

ACUERDO MINISTERIAL No. ____ 2012

PENDIENTE DE PUBLICAR
Edificio Monja Blanca: Guatemala, enero de 2012

EL MINISTRO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN

CONSIDERANDO:

Que corresponde al Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación ejercer el control higiénico-sanitario de los alimentos de origen hidrobiológico en todas las etapas de la cadena productiva.

CONSIDERANDO:

Que en todas las fases de la cadena de producción de alimentos existen riesgos de contaminación física, química y/o biológica los alimentos que se producen, si no se establecen las medidas preventivas y los sistemas de control y vigilancia adecuados. Por lo que reconociendo la importancia que reviste la industria de la camaricultura en el país, el MAGA ha considerado necesario estandarizar el procedimiento para la ejecución de las inspecciones de inocuidad de alimentos a fincas camaroneras.

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: 27 literal m) de la Ley del Organismo Ejecutivo, Decreto 114-97 del Congreso de la República; y 7 del Reglamento Orgánico Interno del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, Acuerdo Gubernativo número 338-2010.

ACUERDA:

Aprobar el

MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA INSPECCIÓN DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS A FINCAS CAMARONERAS.

Artículo 1. OBJETIVO.

Los objetivos del presente manual son los siguientes:

Establecer procedimientos claros, concisos y prácticos para realizar las inspecciones de inocuidad de alimentos a fincas camaroneras de forma eficiente y estandarizada.

Adoptar el concepto moderno de inspección basado principalmente en la revisión y verificación de todos aquellos registros que contribuyan al aseguramiento de la producción de camarones inocuos.

Artículo 2. DEFINICIONES

Artículo 3. FRECUENCIAS DE INSPECCIONES.

El número de inspecciones anuales de inocuidad a fincas camaroneras será, como mínimo, de tres inspecciones por año, las cuales se realizarán dependiendo de los ciclos de producción que cada finca este realizando. El número mínimo anual de inspecciones de inocuidad a fincas camaroneras, podrá ser incrementado cuando las circunstancias lo ameriten, especialmente cuando en una finca se den incumplimientos de inocuidad de los camarones procedentes de las operaciones de cultivo en forma reiterativa o cuando los plazos de cumplimiento de las medidas correctivas de dichos incumplimientos no han sido respetados reiteradamente.

Artículo 4. PERSONAL RESPONSABLE DE LAS INSPECCIONES.

El personal responsable de llevar a cabo las inspecciones oficiales de inocuidad de alimentos a fincas camaroneras, son inspectores debidamente capacitados para desempeñar esta tarea de la Dirección de Inocuidad del VISAR/MAGA. El inspector, en el momento que realiza la visita de inspección a las fincas camaroneras, y utilizando el elemento sorpresa, debe identificarse a través de un carné y una nota oficial de la DI/MAGA que lo acredite como tal. Luego de haberse identificado y acreditado como inspector oficial de la Dirección de Inocuidad VISAR/MAGA, éste informará al encargado de la finca sobre la inspección que realizará, para que se asigne a una persona que labore en la finca para que lo acompañe y le brinde el apoyo, los documentos y la información necesaria que le sea solicitada por el inspector para llevar a cabo eficientemente la inspección.

Artículo 5. FINCAS A SER INSPECCIONADAS

En la actualidad, las fincas camaroneras objeto de inspección oficial de inocuidad de alimentos serán las que posean Licencia Sanitaria de Funcionamiento de la Dirección de Inocuidad del VISAR-MAGA. El número de fincas camaroneras, objeto de inspección, estará sujeto a incrementarse o disminuirse, de acuerdo a la puesta en operación de nuevas fincas o al cierre de otras.

Artículo 6. OBLIGACIONES

Las obligaciones, tanto de fincas camaroneras como de la Dirección de Inocuidad VISAR/MAGA, se detallan a continuación:

De las Fincas

Las fincas camaroneras tienen la responsabilidad y obligación de producir camarones inocuos para la salud del consumidor humano a través de la utilización de prácticas de manejo apropiadas. Además, las fincas están obligadas a llevar y conservar registros específicos requeridos en el "Formulario de Inspección de Inocuidad de los Alimentos a Fincas Camaroneras", los cuales serán verificados por el Inspector en el momento de la inspección, con el, objeto de asegurar la trazabilidad de los productos.

El personal de las fincas está obligado a brindar todo el apoyo necesario al inspector cuando éste realice la inspección. Apoyo consistente en proporcionar toda la información que se solicite, facilitar el acceso a los lugares de la finca que requiera visitar el inspector, facilitar

documentos y registros para su revisión y firmar el formulario de la inspección realizada. Las fincas deberán obligatoriamente conservar en sus archivos, copias de los formularios que fueron realizados durante las visitas de inspección de los dos últimos años, con el propósito que el inspector pueda verificar el historial de las fincas en materia de inocuidad. El tener acceso a los formularios de inspección de las últimas inspecciones permitirá al inspector cerciorarse del cumplimiento de las medidas correctivas que hubiesen sido dictadas en inspecciones anteriores. Las fincas quedan obligadas a implementar las medidas correctivas necesarias respetando los plazos de cumplimiento señalados en el formulario de la inspección realizada. El personal de la finca está obligado a recibir al inspector aplicando principios de cortesía, cooperación y ética durante el desarrollo de la inspección.

De la Dirección de Inocuidad VISAR/MAGA

La Dirección de Inocuidad VISAR/MAGA está obligada a verificar que las prácticas de producción utilizadas por las fincas camaroneras, permitan producir camarones inocuos para el consumo humano. La Dirección de Inocuidad VISAR/MAGA llevará a cabo las inspecciones de inocuidad de alimentos a fincas camaroneras apegándose a lo establecido en este Manual de Procedimientos y otras normativas aplicables. Las inspecciones deberán programarse durante días y horas hábiles. El inspector, está obligado a realizar la inspección de inocuidad incluyendo todos los aspectos contemplados en el Formulario de Inspección, para lo cual debe verificar y registrar por escrito toda la información que aparece en cada una de las casillas del mencionado formulario. La DI/MAGA está obligada a conservar en sus archivos los formularios de las inspecciones realizadas por lo menos durante los dos últimos años.

La Dirección de Inocuidad VISAR/MAGA dispondrá de inspectores con formación y experiencia en el campo de inocuidad de alimentos. Para ello brindará a los inspectores capacitaciones teóricas y prácticas permanentemente en materia de inspección de inocuidad de alimentos, a fin de que pueda desempeñar eficientemente las tareas asignadas. La Dirección de Inocuidad VISAR/MAGA, velará por que los inspectores realicen las inspecciones aplicando reglas de cortesía, ética y profesionalismo.

Artículo 7. PROCEDIMIENTO DE INSPECCIÓN

El procedimiento específico para llevar a cabo la inspección de inocuidad de alimentos en fincas camaroneras se detalla a continuación:

a. Formulario de Inspección

En toda inspección de inocuidad de alimentos a fincas camaroneras, el inspector deberá utilizar únicamente el Formulario aprobado por la Dirección de Inocuidad. Deberá consignar en dicho formulario la información más relevante de la producción de camarones relativa a la inocuidad de alimentos. Este formulario debe llevar una numeración correlativa oficial y debe constar de un original para la Dirección de Inocuidad VISAR/MAGA y una copia para la finca. La información que debe recabarse durante la inspección en este formulario se detalla en literales del b. al m. de este artículo. El Formulario de Inspección, refleja que la inspección oficial, está basada principalmente en la verificación de las prácticas de producción utilizadas por las fincas relacionadas con la inocuidad de los alimentos y en los registros más relevantes de estas prácticas.

b. Información General

En la casilla de "INFORMACIÓN GENERAL" del formulario de inspección, el inspector deberá completar la Información básica siguiente: fecha de inspección, nombre de la finca, número de Licencia Sanitaria de Funcionamiento de la Finca extendida por la Dirección de Inocuidad VISAR/MAGA, localización de la finca, especie de camarón cultivado, número de piscinas, espejo de agua y densidad de siembra.

c. Post-Larvas

En la casilla de "POST-LARVAS" del formulario de inspección, el inspector deberá consignar el origen de las post-larvas utilizadas en la finca, es decir, si éstas provienen de un laboratorio de producción de post-larvas, nacional o extranjero o si son post-larvas silvestres provenientes de un estuario. Cuando provengan de un laboratorio, el inspector debe anotar el nombre, dirección y país de éste. Asimismo, debe verificar los registros llevados en la finca sobre las fechas de compra de las post-larvas y sobre las fechas de siembra de las post-larvas en los estanques de engorde. En caso que excepcionalmente las post-larvas provengan de un estuario, debe anotarse el nombre y ubicación de éste. El propósito de verificar los registros de las fechas, tanto de compra como de siembra de las post-larvas, es para asegurar la trazabilidad de los camarones producidos en la finca.

d. Alimento Balanceado o Concentrado

El propósito de obtener información sobre si el alimento utilizado en la finca es balanceado o concentrado es documentar la trazabilidad del camarón producido, especialmente cuando se haya adicionado un medicamento veterinario para controlar, combatir o tratar alguna enfermedad del camarón, lo cual puede afectar la inocuidad de éste. Debido a esto, en la casilla de "ALIMENTO BALANCEADO O CONCENTRADO" del formulario de inspección, el inspector debe verificar y registrar la marca del alimento, el nombre del molino que lo produce, el país de origen, los registros sobre las fechas de compra de las lotes de alimento, y los registros de los números de lotes del alimento comprado por la finca, las fechas de ingreso y las fechas de utilización del concentrado por la finca. El inspector debe verificar también las constancias de libre de aflatoxinas y de libre de antibióticos prohibidos (cloranfenicol y nitrofuranos) proporcionadas por el fabricante, emitidas por laboratorio tres veces al año. En el caso de fabricantes de alimentos nacionales, las muestras para efectuar los análisis deberán ser tomadas y enviadas por el inspector de la Dirección de Inocuidad VISAR/MAGA al laboratorio y los costos del envío y análisis deberán ser pagados por el fabricante del concentrado. Para alimentos importados el fabricante deberá enviar a la finca las constancias de libre de aflatoxinas y de libre de antibióticos prohibidos (cloranfenicol y nitrofuranos) con los respectivos informes de resultados de laboratorio, en igual número e intervalos que para los alimentos nacionales, Estas constancias deben ser de un lote de concentrado por finca, por ciclo de engorde, es decir, si una finca tiene tres ciclos de engorde por año, entonces la finca debe presentar tres informes de resultados de laboratorio de aflatoxinas y antibióticos (cloranfenicol y nitrofuranos) al año. El inspector debe verificar si se utiliza bodega de almacenamiento y, si éste fuera el caso, verificar también las condiciones de limpieza, ventilación y estibado del alimento. Si la finca lleva un programa de control de plagas, el inspector debe verificar dicho programa. Asimismo, debe constatar *in situ* en la bodega la ausencia o presencia de excremento, orina, olor, evidencia de actividad de roedores (sacos mordidos, concentrado disperso, etc., y trampas. Asimismo, el inspector debe registrar en la casilla de observaciones del formulario cualquier observación pertinente sobre el alimento balanceado utilizado por la finca.

e. Medicamentos Veterinarios

En la casilla de "MEDICAMENTOS VETERINARIOS" del formulario de inspección, el inspector debe anotar si en la finca se llevan registros de las enfermedades que afectan a los camarones cultivados. No obstante que este manual es sobre inocuidad de alimentos, es importante conocer el historial de la finca referente a las enfermedades que afectan a los camarones cultivados, debido a que los medicamentos, veterinarios, especialmente los antibióticos utilizados para combatirlas sí pueden constituir un riesgo para la inocuidad de los alimentos, cuando éstos se incorporan a los tejidos del camarón y no se les deja el suficiente tiempo entre la última aplicación y la cosecha para permitir que los residuos del medicamento sean eliminados del camarón. El inspector debe verificar si la finca utiliza medicamentos veterinarios en forma profiláctica, metafiláctica o terapéutica y si se utilizan, debe verificar el tipo de programa de uso de estos medicamentos que se aplican para prevenir o combatir las enfermedades registradas.

El inspector debe verificar *in situ* si la finca dispone de un depósito para almacenar los medicamentos veterinarios y si éste se encuentra bien rotulado. En la casilla de observaciones del formulario de inspección, él inspector debe anotar, en caso de que la finca utilice medicamentos veterinarios, el nombre del medicamento, la dosis, el período de tratamiento, el período de retiro, la última fecha de aplicación y la fecha de cosecha del estanque bajo Tratamiento. El registro, el uso y la comercialización de cloranfenicol y nitrofuranos en el cultivo, de camarón quedan prohibidos por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación según el Acuerdo Ministerial No. 105-2007.

f. Desinfectantes

Para completar la casilla de "DESINFECTANTES" el inspector debe verificar si la finca utiliza desinfectantes para vehículos, y equipos y recipientes que entren en contacto con el agua del estanque o con los camarones. Igualmente, el inspector debe verificar los envases de los desinfectantes utilizados y verificar el depósito donde se almacenan dichos productos. Asimismo, el inspector debe verificar el tipo de desinfectantes utilizados por la finca.

g. Aguas Sépticas y Fertilizantes

Para completar la casilla de "AGUAS SÉPTICAS Y FERTILIZANTES" del formulario de inspección, el inspector debe verificar el lugar en donde se descargan las aguas sépticas de la finca. Las fincas camaroneras no deben descargar sus aguas sépticas o servidas a los estanques de cultivo, por el riesgo que esto supone, en términos de patógenos gastrointestinales, para la salud del consumidor humano.

El inspector debe verificar qué tipo de fertilizantes utilizan, que sean fertilizantes adecuados y aprobados por el MAGA para acuicultura.

h. Informes de Resultados de Análisis de Laboratorio

Para completar la casilla de "INFORMES DE RESULTADOS DE ANÁLISIS DE LABORATORIO" del formulario de inspección, el inspector debe revisar y analizar los registros más recientes de los informes de resultados de análisis de laboratorio del "Programa Nacional de Monitoreo para la Detección de Substancias y Residuos Nocivos a la Salud Humana en Camarones de Cultivo", correspondientes a la finca inspeccionada y del "Programa Nacional de Monitoreo para la Detección de Contaminantes Nocivos a la Salud Humana en Ecosistemas Acuáticos Asociados a la Producción de Camarones Peneidos", correspondientes al ecosistema acuático vecino a la finca inspeccionada. Estos programas son oficiales y llevados a cabo por la Dirección de Inocuidad VISAR/MAGA. Los registros del primer Programa se refieren a los resultados de los análisis de antibióticos, metales pesados, pesticidas organoclorados, aflatoxinas, verde

malaquita, Benzo(a)pireno, Dioxinas y PCBs similares a las Dioxinas, en carne de camarón; y los registros del segundo Programa se refieren a los resultados de los análisis de pesticidas organoclorados y metales pesados en agua de los ecosistemas acuáticos naturales asociados a la finca inspeccionada.

En la casilla de observaciones el inspector debe anotar cualquier información adicional sobre los resultados de análisis de laboratorio que considere pertinente. Los Programas anteriormente referidos quedan oficializados por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación a través de los Acuerdos Ministeriales No. 68-2007 y No. 203-2007, respectivamente.

La Dirección de Inocuidad debe entregar a cada finca copia de los informes de resultados de laboratorio de estos dos Programas en un término no mayor de 15 días luego de haber sido recibidos los resultados del laboratorio. Las fincas camaroneras quedan obligadas a conservar en sus archivos copias impresas de los informes de resultados de laboratorio de los programas anteriormente mencionados, por lo menos de los dos últimos años.

i. Cosecha

En la casilla de "COSECHA" del formulario de inspección, el inspector debe verificar los registros de las cosechas realizadas, poniendo especial atención a las fechas de cosecha, número de estanques cosechados y peso de camarón cosechado por estanque. Esto permite, junto con los registros de post-larvas utilizadas en la finca y los registros del establecimiento de transformación, cubrir la trazabilidad de la cadena completa del alimento producido. Para asegurar la frescura del producto y consecuentemente su inocuidad, el inspector debe verificar los registros de la temperatura corporal del camarón ya cosechado, los cuales deben indicar la temperatura corporal del camarón cosechado cada 10,000 libras aproximadamente. Estas medidas deben efectuarse utilizando un termómetro de punción. Los productos cosechados deben mantener la cadena de frío, utilizando suficiente hielo. El inspector también debe verificar las constancias de calidad microbiológica del hielo emitidas por el fabricante. Estas constancias deben estar acompañadas de los informes de resultados de análisis de laboratorio de: recuento total de bacterias, recuento de coliformes totales y recuento de *E. coli* del hielo. Los informes de resultados deben estar igual o por abajo de los recuentos máximos permitidos de 500 UFC/ml, 2 UFC/100 ml y 0 UFC/100 ml, respectivamente, de acuerdo a la "Norma COGUANOR 34216. HIELO. Especificaciones y prácticas higiénico-sanitarias para su elaboración". Será suficiente disponer de tres constancias al año. Si la finca utiliza tratamiento de inmersión de camarones en solución de metabisulfito durante la cosecha, entonces, el inspector debe verificar la metodología utilizada en el programa de aplicación de este compuesto y el registro de la cantidad utilizada por volumen de agua y de producto. Así como los lotes de aplicación de metabisulfito.

j. Transporte del Camarón Cosechado

En la casilla de "TRANSPORTE DEL CAMARÓN COSECHADO" del formulario de inspección, el inspector debe verificar las fotocopias de las licencias sanitarias de los camiones utilizados para transportar los camarones cosechados. Asimismo, los registros específicos de las horas en que se despachan o salen los camiones cargados con los camarones cosechados de la finca hacia el establecimiento de transformación. Asimismo, debe verificar los nombres de los establecimientos de transformación a donde se envía el producto o en su defecto el destino de su producto. También el inspector debe constatar que los conductores que transportan los camarones disponen de algún certificado de capacitación básica en la importancia de la cadena

de frío en inocuidad de alimento que hayan recibido, y que el producto salga de la finca con suficiente hielo para mantener la temperatura adecuada del producto.

k. Trabajadores

En la casilla de "TRABAJADORES" el inspector debe verificar las fotocopias de los certificados de salud de los trabajadores que realizan las cosechas y las constancias de adiestramiento sobre principios básicos de inocuidad de alimentos. Asimismo, el inspector debe anotar en la casilla de observaciones cualquier información adicional referente a este aspecto que considere pertinente.

f. Medidas Correctivas y Plazos de Cumplimiento

En la casilla de "MEDIDAS CORRECTIVAS Y PLAZOS DE CUMPLIMIENTO" del formulario de inspección, el inspector debe verificar cuidadosamente si la finca ha cumplido con las medidas correctivas establecidas en la inspección anterior, en caso se haya identificado algún tipo de incumplimiento de inocuidad de alimentos en sus prácticas de cultivo. En caso que se haya incumplido con alguna medida correctiva de la última inspección, el inspector debe indagar y anotar la razón de dicho incumplimiento. Asimismo, el inspector 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 de la inspección anterior.

g. Nombre y Firma del Responsable de la Finca y Brindar la Información y del Inspector

Para completar la casilla de "NOMBRE Y FIRMA DEL RESPONSABLE DE LA FINCA DE BRINDAR LA INFORMACIÓN Y DEL INSPECTOR OFICIAL" del formulario de inspección, el inspector debe solicitarle a la persona de la finca que lo atendió y le brindó la información oficial requerida para llevar a cabo la inspección, que anote su nombre y firme el formulario de inspección en las casillas correspondientes. Al final de la inspección, el inspector debe también anotar su nombre y firmar el formulario de inspección.

Artículo 8. REGISTRO DE LOS FORMULARIOS COMPLETADOS DE LAS INSPECCIONES REALIZADAS

El formulario original de la inspección realizada con toda la información anotada constituye un documento oficial de propiedad de la DI/MAGA, el cual debe ser presentado oficialmente a la Dirección de Inocuidad con una nota del inspector que realizó la inspección. Este original del formulario de inspección debe ser conservado en el archivo de la Dirección de Inocuidad VISAR/MAGA por un período de al menos dos años, como evidencia y registro de la inspección efectuada, el cual podrá servir para realizar futuras auditorías internas o inspecciones externas al sistema de control de la inocuidad de alimentos. La copia o el duplicado del formulario de inspección realizada debe ser entregado al encargado de la finca el día de la inspección. Es importante que se conserven las copias de los formularios de las inspecciones realizadas, especialmente para poder revisar e implementar las medidas correctivas dejadas por el inspector, cuando éste sea el caso, y poderles dar cumplimiento en los plazos establecidos; también para disponer de los registros de las inspecciones oficiales realizadas por la Dirección de Inocuidad VISAR/MAGA y para que estén disponibles a los inspectores en el momento de realizar otras inspecciones. Las fincas deben conservar en sus archivos las copias de los formularios de las inspecciones realizadas por lo menos de los dos últimos años.

Artículo 9. REVISIÓN DE LAS INSPECCIONES REALIZADAS Y SUPERVISIÓN IN SITU DE LAS INSPECCIONES QUE SE REALIZAN.

Cada formulario de inspección realizada debe ser revisado por el jefe de los inspectores de la DI/MAGA para evaluar y verificar el nivel de desempeño del inspector en la realización de la inspección. Además, el 25 % de las inspecciones debe ser supervisado durante su realización por el jefe de los inspectores de la DI/MAGA con el propósito de mantener la calidad y la estandarización de las mismas.

Artículo 10. ACTUALIZACIÓN DEL MANUAL DE PROCEDIMIENTOS

El presente manual debe actualizarse de acuerdo a las necesidades de cambios que puedan sufrir las inspecciones de inocuidad de alimentos debido a los avances en la tecnología, en la ciencia o en la metodología de inspección. La actualización del presente manual debe ser elaborada o autorizada por la DI/MAGA.

Artículo 11. DEROGATORIA. Se deroga el Acuerdo Ministerial No. 596-2007, emitido por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación.

Artículo 12. VIGENCIA. El presente Acuerdo entra en vigencia ocho días después de su publicación en el Diario de Centro América.