

**OFICINA DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS
UNIDAD DE NORMAS Y REGULACIONES
MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y ALIMENTACION**

ASUNTO: Establecer las Disposiciones Higiénico Sanitarias de los productos de la Pesca en Barcos Pesqueros y en Barcos Congeladores.

DOCUMENTO: A. M. 327-2007 **FECHA PUBLICACION DIARIO OFICIAL:** 19 de Junio 2007
TOMO: CCLXXXII **EJEMPLAR:** 5
PAGINAS: 3 y 4 **FECHA ENTRADA EN VIGENCIA:** 26 de Junio de 2007
CONFRONTADO POR: Yanina Rebullá / Marcela Castillo

ACUERDO MINISTERIAL No. 327-2007

Edificio Monja Blanca: Guatemala, 29 de mayo 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 en todas sus fases de producción.

CONSIDERANDO:

Que los productos de la pesca, por ser altamente perecederos, deben ser manejados bajo los más altos estándares higiénico-sanitarios, para que no constituyan fuentes causales de enfermedades en el humano al ser consumidos.

CONSIDERANDO:

Que es necesario establecer medidas higiénico-sanitarias para el manejo de productos de la pesca a bordo de barcos pesqueros y de barcos congeladores para la producción de alimentos inocuos para el consumo humano.

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; 6o. del Reglamento Orgánico Interno del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, Acuerdo

Gubernativo 278-98, y sus reformas; 130 inciso b) del Código de Salud, Decreto 90-97 el Congreso de la República; y el Reglamento para la Inocuidad de los Alimentos, Acuerdo Gubernativo 969-99,

ACUERDA:

ESTABLECER LAS DISPOSICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA EN BARCOS PESQUEROS Y EN BARCOS CONGELADORES.

ARTÍCULO 1. OBJETO. El objeto del presente Acuerdo es establecer las medidas higiénico sanitarias para el manejo de productos de la pesca a bordo de barcos pesqueros y barcos congeladores, para mantener las condiciones de inocuidad de estos productos.

ARTÍCULO 2. ÁMBITO DE APLICACIÓN. El presente Acuerdo es de observancia obligatoria para todas aquellas personas individuales o jurídicas que posean uno o más barcos pesqueros o barcos congeladores con sus respectivas licencias de pesca.

ARTÍCULO 3. AUTORIDAD RESPONSABLE. Corresponde al Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, a través de la Unidad de Normas y Regulaciones la aplicación del presente Acuerdo.

ARTÍCULO 4. DE LOS BARCOS PESQUEROS Y/O CONGELADORES. Las partes de los barcos pesqueros, barcos congeladores y los recipientes destinados al almacenamiento de los productos de la pesca no deben contener objetos ni productos que puedan transmitir a los productos de la pesca propiedades nocivas o características anormales. Esas partes o recipientes deben ser de material que permita una fácil limpieza y que el agua procedente de la fusión del hielo no pueda permanecer en contacto con los productos de la pesca.

ARTÍCULO 5. LIMPIEZA DE PARTES Y RECIPIENTES DE LOS BARCOS PESQUEROS Y/O CONGELADORES. Las partes de los barcos pesqueros, de los barcos congeladores y los recipientes destinados al almacenamiento de los productos de la pesca al momento de su utilización deben estar completamente limpios y en ningún caso deben tener contacto con combustible, lubricantes o con las aguas sucias del fondo de los barcos pesqueros o de los barcos congeladores.

ARTÍCULO 6. PREVENCIÓN DEL CALOR Y LAVADO. Los productos de la pesca al momento de su extracción deben preservarse lo más pronto posible de la contaminación, de la acción del sol y de cualquier otra fuente de calor. Cuando los productos de la pesca se laven, debe utilizarse agua potable, que cumpla con la Norma COGUANOR NGO 29-001, 1ª Revisión, o agua de mar limpia que no sea perjudicial para su inocuidad y calidad de los productos.

ARTÍCULO 7. MANIPULACIÓN EN EL ALMACENAJE. Los productos de la pesca se manipularán y almacenarán de tal forma que se eviten las magulladuras. Se permite la utilización de instrumentos punzantes de materiales no oxidables para desplazar productos de la pesca de gran tamaño o aquellos que puedan herir a la persona que los manipule, sin que se deteriore la carne de dichos productos.

ARTÍCULO 8. PRESERVACIÓN EN FRÍO. Los productos de la pesca desde su embarque deben ser sometidos a la acción del frío rápidamente, a excepción de los productos que se conserven vivos.

ARTÍCULO 9. HIELO. El hielo utilizado para la refrigeración de los productos de la pesca se fabricará con agua potable o con agua de mar limpia. Antes de su utilización, el hielo deberá almacenarse en condiciones que eviten su contaminación.

ARTÍCULO 10. LIMPIEZA DE EQUIPOS. Los recipientes, los equipos y las partes de los barcos pesqueros y barcos congeladores que entren en contacto directo con los productos de la pesca, deben limpiarse después del desembarque con agua potable o con agua de mar limpia.

ARTÍCULO 11. DESCABEZADO Y/O EVISCERADO. Cuando los productos de la pesca se descabecen o evisceren a bordo, estas operaciones deben realizarse de manera higiénica, y los productos deben lavarse con abundante agua potable o con agua de mar limpia inmediatamente después de realizadas dichas operaciones. Las vísceras y las partes que puedan representar un peligro para la inocuidad de los productos de consumo humano se separarán y apartarán de éstos. Los hígados y huevos destinados al consumo humano se conservarán en hielo o congelados.

ARTÍCULO 12. EQUIPOS, UTENSILIOS Y APARATOS. Los equipos utilizados para el eviscerado, descabezado o remoción de las aletas, así como los recipientes, utensilios y aparatos diversos que entren en contacto con los productos de la pesca deben ser de un material impermeable, liso, fácil de limpiar y desinfectar. Estos equipos, utensilios y aparatos deben estar completamente limpios en el momento de su utilización.

ARTÍCULO 13. LIMPIEZA CORPORAL DEL PERSONAL. El personal encargado de las operaciones de manipulación de los productos de la pesca debe mantener altos estándares de limpieza corporal y de indumentaria.

ARTÍCULO 14. BODEGAS DE ENFRIAMIENTO Y DE CONGELACIÓN. Los barcos pesqueros y barcos congeladores deben estar equipados con bodegas, tanques o contenedores para el almacenamiento de los productos de la pesca en condiciones de refrigeración (4°C) o de congelación (≤ -18 °C).

ARTÍCULO 15. SEPARACIÓN DE BODEGAS. Las bodegas de los barcos pesqueros y de los barcos congeladores deben estar separadas de la sala de máquinas y de las áreas reservadas para la tripulación por divisiones impermeables y seguras, para evitar cualquier contaminación de los productos de la pesca.

ARTÍCULO 16. REVESTIMIENTO DE BODEGAS. El revestimiento interior de las bodegas, tanques y contenedores debe ser impermeable, fácil de lavar y desinfectar, de material liso o en su defecto revestidos por una pintura lisa mantenida en buen estado y que no transmita a los productos de la pesca sustancias nocivas para la salud humana.

ARTÍCULO 17. ACONDICIONAMIENTO DE BODEGAS. Las bodegas deben estar acondicionadas de tal manera que el agua de fusión del hielo no permanezca en contacto con los productos de la pesca.

ARTÍCULO 18. RECIPIENTES DE ALMACENAMIENTO. Los recipientes utilizados para el almacenamiento de los productos de la pesca deben estar completamente limpios cada vez que se utilicen. Deben garantizar la conservación de los productos de la pesca en condiciones satisfactorias y permitir el desagüe del agua de fusión del hielo.

ARTÍCULO 19. LIMPIEZA Y CONTROL DE PLAGAS. Las cubiertas de trabajo, los equipos, las bodegas, tanques y contenedores deberán limpiarse con agua potable o con agua de mar limpia después de ser utilizados. Además, debe realizarse una desinfección y un control de plagas cada vez que sea necesario.

ARTÍCULO 20. SUBSTANCIAS POTENCIALMENTE TÓXICAS. Los productos de limpieza, desinfectantes, insecticidas, rodenticidas o toda sustancia potencialmente tóxica

debe utilizarse sin que presente ningún riesgo de contaminación para los productos de la pesca y almacenarse en sitios o armarios bajo llave.

ARTÍCULO 21. CONGELACIÓN. Cuando los productos de la pesca se congelen a bordo de los barcos pesqueros o de los barcos congeladores, esta operación deberá realizarse en forma rápida y alcanzar temperaturas de $\leq - 18$ °C. Además la bodega deberá tener un lector de temperatura en un lugar de fácil visibilidad para registrar ésta. Cuando se utilice congelamiento por salmuera, ésta no deberá constituir un foco de contaminación para el producto pesquero.

ARTÍCULO 22. REFRIGERACIÓN. Los barcos pesqueros equipados para refrigerar los productos de la pesca en agua de mar mediante hielo o con medios mecánicos, deben reunir las siguientes condiciones:

a) Los tanques deben estar equipados con una instalación adecuada para el llenado y el vaciado de agua de mar y un sistema que garantice una temperatura homogénea en su interior.

b) Los tanques deben disponer de un aparato que registre automáticamente la temperatura, cuya sonda debe situarse en la parte del tanque donde la temperatura sea más elevada.

c) Los tanques deben tener un nivel de enfriamiento que garantice que la mezcla de productos de la pesca y agua de mar alcance una temperatura de 3 °C como máximo, seis (6) horas después del llenado; y, de 0 °C como máximo, dieciséis (16) horas después.

d) Los tanques, deben vaciarse y limpiarse completamente después de cada descarga con agua potable o con agua de mar limpia; además, deben llenarse únicamente con agua de mar limpia.

e) Los registros de las temperaturas de los tanques deben indicar claramente la fecha y el número del tanque, los cuales deben archivar y estar a disposición del inspector de la Autoridad Competente.

ARTÍCULO 23. REQUERIMIENTO DEL PERSONAL. Los representantes legales de los barcos pesqueros y de los barcos congeladores deben tomar las medidas necesarias para que el personal que trabaje y manipule los productos de la pesca conozca los requerimientos higiénico sanitarios para no contaminar estos productos y para que este personal sea sometido a examen médico una vez al año.

ARTÍCULO 24. INFRACCIONES Y SANCIONES. El incumplimiento parcial o total de las disposiciones establecidas del presente Acuerdo será sancionado de conformidad con las disposiciones del Código de Salud que resulten aplicables.

ARTÍCULO 25. VIGENCIA. El presente Acuerdo entra en vigencia a los ocho días de su publicación en el Diario de Centro América.

COMUNÍQUESE,

Licenciado Bernardo López Figueroa
Ministro de Agricultura, Ganadería y Alimentación

Licenciado Gustavo A. Mendizábal Gálvez
Viceministro de Ganadería, Recursos Hidrobiológicos
Y Alimentación