

# **ACUERDO MINISTERIAL No. 06-2011**

Edificio Monja Blanca: Guatemala, 10 de enero del 2011.

## **EL MINISTRO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN**

### **CONSIDERANDO:**

Que corresponde al Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación ejercer el control higiénico-sanitaria de los alimentos de origen hidrobiológico en todas las etapas de la cadena productiva. Incluidas las acciones ejecutadas en barcos pesqueros y barcos congeladores.

### **CONSIDERANDO:**

Que recientemente fueron actualizados las "Disposiciones Higiénico-Sanitarias de los Productos de la Pesca en Barcos Pesqueros y en Barcos Congeladores", situación que hace necesario actualizar a la brevedad posible, los procedimientos relativos a la Inspección de Inocuidad de Alimentos de barcos pesqueros y barcos congeladores, de manera que ambos instrumentos jurídicos guarden congruencia entre si y contribuyan a la inocuidad de los alimentos.

### **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; y 130 del Código de Salud, Decreto 90-97 del Congreso de la República de Guatemala.

### **ACUERDA:**

## **APROBAR EL PROCEDIMIENTO APLICABLE A LA INSPECCIÓN HIGIENICO-SANITARIA A BARCOS PESQUEROS Y BARCOS CONGELADORES.**

### **ARTICULO 1. Objeto.**

El presente Acuerdo Ministerial tiene por objeto establecer las disposiciones para realizar la inspección higiénico-sanitaria en barcos pesqueros y barcos congeladores de forma eficiente y estandarizada.

### **ARTICULO 2. Ámbito de aplicación.**

Las disposiciones contenidas en el presente Acuerdo, aplican a los barcos pesqueros y barcos congeladores que cuentan con Licencia de Pesca y Licencia Sanitaria de Funcionamiento vigente, emitida por la autoridad respectiva.

### **ARTICULO 3. Autoridad Ncional 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 Unidad de Normas y Regulaciones, durante el tiempo de transición establecido en el Acuerdo Gubernativo número 338-2010, Reglamento Orgánico Interno del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación. Concluido este período será la Dirección de Inocuidad del Viceministerio de Sanidad Agropecuaria y Regulaciones.

### **ARTICULO 4. Responsabilidad del Capitán del barco.**

Durante la inspección, el capitán del barco o la persona que éste designe, tienen las obligaciones siguientes:

- a. Recibir al inspector oficial aplicando principios de cortesía, cooperación y ético durante el desarrollo de la Inspección.
- b. Asignar a una persona del barco que acompañe al inspector durante la inspección, brindándole el apoyo necesario cuando éste realice la inspección. El apoyo consiste en proporcionar toda la información que se solicite asociada a la inspección, facilitar el acceso a los lugares del barco que se requiera inspeccionar, facilitar para su revisión documentos y registros relacionados con la inspección y firmar el formulario de la inspección realizada.
- c. Conservar en sus archivos, copias de los formularios que fueron completados durante las visitas de inspección de los dos últimos años, con el propósito de que el inspector oficial pueda verificar el Historial de desempeño de los barcos en materia de inocuidad; asimismo, para tener acceso a los formularios de inspección de las últimas inspecciones y verificar los niveles y plazos de cumplimiento de las medidas correctivas dictadas por el inspector oficial, cuando este sea el caso.
- d. Implementar las medidas correctivas Impuestas, respetando los plazos de cumplimiento que quedan registrados por el Inspector oficial en el formulario de la inspección realizada.

### **ARTICULO 5. Responsabilidad del Inspector Oficial.**

Durante la inspección, el inspector oficial, tiene las obligaciones siguientes:

- a. Identificarse a través de un carné o una nota oficial emitida por la autoridad nacional competente que acredite su actuación, debiendo informar al capitán del barco sobre la inspección que realizará.
- b. Conducir la Inspección aplicando los más altos estándares de cortesía, ética y profesionalismo.

c. Llevar a cabo las inspecciones de inocuidad de alimentos a barcos apegándose a lo establecido en este Acuerdo Ministerial.

d. Verificar que las prácticas de manejo aplicadas en los productos pesqueros a bordo de los barcos conduzcan a la producción de productos inocuos para el consumo humano.

e. 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.

f. Conservar en sus archivos los formularios de las inspecciones realizadas por lo menos durante los dos últimos años.

## **ARTICULO 6. Procedimiento de Inspección.**

El procedimiento específico para llevar a cabo la inspección higiénico- sanitaria a barcos pesqueros y barcos congeladores se detalla a continuación:

El inspector oficial, al realizar la Inspección higiénico-sanitaria a barcos pesqueros y barcos congeladores, deberá utilizar únicamente los formularios aprobados por la autoridad nacional competente.

En dicho formulario se consigna la información más relevante sobre las prácticas de manejo de los productos hidrobiológicos relativa a la inocuidad de alimentos. Este formulario debe llevar una numeración correlativa oficial y debe constar de un original para la UNR y una copia para el barco.

El formulario de Inspección refleja que la inspección oficial está basada principalmente en la verificación de las prácticas de producción utilizadas por el barco, relacionadas con la inocuidad de aumentos y de los registros más relevantes de estas prácticas.

La información que debe recabarse durante la inspección en este formulario se detalla a continuación:

### **a. Información General**

En la casilla de "INFORMACIÓN GENERAL" del formulario de inspección, el inspector oficial debe completar la Información básica del barco a inspeccionar relativo a: fecha de inspección, nombre del barco, número de la matrícula, país de abanderamiento, nombre de la empresa, número de la Licencia Sanitaria de Funcionamiento, pesquería objetivo, tipo de producto (entero, eviscerado, descabezado o fileteado) y tipo de conservación (congelado, salmuera, refrigerado o vivo).

### **b. Estructura y Equipamiento de Barcos Pesqueros y Barcos Congeladores**

En la casilla de "ESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO DE BARCOS PESQUEROS Y BARCOS CONGELADORES", del formulario de Inspección, el Inspector oficial debe verificar el tipo de material de construcción de la cubierta y de la bodega del barco, y marcar, según sea el caso, si éstas son de fibra de vidrio, hierro u otro material. El inspector debe verificar visualmente la condición en que se encuentra la superficie del área de la cubierta donde se descargan los productos y se seleccionan, así como, la condición en que se encuentran las paredes, techo y suelo de la bodega (en términos de corrosión). Asimismo, el inspector oficial debe verificar en forma visual los siguientes aspectos: si tiene revestimiento la superficie de la cubierta y de la bodega; el tipo de revestimiento de la superficie de la cubierta y de la bodega: si el material del equipo y utensilios utilizados para el manejo de los productos pesqueros son resistentes a la corrosión y fáciles de limpiar; si el diseño del barco evita la contaminación de los productos por aguas residuales (como combustibles y lubricantes); la fuente de agua que entra en contacto con los productos; si dispone de un lugar

seguro y cerrado para almacenar productos químicos de limpieza, desinfectantes, insecticidas, rodenticidas u otra sustancia potencialmente tóxica; y si dispone de lavamanos con jabón y toallas de papel.

Asimismo, el inspector oficial debe verificar en los registros de control de plagas la última fecha en que ésta fue efectuada y verificar en forma visual si existen trampas o cebaderos con rodenticidas para el caso de roedores, igualmente, el inspector oficial deberá anotar en el formulario si observa presencia de cucarachas.

#### **c. Estructura y Equipamiento de Barcos Pesqueros que conservan productos frescos durante más de 24 horas.**

En la casilla de "ESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO PARA BARCOS PESQUEROS Y BARCOS CONGELADORES QUE CONSERVAN PRODUCTOS FRESCOS DURANTE MAS DE 24 HORAS", el inspector oficial debe verificar visualmente en los barcos pesqueros que conservan productos frescos durante más de 24 horas los siguientes aspectos: si la bodega está equipada con el equipo apropiado para conservar los productos pesqueros a una temperatura entre 1 y 3 °C; si están las bodegas separadas de la sala de máquinas por divisiones selladas e Impermeables para evitar la contaminación de los productos; si guardan las bodegas condiciones higiénicas; si se evita en las bodegas el contacto del agua de fusión del hielo con los productos y si tienen las bodegas termómetros para el control de temperatura.

El inspector oficial deberá medir y registrar la temperatura interna del producto almacenado en la bodega en el formulario de inspección.

#### **d. Estructura y Equipamiento de Barcos Congeladores**

En la casilla de "ESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO DE BARCOS CONGELADORES", el inspector oficial debe verificar visualmente los siguientes aspectos, si la bodega del barco dispone del equipo de congelación apropiado para reducir la temperatura rápidamente a -18 °C; si dispone del equipo de congelación de salmuera para reducir la temperatura a -9 °C; si dispone la bodega de un termógrafo para el registro permanente de temperatura y que esté situado en un lugar de fácil visibilidad; y si están las bodegas separadas de la sala de máquinas por divisiones selladas e impermeables para evitar la contaminación de los productos.

El Inspector oficial deberá medir y registrar la temperatura interna del producto almacenado en la bodega en el formulario de inspección.

#### **e. Prácticas de Higiene**

En la casilla de "PRÁCTICAS DE HIGIENE", el Inspector oficial debe verificar visualmente los siguientes aspectos: si la bodega y los recipientes para los productos están limpios y en buen estado de mantenimiento; si la bodega y los recipientes están libres de contaminación por combustibles, lubricantes o agua de drenaje; si los productos pesqueros están protegidos de la contaminación y del abuso de temperatura; si existen magulladuras en los productos en cantidades considerables y si los productos se evisceran a bordo, si este proceso se realiza higiénicamente, para lo cual el inspector oficial debe observar si existen en los productos presencia de sangre o residuos de suciedad.

Asimismo, el inspector oficial debe verificar que la temperatura de los productos congelados estén a una temperatura de -18 °C, para lo cual debe medir la temperatura corporal del producto. En caso de productos frescos, el inspector debe verificar que éstos estén a una temperatura no mayor de 3 °C, para lo cual debe medir la temperatura corporal del producto.

El inspector oficial debe preguntar a la persona del barco que le proporciona la Información, qué tipo de agua se utiliza para lavar los productos y el tiempo promedio que transcurre entre la descarga del producto en la cubierta del barco, la salmuera y su almacenaje en la bodega del barco.

El inspector oficial debe verificar visualmente si para mantener la cadena de frío en los productos se utiliza hielo. Asimismo, debe preguntar al capitán del barco la fuente de agua que se utiliza para la elaboración del hielo.

El Inspector debe verificar visualmente si los recipientes y canastos para el traslado del producto están limpios, y debe inspeccionar los desinfectantes que se utilizan.

#### **f. Salud y Capacitación de los trabajadores**

En la casilla de "SALUD Y CAPACITACIÓN DE LOS TRABAJADORES", el inspector oficial debe verificar el certificado de salud de los trabajadores del barco extendidos por el Ministerio de Salud y Asistencia Social y las fechas de emisión. Asimismo, debe verificar si existe algún procedimiento para el control de la condición de salud de los marineros antes de iniciar cada viaje de pesca y si existe éste, describir resumidamente en la casilla correspondiente del formulario. También, el inspector oficial debe verificar la capacitación de personal de los barcos sobre principios de inocuidad de alimentos, a través de los respectivos certificados de capacitación.

#### **g. Medidas Correctivas y Plazos de Cumplimiento**

En la casilla de "MEDIDAS CORRECTIVAS Y PLAZOS DE CUMPLIMIENTO", el inspector oficial debe verificar cuidadosamente si el barco ha cumplido con las medidas correctivas establecidas en la inspección anterior, en caso se haya identificado algún tipo de incumpliendo de inocuidad de alimentos en las operaciones de manejos de los productos pesqueros. En caso que se haya incumplido con alguna medida correctiva de la última inspección, el Inspector oficial debe indagar y anotar la razón de dicho incumplimiento.

Asimismo, el inspector oficial 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.

#### **h. Nombre y Firma del Responsable del Barco quien Proporcionó la información y del Inspector Oficial**

Para completar la casilla de "NOMBRE Y FIRMA DEL RESPONSABLE DEL BARCO QUIEN PROPORCIONÓ LA INFORMACIÓN Y DEL INSPECTOR OFICIAL", del formulario de inspección, el inspector oficial debe solicitarle a la persona del barco 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 oficial debe también anotar su nombre y firmar el formulario de inspección.

#### **i. Archivo 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 UNR/MAGA, el cual debe ser presentado oficialmente al Área de inocuidad de Alimentos no Procesados de ésta Unidad con una nota del inspector oficial que realizó la Inspección. Este original del formulario de inspección debe ser conservado en el archivo de la UNR/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 oficial de la inocuidad de alimentos.

La copia o el duplicado del formulario de Inspección realizada debe ser entregado al encargado del barco el día de la inspección. Es importante que se consérvenlas 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 UNR/MAGA y para que estén disponibles a los Inspectores en el momento de realizar otras inspecciones. Los barcos deben conservar en sus archivos las copias de los formularios de las inspecciones realizadas por lo menos de los dos últimos años.

### **ARTICULO 7. Cronograma de Inspecciones.**

La autoridad nacional competente debe elaborar en el mes de enero de cada año, un cronograma de inspecciones higiénico-sanitaria oficiales, a los barcos pesqueros y barcos congeladores.

**ARTICULO 8. Revisión de las inspecciones realizadas y supervisión in situ de las inspecciones que realizan.**

Cada formulario de la inspección realizada debe ser revisado por el jefe de los inspectores, para evaluar y verificar el grado de desempeño del inspector oficial que realizó la Inspección, Además, debe supervisar aleatoriamente las inspecciones con el propósito de mantener la calidad y la estandarización de las mismas.

**ARTICULO 9. Derogatoria.**

Se deroga el Acuerdo Ministerial 171-2008 y cualquier disposición que se oponga a lo dispuesto en el presente Acuerdo Ministerial.

**ARTICULO 10. Vigencia.**

El presente Acuerdo Ministerial entra en vigencia el día siguiente de su publicación en el Diario de Centroamérica.

**COMUNÍQUESE,**

**ING. JUAN ALFONSO DE LEÓN GARCÍA  
MINISTRO DE AGRICULTURA  
GANADERIA Y ALIMENTACIÓN**

**ING. AGR. ALFREDO DE JESUS ORELLANA MEJÍA  
VICEMINISTRO DE SANIDAD  
AGROPECUARIA Y REGULACIONES**