autoridad Nacional Competente debe establecer las medidas correctivas y los plazos de cumplimiento (cuando aplique) derivadas del resultado del presente examen organoléptico y debe verificar si el establecimiento ha cumplido con las medidas correctivas establecidas por el inspector oficial en el examen anterior, en caso se haya identificado algún tipo de incumplimiento.

Pueden presentarse las siguientes medidas correctivas.

El establecimiento no podrá procesar la materia prima, hasta que la Autoridad Nacional Competente, conozca los resultados de los análisis químicos de frescura proporcionados por el laboratorio, si los resultados son negativos la Autoridad Nacional Competente, debe liberar el lote para su transformación y si el resultado es positivo, se le asignará otro destino que no sea para el consumo humano.

En caso que se haya incumplido con alguna medida correctiva del último examen organoléptico, el inspector oficial de la Autoridad Nacional Competente, debe indagar y anotar la razón de dicho incumplimiento. Asimismo, 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 del examen organoléptico anterior.

ARTICULO 17. ARCHIVO DE FORMULARIOS. El formulario del examen organoléptico realizado por el inspector oficial debe ser presentado a la Autoridad Nacional Competente, el cual debe ser conservado en el archivo por un periodo de seis años para el atún y de dos años para el camarón, como evidencia y registro de los exámenes realizados.

Asimismo, los establecimientos deben conservar en sus archivos los formularios de los exámenes organolépticos por un periodo de seis años para el atún y de dos años para el camarón, como evidencia y registro de los exámenes realizados.

El formularios (AIA-00-R-067) consistirá en original y copia, la copia será entregada en el establecimiento y la original la conservará la Autoridad Nacional Competente.

ARTICULO 18. NOMBRE Y FIRMA DEL RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO Y DEL INSPECTOR OFICIAL. Para completar la sección “Nombre y firma del responsable del establecimiento y del inspector oficial” del formulario para el examen organoléptico, el inspector oficial debe solicitar al responsable del establecimiento que lo atendió y le brindó la información requerida para llevar a cabo el examen, que anote su nombre y firme dicho formulario en las casillas correspondientes. Al final del formulario, el inspector oficial debe también anotar su nombre y firmar el formulario.

ARTICULO 19. REVISIÓN DEL EXAMEN ORGANOLEPTICO Y SUPERVISIÓN. La Autoridad Nacional Competente podrá evaluar y verificar el desempeño del inspector oficial; cuando amerite, acompañándolo en la realización del examen organoléptico con el propósito de mantener la calidad y la estandarización del proceso de evaluación.

ARTICULO 20. ACTUALIZACIÓN. Este acuerdo ministerial será objeto de revisión y actualización pro la Autoridad Nacional Competente.

ARTICULO 21. INFRACCIONES Y SANCIONES. El incumplimiento parcial o tal de las disposiciones establecidas en el presente Acuerdo será sancionado de conformidad con las disposiciones del Código de Salud que resulten aplicables.

ARTICULO 22. VIGENCIA. El presente Acuerdo entra en vigencia a los ocho días de su publicación en el Diario de Centro América.

COMUNÍQUESE,

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