

ACUERDO MINISTERIAL No. 203-2007

Edificio Monja Blanca: Guatemala, 29 de Marzo de 2007

EL MINISTRO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN

CONSIDERANDO:

Que corresponde al Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación de conformidad con la ley, como una de las instituciones especializadas del Estado, velar por la inocuidad de los alimentos no procesados para el consumo humano.

CONSIDERANDO:

Que corresponde al Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación -MAGA- prevenir problemas de inocuidad en la producción de camarones peneidos causados por la presencia de contaminantes nocivos a la salud humana en los ecosistemas acuáticos, que pueden transferirse a la carne de camarón.

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; 130 inciso b) del Código de Salud, Decreto 90-97 del Congreso de la República; 6o. del Reglamento Orgánico Interno del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, Acuerdo Gubernativo 273-98, y sus reformas; y el Reglamento para la Inocuidad de los Alimentos, Acuerdo Gubernativo 969-99,

ACUERDA:

CREAR EL PROGRAMA NACIONAL DE MONITOREO PARA LA DETECCIÓN DE CONTAMINANTES NOCIVOS A LA SALUD HUMANA EN ECOSISTEMAS ACUÁTICOS ASOCIADOS A LA PRODUCCIÓN DE CAMARONES PENEIDOS.

ARTICULO 1. Objeto:

Se crea el "Programa Nacional de Monitoreo para la Detección de Contaminantes Nocivos a la Salud Humana en Ecosistemas Acuáticos Asociados a la Producción de Camarones Peneidos" con el objeto de vigilar que las aguas que se utilizan en operaciones de camaronicultura y en donde se pescan camarones peneidos no constituyan un riesgo para la salud del consumidor humano.

ARTICULO 2. Ecosistemas:

Serán objeto de monitoreo del presente Programa los ecosistemas acuáticos estrechamente vinculados con la camaricultura y la zona marítima comprendida entre la línea costera hasta una (1) milla mar adentro, donde se realizan las faenas de pesca de camarones peneidos.

ARTICULO 3. Responsable:

La Unidad de Normas y Regulaciones -UNR- del MAGA será la responsable de implementar este Programa.

ARTICULO 4. Marco Conceptual del Programa:

El Marco Conceptual 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" elaborado por la UNR, contiene especificaciones sobre los siguientes aspectos: justificación, objetivos, substancias a ser analizadas, características de las muestras, número de muestras, frecuencia de muestreo, personal responsable de la toma y envío de las muestras, laboratorios responsables de los análisis, sitios a ser monitoreados y cronograma de muestreo.

Este Programa estará sujeto a una revisión y actualización por parte de la UNR en forma anual, de acuerdo a los resultados y necesidades del mismo.

ARTICULO 5. Substancias:

Las substancias a ser analizadas dentro de este Programa son las siguientes: DDT, DDE, TDE, PCBs, mercurio, plomo y cadmio.

ARTICULO 6. Sitios de Muestreo:

Las muestras de agua objeto de este Programa serán tomadas de los ecosistemas acuáticos vinculados a las áreas de producción de las fincas camaroneras; y de puntos fijos de muestreo en el mar a una (1) milla frente a Las Lisas, Puerto Quetzal y Puerto de Champerico.

ARTICULO 7. Frecuencia de Muestreo:

Las muestras de agua deberán ser tomadas dos veces al año, una en la estación seca y otra en la estación lluviosa.

ARTICULO 8. Personal Responsable:

El responsable de la toma y envío de las muestras al laboratorio correspondientes a este Programa será el personal de la UNR.

ARTICULO 9. Análisis de Resultados:

La UNR analizará los resultados obtenidos de las muestras de agua analizadas por el laboratorio, y cuando se observe uno o más parámetros que excedan los Límites Máximos Permisibles -LMP- de agua, la UNR dictará las medidas de control correspondientes para mitigar los efectos nocivos de los contaminantes identificados, en la carne de camarón.

ARTICULO 10. Acciones:

Cuando los resultados de los análisis de laboratorio indiquen que se han excedido los LMP de uno o más parámetros del Programa, la UNR tomará las siguientes medidas: 1) Circunscripción de la medida de mitigación al área geográfica en donde se identificó el parámetro excedido del LMP; 2) Toma de una segunda muestra de agua y análisis del parámetro excedido como muestra confirmatoria.

Si la segunda muestra confirma el parámetro excedido del LMP, la UNR llevará a cabo las siguientes acciones: toma de muestras de camarón en la finca o fincas que utilizan el agua donde se identificó el parámetro excedido del LMP y en los barcos de pesca de camarón que faenan en el área identificada con el parámetro excedido del LMP, para realizar el análisis de laboratorio. Asimismo, implementará las medidas pertinentes de conformidad con las regulaciones aplicables si los resultados de laboratorio del parámetro en cuestión demuestran concentraciones superiores a los LMP en carne de camarón.

ARTICULO 11. Informe de Resultados:

La UNR elaborará anualmente un informe oficial del Programa, conteniendo los resultados obtenidos por el laboratorio de los análisis de los contaminantes de las muestras de agua tomadas.

ARTICULO 12. Sanciones:

El incumplimiento a lo dispuesto en este Acuerdo será sancionado conforme a lo establecido en el Código de Salud, Decreto 90-97 del Congreso de la República, sin perjuicio de las penas que corresponda imponer a los tribunales de justicia cuando sean constitutivas de delito.

ARTICULO 13. Vigencia:

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

COMUNÍQUESE,

**LIC. BERNARDO LÓPEZ FÍGUEROA
MINISTRO DE AGRICULTURA,
GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN**

**LIC. GUSTAVO A. MENDIZÁBAL GÁLVEZ
VICEMINISTRO DE GANADERÍA
RECURSOS HIDROBIOLÓGICOS Y ALIMENTACIÓN**