

# **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 i 14-97 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; 6º 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.**

#### **ARTICULO 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.

#### **ARTICULO 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.

#### **ARTICULO 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:

<b>No.</b>	<b>CONTAMINANTE</b>	<b>LÍMITE MÁXIMO PERMISIBLE (numere/100 ml)</b>
1.	Escherichia coli	0
2.	Enterococos	0
3.	Colifromes fecales	0
4.	Coliformes totales	0

#### **ARTICULO 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.

#### **ARTICULO 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:

<b>No.</b>	<b>SUBSTANCIA</b>	<b>LÍMITE MÁXIMO PERMISIBLE</b>
1.	Arsénico	10 pg/l
2.	Cianuro	50 pg/l

3.	Cadmio	5 ug/l
4.	Cobre	2 mg/l
5.	Mercurio	1 pg/l
6.	Plomo	10 pg/l
7.	DDT (suma de metabolitos)	0.1 pg/l
8.	Aldrín	0.03 pg/l
9.	Dieldrin	0.03 pg/l
10.	Heptaclor	0.03 pg/l
11.	Nitrato	50 mg/l
12.	Manganeso	50 pg/l
13.	Cloro libre residual*	0.5 -1 mg/l***
14.	Carbonato de Calcio (CaCO <sub>3</sub> ) ***	1.0 mg/L-500.000 mg/L

\* Esta sustancia debe ser monitoreada diariamente  
 \*\* Rango de monitoreo permisible  
 \*\*\* Dureza total

**ARTICULO 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.

**ARTICULO 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:

1	Temperatura	
2	pH	
3	Dureza total	

\* Rango permisible

**ARTICULO 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.

#### **ARTICULO 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.

#### **ARTICULO 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.

#### **ARTICULO 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 Guatemalteco de Acreditación OGA. A partir de diciembre de 2009, es obligatorio que las pruebas de laboratorio estén acreditadas.

#### **ARTICULO 12. Medidas Conectivas.**

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.

#### **ARTICULO 13. Vigencia.**

El presente Acuerdo entrará en vigencia al siguiente día de su publicación en el Diario de Centro América.

**COMUNÍQUESE,**

**LIC. JULIO CÉSAR RECINOS SALAS  
MINISTRO DE AGRICULTURA,  
GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN**

**DRA. M.V. CARMEN A. SANDOVAL DE CORADO  
VICE-MINISTRA DE GANADERÍA, RECURSOS  
HIDROBIOLÓGICOS Y ALIMENTACIÓN**