

ACUERDO MINISTERIAL No. 74-2007

Edificio Monja Blanca: Guatemala, 15 de febrero de 2007.

**EL VICEMINISTRO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN,
ENCARGADO DE LOS ASUNTOS DE PETEN,
ENCARGADO DEL DESPACHO MINISTERIAL**

CONSIDERANDO:

Que corresponde al Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, velar por la inocuidad de los alimentos de origen hidrobiológico no procesados.

CONSIDERANDO:

Que ha sido ampliamente demostrado que ciertas concentraciones de histamina contenidas en carne de pescados de las familias SCOMBRIDAE y CORYPHAENIDAE pueden provocar envenenamiento por histamina.

CONSIDERANDO:

Que deben establecerse los mecanismos de control para verificar que las concentraciones de histamina en carne de pescado no excedan los Límites Máximos Permisibles -LMP-.

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; 6o. literal c) y 9o. del Reglamento Orgánico Interno del Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación, Acuerdo Gubernativo 278-98 y sus reformas; 130 del Código de Salud, Decreto 90-97 del Congreso de la República de Guatemala; 1 de La ley de Sanidad Vegetal y Animal, Decreto 36-98 del Congreso de la República de Guatemala,

ACUERDA:

**ESTABLECER EL PROGRAMA NACIONAL DE
MONITOREO PARA LA DETECCIÓN DE
HISTAMINA EN CARNE DE ATUNES Y DORADO EN
ESTABLECIMIENTOS**

DE TRANSFORMACIÓN DE ESTOS PRODUCTOS, CON DESTINO AL MERCADO DE LA UNIÓN EUROPEA.

ARTICULO 1. OBJETO:

Se establece el "PROGRAMA NACIONAL DE MONITOREO PARA LA DETECCIÓN DE HISTAMINA EN CARNE DE ATUNES Y DORADO EN ESTABLECIMIENTOS DE TRANSFORMACIÓN DE ESTOS PRODUCTOS CON DESTINO AL MERCADO DE LA UNIÓN EUROPEA", el cual podrá denominarse "El Programa", cuyo objeto es vigilar que los niveles de histamina en atunes y dorado no excedan los límites máximos permisibles establecidos y así evitar riesgos para la salud del consumidor humano.

ARTICULO 2. ÁMBITO DE APLICACIÓN.

El presente Acuerdo es de observancia obligatoria para todas aquellas personas individuales o jurídicas que posean un establecimiento de transformación de atunes y dorado.

*ARTICULO 3. RESPONSABLES:

La Autoridad Nacional Competente, ANC, será la responsable de ejecutar este programa.

La persona individual o jurídica que posea un establecimiento de transformación de atunes y dorado será la responsable de mantener encontrados los niveles de histamina en atunes y dorado por debajo de los límites máximos permitidos

*Reformado por el Artículo 1, del Acuerdo Ministerial Número 0271-2010 el 22-02-2011

*ARTICULO 4. INTERPRETACIÓN.

Para la correcta interpretación del presente Acuerdo Ministerial, se entenderá por:

I. AUTORIDAD NACIONAL COMPETENTE (ANC): Es el Área de inocuidad de los 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 período la autoridad nacional competente será la "Dirección de Inocuidad" del Viceministerio de Sanidad Agropecuaria y Regulaciones, Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación.

II. LMR: Límite máximo residual.

III. LOTE: Grupo o conjunto de productos identificables obtenidos de un proceso determinado en circunstancias prácticamente idénticas y producidas en un lugar dado en un período de producción determinado.

IV. MAGA: Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación.

V. ppm: Partes por millón.

VI. IMP: Límite Máximo Permitido.

*Reformado por el Artículo 2, del Acuerdo Ministerial Número 0271-2010 el 22-02-2011

ARTICULO 5. SUSTANCIAS:

La sustancia a ser analizada dentro de este Programa será la Histamina en carne de atunes y dorado.

***ARTICULO 6. MUESTRAS:**

El establecimiento de transformación queda obligado de notificar a la ANC cada vez que se produzca un desembarque y para el efecto se procederá de la siguiente forma:

I. La muestra objeto de este programa serán tomadas de atunes y dorados, ya sean refrigerados o congelados. Estas muestras serán tomadas dentro del establecimiento de transformación.

II. Las muestras de atún para análisis de laboratorio deben ser tomadas del músculo dorsal.

III. Por cada lote de atunes, se deben tomar nueve muestras para su análisis en laboratorio, el valor medio del LMR debe ser inferior a cien (100) ppm. En dos (2) de las muestras podrán tener un valor superior a cien (100) ppm e inferior a doscientos (200) ppm. Ninguna muestra podrá tener un valor superior a doscientos (200) ppm.

IV. Los muestreos para histamina en atunes se realizarán al menos cuatro (4) veces al año, siempre y cuando los resultados de los análisis se mantengan por debajo del LMR; en caso contrario la ANC, denegará la emisión de certificados de inocuidad.

*Reformado por el Artículo 3, del Acuerdo Ministerial Número 0271-2010 el 22-02-2011

***ARTICULO 7. ENVIO DE MUESTRAS**

Es responsabilidad de la ANC, la toma y envío de las muestras al laboratorio.

Las muestras deben identificarse con la siguiente información: Lugar, fecha y hora de la toma de la muestra, nombre del establecimiento, nombre del barco, número de lote y nombre de la persona responsable de la toma de la muestra, quien debe mantener la custodia de las muestras hasta su entrega en el laboratorio.

Durante su envío las muestras deben ser colocadas dentro de un recipiente térmico, de ser necesario con suficiente hielo para mantener una temperatura cercana al punto de congelación.

*Reformado por el Artículo 4, del Acuerdo Ministerial Número 0271-2010 el 22-02-2011

***ARTICULO 8. ANÁLISIS DE RESULTADOS.**

Los laboratorios que realicen el análisis de las muestras de este programa deben tener lo prueba acreditada por la Oficina Guatemalteca de Acreditación. En el caso de que el laboratorio encargado, se encuentre en el

extranjero, debe tener la prueba acreditada por el organismo nacional de acreditación. Además, en ambos casos, el método debe estar validado conforme la Decisión 567/2002/CE.

La ANC debe recibir por parte del laboratorio los informes de resultados. Una vez recibidos analizará los resultados obtenidos de las muestras analizadas en el laboratorio y cuando el resultado indique que la concentración de histamina en carne de atunes y dorados excede el límite máximo permisible, la ANC ordenará la destrucción del producto

*Reformado por el Artículo 5, del Acuerdo Ministerial Número 0271-2010 el 22-02-2011

ARTICULO 9. REGISTRO DE RESULTADOS.

La Unidad de Normas y Regulaciones será la responsable de recibir los informes de los resultados originales del laboratorio, a cargo del análisis, así como de ordenar a los establecimientos de transformación de atunes y dorado cualquier acción correctiva cuando sea necesario. Además, el establecimiento de transformación deberá conservar copias de los informes de resultados de los análisis de histamina del Laboratorio por dos (2) años.

ARTICULO 10. SANCIONES:

El incumplimiento a lo dispuesto en este Acuerdo Ministerial, será sancionado conforme a lo establecido en el Código de Salud, Decreto 90-97 del Congreso de la República de Guatemala.

ARTICULO 11. VIGENCIA:

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

COMUNÍQUESE,

**ING. ERASMO ALONSO SANCHEZ RUIZ
VICEMINISTRO DE AGRICULTURA, GANADERÍA
Y ALIMENTACIÓN DE PETEN
ENCARGADO
DESPACHO MINISTERIAL**

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